



# Instruction Book

ESM33xx  
Stand Mixer



**GB** INSTRUCTION BOOK

**FR** MODE D'EMPLOI

**AR** كتيب الإستخدام

**BG** БРОШУРА С ИНСТРУКЦИИ

**CZ** NÁVOD K POUŽITÍ

**DE** GEBRAUCHSANWEISUNG

**DK** VEJLEDNING

**EE** KASUTUSJUHEND

**ES** LIBRO DE INSTRUCCIONES

**FI** OHJEKIRJA

**GR** ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

**HR** KNJIŽICA S UPUTAMA

**HU** HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

**IT** ISTRUZIONI

**LT** INSTRUKCIJŲ KNYGA

**LV** LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

**NO** BRUKSANVISNING

**PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI

**RO** MANUAL DE INSTRUȚIUNI

**RS** UPUTSTVO

**RU** ИНСТРУКЦИЯ

**SE** BRUKSANVISNING

**SI** NAVODILA

**SK** NÁVOD NA POUŽÍVANIE

**TR** EL KİTABI

**UA** ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА





## CONTENTS

|           |    |             |    |             |    |
|-----------|----|-------------|----|-------------|----|
| ENGLISH   | 6  | SUOMI       | 37 | ROMÂNĂ      | 67 |
| FRANÇAIS  | 9  | ΕΛΛΗΝΙΚΑ    | 40 | SRPSKI      | 70 |
| عربي      | 13 | HRVATSKI    | 43 | РУССКИЙ     | 73 |
| БЪЛГАРСКИ | 16 | MAGYAR      | 47 | SVENSKA     | 77 |
| ČEŠTINA   | 20 | ITALIANO    | 51 | SLOVENŠČINA | 80 |
| DEUTSCH   | 23 | LIETUVIŠKAI | 54 | SLOVENČINA  | 81 |
| DANSK     | 27 | LATVIEŠU    | 57 | TŸRKÇE      | 86 |
| EESTI     | 30 | NORSK       | 60 | УКРАЇНЬСЬКА | 90 |
| ESPAÑOL   | 33 | POLSKI      | 63 |             |    |

## WE'RE THINKING OF YOU

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

Welcome to Electrolux.

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information: [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



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



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

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

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

- Model Number
- PNC number
- Serial number

The information can be found on the rating plate.



## ENGLISH

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

## COMPONENTS

- |                                |                      |
|--------------------------------|----------------------|
| A. Accessory release button    | G. Processor stand   |
| B. Speed range selector switch | H. Steel mixing bowl |
| C. Turbo button                | I. Whisks            |
| D. Mixer                       | J. Dough hooks       |
| E. Raise/lower button          | K. Non-slip feet     |
| F. Lock release                |                      |

Picture page 2-3

## BEFORE FIRST USE

- 1 **Before using your appliance**, remove all packing material, plastic, labels, stickers or tags that may be attached to the motor base, bowls or attachments.

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

**Caution!** Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

- 2 Wash all parts, **except for the motor base**, in warm soapy water. Dry each part thoroughly before use.

 Whisks and dough hooks can be cleaned with a brush under running water or in the dishwasher.

- 3 **The housing should only be cleaned with a soft damp cloth**, then dried with a cloth.

**Note:** Do not use abrasive cleansers or scouring pads to clean the surfaces of your appliance.

## GETTING STARTED

- 4 **Fitting the mixer to the processor stand.** Before fitting or removing the mixer, switch off the mixer (by moving the speed selector all the way to the left) and remove the plug from the mains socket. To fit, push the mixer on to the processor stand and press down to lock.

- 5 **Removing the mixer from the processor stand.** To remove, press the lock release and pull the mixer upwards.

- 6 **Raising/lowering the mixer.** Ensure that the mixer is switched off before raising/lowering! Press the raise/lower button and swing the mixer up or down, until it clicks in place.

- 7 **Attaching/removing the mixing bowl.** Place the bowl on the plate. Make sure that the bottom of the bowl closes around the plate. It is easier to attach and remove the bowl or the attachments when the mixer is raised.

- 8 **Push whisks or dough hooks** into accessory slots underneath the mixer, until they click into place.

- 9 **Before removing whisks or hooks**, unplug the handmixer. Then hold the device firmly with one hand, while pressing the eject button.

**Note:** The whisks or hooks can only be removed when the speed selector is positioned all the way to the left.

## OPERATING INSTRUCTIONS

- 10 **Processing in the mixing bowl must not exceed 2.5 litres.** For mixing a heavy dough (fx. pizza, bread) above 1 kg up to 1.5 kg, we recommend to process only 1 portion and let the mixer cool down to room temperature before starting the next portion or process. This will protect your product from damages of overheating.

- 11 **Operating the mixer.** To start the mixer, move the speed selector from left to right. Both the whisks/ dough hooks and the bowl will rotate. Always start mixing at a low speed, then increase.

**Warning!** Due to risk of injury, never touch running whisks or hooks with either tools or fingers.

- 12** When the **Turbo button** is pressed and held during operation, the mixer operates at its maximum speed.  
**Note:** Whisks are not suitable for processing stiff mixtures. For heavy dough, such as pie and bread dough, use the dough hooks.

### CLEANING AND CARE

- 13** Switch the appliance off, remove the plug from the wall socket and wait until the tools have stopped completely.



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

- 14** Wash all parts, except for the motor base, in warm soapy water. Dry each part thoroughly before use.



Whisks and dough hooks can be cleaned with a brush under running water or in the dishwasher.

- 15** The housing should only be cleaned with a soft damp cloth, then dried with a cloth.

**Note:** Do not use abrasive cleansers or scouring pads to clean the surfaces of your appliance.

- 16** Before storage, remove the plug from the power outlet. Ensure the appliance is clean and completely dry.

Store the dough hooks and whisks in the mixing bowl located on the processor base. This will protect them from damage.

## SAFETY ADVICE

**Read the following instruction carefully before using machine for the first time.**

- 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 should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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 disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Care shall be taken when handling the tools, emptying the bowl and during cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- This appliance is intended for domestic use only. The manufacturer cannot accept any liability for possible damage caused by improper or incorrect use.

## RECIPES

| RECIPE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | LIST OF INGREDIENTS |     |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----|-----|
| Yeast dough (Pizza dough)<br><br>Max quantities                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Wheat flour         | 950 | gr  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Water               | 600 | ml  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Oil                 | 100 | ml  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Salt                | 3   | tsp |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Sugar               | 2   | tsp |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Dry Yeast           | 1   | tbs |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place yeast, sugar and warm water in the stand mixer bowl of the machine, and let it stand until creamy.</li> <li>2. Add flour, salt and oil to the mixture.</li> <li>3. Mix at lower speed for 30 sec.</li> <li>4. When the dough is formed homogeneously, increase speed to speed 5 for 4 min and 30 sec.</li> <li>5. The dough is ready when it does not stick to the side of the bowl, neither to the tool.</li> <li>6. Spread the dough with a rolling pin to the desired thickness on a lightly floured surface.</li> <li>7. Place the dough in a lightly greased pan and spread with toppings.</li> </ol> |                     |     |     |

## SETTINGS AND TROUBLESHOOTING

| SETTING                                                                               | SPEED                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Kneading, Mixing                                                                      | Start with low speed, then increase to high speed.    |
| Folding in                                                                            | Medium speed.                                         |
| Stirring                                                                              | Start with medium speed, then increase to high speed. |
| Whisking, Frothing                                                                    | Medium or high speed.                                 |
| <b>Start processing at low speed</b> to avoid powdery foods and liquids spraying out. |                                                       |

| 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.                                             |
|                                                                              | Too high setting on the speed selector.                    | Lower the speed setting.                                                                                           |
|                                                                              | It is normal for heavy loads (e.g heavy dough, cheese).    | Remove half and process in two batches.                                                                            |
| <b>If the appliance is still not working</b> , contact the customer service. |                                                            |                                                                                                                    |

## 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. Touche d'éjection            | G. Socle                        |
| B. Sélecteur de vitesse         | H. Récipient de mixage en acier |
| C. Touche turbo                 | I. Fouets                       |
| D. Bras de mixage               | J. Crochets à pétrir            |
| E. Touche de pivotement du bras | K. Pieds antidérapants          |
| F. Touche de déverrouillage     |                                 |

Illustration page 2-3

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 **Avant d'utiliser votre appareil**, retirez tous les emballages, plastiques, étiquettes ou autocollants susceptibles de se trouver sur la base moteur, les bols ou les accessoires.



**Avertissement !** Ne plongez jamais le bloc moteur, la prise ou le cordon dans l'eau ou dans un autre liquide.

**Attention !** Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de remplacer les accessoires ou d'approcher les éléments en mouvement en cours d'utilisation.

- 2 Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse, **à l'exception de la base moteur**. Séchez soigneusement chaque élément avant utilisation.



Les fouets et les crochets à pétrir peuvent être nettoyés à l'eau courante avec une brosse ou au lave-vaisselle.

- 3 **Pour nettoyer le boîtier**, utilisez un **chiffon doux** et humide et séchez-le à l'aide d'un autre chiffon.  
**Remarque:** n'utilisez ni produits nettoyants abrasifs ni grattoirs pour nettoyer les surfaces de l'appareil.

## PREMIÈRE UTILISATION

- 4 **Installer le batteur sur le socle du robot.** Après avoir installé ou retiré le mixeur, éteignez le mixeur (en tournant le sélecteur de vitesse complètement vers la gauche) et débranchez la fiche de la prise de secteur. Pour poser le mixer, le placer sur le socle et appuyer vers le bas pour le verrouiller.
- 5 **Retirer le batteur du socle du robot.** Pour l'enlever, appuyer sur la touche de déverrouillage et enlever le mixer en le tirant vers le haut.
- 6 **Faire pivoter le mixer vers le haut ou le bas.** Avant de le faire pivoter vers le haut, le mixer doit absolument être arrêté. Appuyer sur la touche de pivotement et faire pivoter le mixer vers le haut ou le bas jusqu'au "clic".
- 7 **Poser ou enlever le bol.** Posez le récipient sur la plaque. Assurez-vous que le fond du récipient se referme sur la plaque. Il est plus facile d'installer et de retirer le récipient ou les accessoires lorsque le mixeur est relevé.
- 8 **Insérez les fouets ou les crochets** à pétrir dans les logements pour accessoires situés sous le batteur jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
- 9 **Avant de retirer les fouets ou les crochets,** débranchez le batteur électrique. Puis, tenez fermement l'appareil d'une main et appuyez sur le bouton d'éjection de l'autre.  
**Remarque:** Les fouets et crochets peuvent uniquement être retirés lorsque le sélecteur de vitesse est positionné complètement à gauche.

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- 10 **Le mixage dans le saladier ne doit pas dépasser 2,5 litres.** Pour malaxer une pâte lourde (par ex. pizza, pain) de 1 à 1,5 kg, nous recommandons de ne mixer qu'une portion et de laisser le mixeur refroidir à la température ambiante avant de commencer à mixer la portion suivante. Cela protégera votre produit contre les dommages de la surchauffe.
- 11 **Utiliser le batteur.** Pour démarrer le mixeur, déplacez le sélecteur de vitesse de la gauche vers la droite. Les fouets/crochets à pâte et le récipient tournent. Commencez toujours par faire fonctionner le batteur à vitesse lente avant d'augmenter celle-ci.  
**Avertissement!** Ne touchez les fouets ou les crochets en fonctionnement ni avec vos doigts, ni avec des outils : risque de blessures!
- 12 **Lorsque le bouton Turbo est maintenu enfoncé,** le batteur fonctionne à sa vitesse maximale. **Les fouets ne sont pas compatibles pour émulsionner des aliments compacts. Pour les pâtes lourdes, types pâtes à tarte ou pain, utilisez les crochets à pétrir.**

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 13 **Éteignez l'appareil,** débranchez la fiche de la prise électrique et attendez que les outils soient complètement arrêtés.  
 **Avertissement!** Ne plongez jamais le bloc moteur, la prise ou le cordon dans l'eau ou dans un autre liquide.
- 14 Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse, **à l'exception de la base moteur.** Séchez soigneusement chaque élément avant utilisation.  
 Les fouets et les crochets à pétrir peuvent être nettoyés à l'eau courante avec une brosse ou au lave-vaisselle.
- 15 **Pour nettoyer le boîtier, utilisez un chiffon doux** et humide et séchez-le à l'aide d'un autre chiffon.  
**Remarque:** n'utilisez ni produits nettoyants abrasifs ni grattoirs pour nettoyer les surfaces de l'appareil.
- 16 **Avant de ranger le presse-purée,** retirez la fiche de la prise électrique. Assurez-vous que l'appareil est propre et entièrement sec.  
**Rangez les crochets à pétrir et les fouets dans le bol posé sur son socle.** Ils seront ainsi protégés.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est impératif de lire attentivement les instructions suivantes.**

- 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 doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec cet appareil.
- Ne jamais utiliser ou prendre l'appareil si
  - le cordon d'alimentation est endommagé,
  - le boîtier est endommagé.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, l'un de ses réparateurs ou toute autre personne dûment qualifiée, afin d'éviter tout danger.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant toute opération de montage, de démontage ou de nettoyage.
- Faire bien attention lors de la manipulation des accessoires, du vidage du bol et des opérations de nettoyage.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de remplacer les accessoires ou d'approcher les éléments en mouvement en cours d'utilisation.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil.

## RECETTES

| RECETTES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | LISTE DES INGRÉDIENTS |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------|
| Pâte levée (Pâte à pizza)<br><br>Quantités maximales                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Farine de blé         | 950 g              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Eau                   | 600 ml             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Huile                 | 100 ml             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Sel                   | 3 cuillères à café |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Sucre                 | 2 cuillères à café |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Levure sèche          | 1 cuillère à soupe |
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Versez la levure, le sucre et de l'eau chaude dans le bol du mélangeur et laissez reposer jusqu'à obtenir une texture crémeuse.</li><li>2. Ajoutez la farine, le sel et l'huile au mélange.</li><li>3. Mélangez à faible vitesse pendant 30 s.</li><li>4. Une fois la pâte devenue homogène, augmentez la vitesse sur la vitesse 5 pendant 4 min et 30 s.</li><li>5. La pâte est prête dès qu'elle ne colle plus aux parois du bol, ni à l'accessoire.</li><li>6. Étalez la pâte au rouleau sur une surface légèrement farinée jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée.</li><li>7. Déposez la pâte sur une plaque légèrement graissée, et ajoutez la garniture.</li></ol> |                       |                    |

## RÉGLAGES ET GESTION DES PANNES

| TYPE DE PRÉPARATION                                                                                    | VITESSE                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Pétrir, mixer                                                                                          | Commencez par une faible vitesse, puis augmentez-la jusqu'à une vitesse élevée.  |
| Incorporer                                                                                             | Vitesse moyenne.                                                                 |
| Mélanger                                                                                               | Commencez par une vitesse moyenne, puis augmentez-la jusqu'à une vitesse élevée. |
| Fouetter, mousser                                                                                      | Vitesse moyenne ou élevée.                                                       |
| <b>Commencez à vitesse lente</b> afin d'éviter les projections d'ingrédients en poudre ou de liquides. |                                                                                  |

| 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.                                                                   |
|                                                                                    | Réglage trop élevé sur le sélecteur de vitesse.                        | Sélectionnez une vitesse plus basse.                                                                                                                         |
|                                                                                    | C'est normal pour des charges lourdes (par ex. pâte épaisse, fromage). | Enlevez-en la moitié et procédez en deux fois.                                                                                                               |
| <b>Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, contactez le service après-vente.</b> |                                                                        |                                                                                                                                                              |

## 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.

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

## المكونات

- |                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| A. زر تحرير الملحقات     | G. حامل المعالج       |
| B. مفتاح محدد مدى السرعة | H. وعاء خلط الحديد    |
| C. زر تربو               | I. المخفقات           |
| D. الخلاط                | J. سنابير العجين      |
| E. زر الرفع/التنزيل      | K. أقدام عدم الانزلاق |
| F. فتح القفل             |                       |

الصورة صفحة 2-3

## قبل الاستخدام للمرة الأولى

1 تأكد من قبل استخدام جهازك من إزالة جميع مواد التغليف مثل البلاستيك أو العلامات أو الملصقات التي قد تكون موجودة على قاعدة المحرك أو الأوعية أو المرفقات.

⚠ تحذير! تجنّب غمر قاعدة الجهاز أو القابس أو السلك بالماء أو بأي سائل آخر.  
تنبيه! يجب إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر الطاقة قبل تبديل الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء التي تتحرك أثناء الاستخدام.

2 احرص على تنظيف جميع أجزاء المنتج، باستثناء قاعدة المحرك، باستخدام الماء الدافئ والصابون. جفّي جميع الأجزاء جيداً قبل الاستخدام.

⚠ يمكنك تنظيف أدوات الخفق وخطافات العجين بفرشاة وباستخدام مياه الصنبور أو غسالة الأطباق.  
3 يجب تنظيف قاعدة الجهاز بقطعة قماش رطبة وناعمة، ثم تجفيفها بقطعة أخرى جافة.  
ملاحظة: تجنّب استخدام المنظفات القوية أو الضمادات المطهرة أثناء تنظيف سطوح الجهاز الخاص بك.

## بدء الاستخدام

4 تركيب الخلاط بحامل المعالج قبل تركيب أو فك الخلاط أوقف الخلاط (بلف محدد السرعة بالكامل جهة اليسار)، وقم بإزالة القابس من مأخذ التيار الكهربائي. للتركيب ادفع الخلاط في حامل المعالج واضغط لأسفل لإحكام قفله.

5 إزالة الخلاط من حامل المعالج للإزالة اضغط على زر تحرير القفل، واسحب الخلاط لأعلى.

6 رفع/تنزيل الخلاط تأكد من أن إيقاف تشغيل الخلاط قبل رفعه أو تنزيله! اضغط على زر الرفع/التنزيل السفلي وأرجع الخلاط لأعلى أو لأسفل حتى تستقر في مكانه.

7 ربط/فك وعاء الخلط ضع الوعاء على اللوحة. تأكد من أن الجزء السفلي من الوعاء يغلق اللوحة. فمن السهل ربط وفك الوعاء أو الملحقات عندما يكون الخلاط مرفوعاً.

8 ادفع أدوات الخفق أو خطافات العجين إلى داخل الفتحات المخصصة لتخزين الملحقات أسفل الخلاط. سوف تسمعين صوت نقرة عند إدخال هذه الأدوات في موضعها الصحيح.

9 قبل إزالة أدوات الخفق أو خطافات العجين، تأكد من فصل الخلاط اليدوي عن مصدر التيار الكهربائي. ثم امسكي الجهاز بإحكام بيد واحدة، مع الضغط على زر الإخراج.  
ملاحظة: يمكن إزالة أدوات الخفق أو خطافات العجين فقط عندما يكون مفتاح اختيار السرعة مضبوطاً على جهة اليسار.

## تعليمات التشغيل

10 يجب ألا تتجاوز الكمية في وعاء الخلط 2.5 لتر. لخلط عجين سميك (مثال: بيتزا، خبز) أكثر من 1 كغ إلى 1.5 كغ، ننصح بخلط أول حصة وترك الخلاط يبرد حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل البدء بخلط الحصة التالية. سوف يساعد هذا على حماية المنتج من الأضرار الناتجة عن زيادة درجة الحرارة.

11 تشغيل الخلاط. لبدء تشغيل الخلاط حرك محدد السرعة من اليسار إلى اليمين. تلف المخفقات أو سنابير العجين مع الوعاء. احرص دائماً على بدء عملية الخلط بسرعة منخفضة، ثم زر من مستوى السرعة بعد ذلك.  
تحذير! نظراً لخطر التعرض للإصابة بحظر لمس المخفقات أو السنابير أثناء التشغيل سواء بالأدوات أو بالأصابع.

## الوصفة

| الوصفة                                           | قائمة المكونات                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                    |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| العجين بالخميرة (البيتزا)<br>الحد الأقصى للكميات | دقيق القمح                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 950 جرام           |
|                                                  | الماء                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 600 مل             |
|                                                  | الزيت                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 100 مل             |
|                                                  | ملح                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3 ملعقة طعام صغيرة |
|                                                  | السكر                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 ملعقة طعام صغيرة |
|                                                  | خميرة جافة                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1 ملعقة كبيرة      |
|                                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ضعي الخميرة والسكر والماء الدافئ في وعاء، واتركيها حتى تصبح لزجة القوام.</li> <li>2. أضيفي الدقيق والملح والزيت إلى الخليط.</li> <li>3. اخلطي المزيج معاً بسرعة منخفضة لمدة 30 ثانية.</li> <li>4. وعندما يصبح قوام العجين متجانساً، قومي بزيادة سرعة الخلط إلى 5 ولمدة 4 دقائق و30 ثانية.</li> <li>5. يصبح العجين جاهزاً عندما لا يلتصق بأطراف الوعاء أو بالأدوات.</li> <li>6. انثري القليل من الدقيق على سطح مستو ثم افريدي العجين بمراق العجين ليصل إلى السمك المطلوب.</li> <li>7. ضعي العجين في إناء مدهون بقليل من السمن ثم أضيفي حشوة التزيين.</li> </ol> |                    |

## الإعدادات واكتشاف الأخطاء وإصلاحها

| الإعدادات                                                               | السرعة                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| العجن والخلط                                                            | ابدئي الخلط بسرعة منخفضة، ثم قومي بزيادتها إلى سرعة عالية. |
| لمزج                                                                    | سرعة متوسطة.                                               |
| التقليب                                                                 | ابدئي بسرعة متوسطة، ثم قومي بزيادتها إلى سرعة عالية.       |
| الخفق وزيادة القوام                                                     | سرعة متوسطة أو عالية.                                      |
| ابدئي الخلط عند سرعة منخفضة لتتجنبي نتائج الأطعمة سهلة التقطت والسوائل. |                                                            |

| المشكلة                                       | السبب المحتمل                                                     | الحل                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| يقوم المحرك بتخفيف السرعة أثناء التشغيل.      | كمية العجين قد تتجاوز السعة القصوى.                               | قم بإزالة نصف الكمية والعمل على دفعتين.                                                                                                         |
|                                               | قد يكون العجين رطباً للغاية، وقد يلتصق بجانب الوعاء.              | قم بإضافة المزيد من الدقيق، حوالي ١ ملعقة كبيرة في المرة حتى تزداد سرعة المحرك. قم بتشغيل الجهاز حتى يتم التخلص من العجين الملتصق بجانب الوعاء. |
| الجهاز لا يبدأ التشغيل.                       | الجهاز غير متصل بمصدر التيار الكهربائي.                           | تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.                                                                                                    |
| الجهاز يهتز/يتحرك أثناء التشغيل.              | القاعدة المطاطية رطبة.                                            | تأكد من أن قاعدة التثبيت المطاطية في أسفل الجهاز نظيفة وجافة.                                                                                   |
|                                               | إعداد سرعة عالية أكثر من اللازم لمحدد السرعة.                     | اخفض من إعداد السرعة.                                                                                                                           |
|                                               | أمر طبيعي للأحمال الثقيلة (على سبيل المثال العجين السميك والجبن). | قم بإزالة نصف الكمية والعمل على دفعتين.                                                                                                         |
| إن لم يبدأ الجهاز بالعمل، اتصل بخدمة العملاء. |                                                                   |                                                                                                                                                 |

12

عند الضغط على مفتاح التبريد بشكل مستمر أثناء التشغيل، يعمل الخلاط بالسرعة القصوى.  
ملاحظة: لا يمكنك استخدام أدوات الخفق مع الخليط سميك القوام. استخدم خفاط العجين لخلط العجين سميك القوام، مثل عجين الفطائر والخبز.

## التنظيف والعناية

13

قومي بإيقاف تشغيل الجهاز، واسحبي الكبل من مأخذ التيار في الحائط وانتظري إلى أن تتوقف الأدوات بشكل كامل.



تحذير! تجنبي غمر قاعدة الجهاز أو القابض أو السلك بالماء أو بأي سائل أخرى.

14

احرصي على تنظيف جميع أجزاء المنتج، باستثناء قاعدة المحرك، باستخدام الماء الدافئ والصابون. جففي جميع الأجزاء جيداً قبل الاستخدام.



يمكنك تنظيف أدوات الخفق وخفاطات العجين بفرشاة وباستخدام مياه الصنبور أو غسالة الأطباق.

15

يجب تنظيف قاعدة الجهاز بقطعة قماش رطبة وناعمة، ثم تجفيفها بقطعة أخرى جافة.

ملاحظة: تجنبي استخدام المنظفات القوية أو الضمادات المطهرة أثناء تنظيف سطوح الجهاز الخاص بك.

16

قبل التخزين قومي بسحب القابض من مأخذ التيار الكهربائي. تأكدي من أن الجهاز نظيف وجاف بالكامل.

استمتع بمنتج Electrolux.

## نصائح للسلامة

اقرأ التعليمات التالية بعناية قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.

- يمكن استخدام الأجهزة من قبل الأشخاص الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة في حال تم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفي حال فهم المخاطر المرتبطة به.
- يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم العبث بالجهاز.
- 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.
- قم دائماً بفصل الجهاز من الإمداد الكهربائي إذا بقي دون رقابة وقبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.
- يجب توخي الحذر عند استخدام الأدوات أثناء إفراغ الوعاء وأثناء التنظيف.
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر الطاقة قبل تغيير الملحقات أو لمس القطع المتحركة أثناء الاستخدام.
- لا تغمر الجهاز في ماء أو أي سائل آخر.
- الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن التلف المحتمل الناتج عن الاستخدام غير المناسب أو غير الصحيح.

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 كنفايات منزلية. لإعادة تدوير المنتج الخاص بك، يرجى نقله إلى نقطة تجميع رسمية أو إلى مركز خدمة الإلكترونيكس حتى يمكن إزالة البطارية والأجزاء الكهربائية وإعادة تدويرهم بطريقة آمنة ومهنية. اتبع القواعد المعمول بها في بلدك المتعلقة بالجمع المنفصل للمنتجات الكهربائية والبطاريات القابلة لإعادة الشحن.



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

### БЪЛГАРСКИ

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

### КОМПОНЕНТИ

- |                                          |                              |
|------------------------------------------|------------------------------|
| A. Бутон за отстраняване на бъркалките   | G. Корпус                    |
| B. Превключвател за избор на обороти     | H. Метална купа за миксиране |
| C. Турбо бутон                           | I. Телени бъркалки           |
| D. Миксер                                | J. Бъркалки за тесто         |
| E. Бутон за вдигане/ спускане на миксера | K. Неплъзгащи се крачета     |
| F. бутон за блокировка                   |                              |

Страница с изображения 2-3

### ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

- 1** **Преди да започнете работа с вашия уред,** отстранете целия опаковъчен материал, всички пластмаси, етикети, стикери или накрайници, прикрепени към моторния блок, както и купи или принадлежности.  
 **Предупреждение!** Никога не потапяйте корпуса, щепсела или кабела във вода или други течности. **Внимание!** Изключете уреда и го извадете от контакта, преди да смените аксесоарите или прилежащите части, които се движат при употреба.
- 2** Измийте всички части, с **изключение на моторния блок**, в топла, сапунена вода. Подсушете старателно всяка от частите преди употреба.  
 Телените бъркалки и бъркалките за тесто можете да почистите с четка под течаща вода или да използвате съдомиялна машина.
- 3** **Корпусът трябва да се почиства с мека, влажна кърпа,** след което да се подсушава със суха кърпа. **Забележка:** Не ползвайте абразивни почистващи препарати или фибро гъби при почистване на повърхностите на уреда.

### ПЪРВИ СЪПЬКИ

- 4** **Монтиране миксера към корпуса на уреда** Преди да поставите или премахнете миксера, изключете го (като преместите селектора за скорост крайно в ляво) и извадете щепсела от контакта. За да монтирате миксера притиснете внимателно към корпуса, както е показано на схемата, до прищракване.
- 5** **Демонтиране миксера от корпуса** За да отстраните миксера от корпуса, натиснете бутона за блокировка. И повдигнете миксера нагоре.
- 6** **Повдигане/сваляне миксера.** Проверете дали миксерът е изключен преди да извършите действието. Натиснете бутона за повдигане/сваляне на миксера и поставете миксера в желаното положение докато чуете прищракване.

- 7** **Поставяне/демонтиране на купата** Поставете купата върху чинията. Уверете се, че дъното на купата затваря чинията. По-лесно е да закрепите и премахнете купата или приставките, когато миксера е повдигнат.
- 8** **Поставете бъркалката** в отвора и натиснете до прищракване.
- 9** **Преди да демонтирате бъркалките изключете от ел.захранването.** Дръжте устойчиво миксера с едната ръка, като с другата натиснете силно бутона за да отстраните бъркалките.  
**Забележка:** Бъркалките или куките могат да се премахват само когато селектора за скорост е позициониран крайно вляво.

## ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА

- 10** **Обработката в купата за смесване не бива да надвишава 2,5 литра.** За месене на тежко тесто (напр. пица, хляб) над 1 кг и до 1,5 кг препоръчваме да обработите 1 част и да оставите миксера да изстине до стайна температура, преди да започнете обработката на следващата част. Това ще предпази продукта ви от прегряване.
- 11** **Работа с миксера.** За да стартирате миксера, преместете селектора за скорост от ляво на дясно. И бъркалките/куките за тесто и купата ще се въртят. Винаги стартирайте разбъркването на ниска скорост.  
**Предупреждение!** Тъй като има опасност от нараняване, никога не докосвайте въртящите се бъркалки с пръсти или кухненски прибори.
- 12** **Когато натиснете Турбо бутона** и задържите по време на работа., миксерът работи на макс. обороти. **Телените бъркалки не са подходящи за продукти с плътна консистенция. За по-плътни продукти, както и за разбъркване на различни видове тесто използвайте специалните бъркалки от комплекта.**

## ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

- 13** **Изключете уреда,** извадете щепсела от контакта и изчакайте, докато инструментите са спрели напълно.  
 Всички части освен стъпалото на пресата за картофено пюре, адаптера на миксера и горната част на чопъра може да се мият на най-горния ред във Вашата съдомиялна.
- 14** Измийте всички части, **с изключение на моторния блок**, в топла, сапунена вода. Подсушете старателно всяка от частите преди употреба.  
 Телените бъркалки и бъркалките за тесто можете да почистите с четка под течаща вода или да използвате съдомиялна машина.
- 15** **Корпусът трябва да се почиства с мека, влажна кърпа,** след което да се подсушава със суха кърпа.  
**Забележка:** Не ползвайте абразивни почистващи препарати или фибро гъби при почистване на повърхностите на уреда.
- 16** **Преди съхранение,** премахнете щепсела от захранването. Уверете се, че уреда е чист и напълно сух. Можете да съхранявате телените бъркалки и бъркалките за тесто в купата поставена на мястото си върху поставката. Това ще ги предпази от повреда. Опаковъчните материали могат да бъдат рециклирани. Моля поставете в съответния контейнер!

## УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

**Преди да използвате уреда за първи път, прочетете внимателно тези инструкции за употреба.**

- Уредите могат да бъдат използвани от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Децата трябва да се надзирават, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.
- Никога не използвайте и не вземайте уреда, ако:
  - захранващият кабел е повреден;

- корпусът е повреден.
- Ако уредът или храняващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, негов сервизен агент или лице с аналогична квалификация, за да се избегне опасност.
- Винаги изключвайте уреда от храняването, когато го оставяте без надзор, както и преди сглобяване, разглобяване или почистване на уреда.
- Подхождайте с внимание, когато боравите с инструментите, изпразвате купата или почиствате.
- Изключете уреда и го извадете от контакта преди да смените аксесоарите или прилежащите части, които се движат при употреба.
- Не потапяйте уреда във вода или други течности!
- Този уред е предназначен само за битова употреба. Производителят не поема никаква отговорност за възможни щети, причинени от неподходяща или неправилна употреба на уреда.

## РЕЦЕПТИ

| РЕЦЕПТИ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | СПИСЪК С ПРОДУКТИ |     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----|------|
| Тесто с мая (тесто за пица)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Пшенично брашно   | 950 | г    |
| Максимални количества                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Вода              | 600 | мл   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Олио              | 100 | мл   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Сол               | 3   | ч. л |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Захар             | 2   | ч. л |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Суша мая          | 1   | с. л |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сложете мая, захар и топла вода в купата на миксера и я оставете да престой, докато стане кремообразна.</li> <li>2. Добавете брашното, солта и олиото към сместа.</li> <li>3. Разбъркайте на бавна скорост за 30 сек.</li> <li>4. Когато тестото стане хомогенна смес, увеличете скоростта на 5 за 4 минути и 30 сек.</li> <li>5. Тестото е готово, когато не залепва за страните на купата или инструмента.</li> <li>6. Разточете тестото с точилка до желаната дебелина върху поръсена с брашно повърхност.</li> <li>7. Поставете тестото в леко намазнен тиган и го намажете с глазура.</li> </ol> |                   |     |      |

## НАСТРОЙКИ, ПРОБЛЕМИ ПРИ РАБОТА

| НАСТРОЙКА                                                                                                                               | СКОРОСТ                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Месене на тесто, разбъркване                                                                                                            | Започнете с ниска скорост и след това усилете.    |
| Сгъстяване                                                                                                                              | Средна скорост.                                   |
| Разбъркване                                                                                                                             | Започнете със средна скорост и след това усилете. |
| Разбъркване, разпенване                                                                                                                 | Средна или висока скорост.                        |
| <b>Стартирайте процеса при ниска скорост</b> , за да избегнете разпръскване/при прахообразните/или разплискване – при течните продукти. |                                                   |

| СИМПТОМ                                                                      | ПРИЧИНА                                                                  | РЕШЕНИЕ                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Моторът намалява темпото по време на работа.                                 | Количеството тесто може да надвиши максималния капацитет.                | Извадете половината и процедирайте на два пъти.                                                                                  |
|                                                                              | Тестото може да е прекалено влажно и да залепне върху стената на купата. | Добавете повече брашно, по 1 лъжица, докато моторът увеличи темпото. Продължете, докато тестото се почисти от стената на купата. |
| Моторът не работи.                                                           | Уредът не е свързан към електрозахранването.                             | Включете уреда в контакта преди работа.                                                                                          |
| Уредът вибрира/движи се по време на работа.                                  | Гумените крачета са влажни.                                              | Проверете дали гумените крачета на дъното на уреда са чисти и сухи.                                                              |
|                                                                              | Прекалено силни настройки на селектора за скорост.                       | Намалете настройката за скорост.                                                                                                 |
|                                                                              | Нормално за голямо зареждане (напр. голямо количество тесто, сирене).    | Извадете половината и процедирайте на два пъти.                                                                                  |
| Ако уредът все още не работи, свържете се с център за обслужване на клиенти. |                                                                          |                                                                                                                                  |

## ИЗХВЪРЛЯНЕ



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



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

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

## 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. Tlačítko pro vyjímání nástrojů | G. Podstavec               |
| B. Spínač rozsahu rychlosti       | H. Ocelová mixovací nádoba |
| C. Turbo tlačítko                 | I. Šlehací metly           |
| D. Mixér                          | J. Hnitací metly           |
| E. Tlačítko pro převrácení        | K. Protiskluzové nožičky   |
| F. Tlačítko pro odblokování       |                            |

Strana s obrázky 2-3

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- 1** Před prvním použitím spotřebiče odstraňte veškeré obalové materiály, plasty, štítky, samolepky nebo visačky, které mohou být připojeny k podstavci s motorem, mísám nebo nástavcům.

 **Varování!** Kryt, zástrčka ani kabel se nesmí nikdy ponořit do vody ani jakékoliv jiné kapaliny. **Pozor!** Před výměnou příslušenství nebo manipulací s pohyblivými součástmi spotřebiče vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

- 2** Omyjte všechny části kromě podstavce s motorem ve vlažné vodě se saponátem. Každou část před použitím důkladně osušte.

 Šlehací metly a hnětací háčky lze očistit pomocí kartáče nebo hadříku pod tekoucí vodou nebo je umyjte v myčce na nádobí.

- 3** Kryt je nutné čistit jen měkkým vlhkým hadříkem a poté usušit hadříkem.

Poznámka: K čištění povrchů přístroje nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky.

## ZAČÍNÁME

- 4** **Položení mixéru na stojan.** Před osazením nebo vyjmutím mixér vypněte (posunutím voliče rychlosti úplně doleva) a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Při montáži zasuňte mixér do stojanu robota a zatlačte dolu poistku.

- 5** **Vyjmutí mixéru ze stojanu.** Při sundávání mixéru z podstavce zatlačte na tlačítko pro odblokování

- 6** **Převrácení mixéru nahoru/dolů.** Po obrácení mixéru nahoru je mixér vždy nutno vypnout! Stiskněte tlačítko pro převrácení a mixér převrátíte nahoru nebo dolů; při správném postupu se ozve cvaknutí

- 7** **Nasazení/sejmutí míchací nádoby.** Položte mixovací nádobu na talíř. Dno nádoby musí talíř obepnout. Nádobu nebo příslušenství připojte i vyjmete snadněji, když je mixér zvednutý.

- 8** **Zasuňte šlehací metly nebo hnětací háky** do příslušných otvorů ve spodní části šlehače tak, aby zacvakly.

- 9** **Před sejmutím metel a háků vytáhněte šlehač ze zásuvky.** Poté přístroj jednou rukou pevně držte a druhou stiskněte tlačítko vysunutí.

Poznámka: Šlehače nebo hnětače lze vyjmout pouze tehdy, když je volič rychlosti v poloze zcela vlevo.

## POKYNY K OBSLUZE

- 10** **Zpracovávaná hmota v míse nesmí mít větší objem než 2,5 litru.** Když připravujete velmi hutné těsto (např. na pizzu nebo chléb) o hmotnosti 1 až 1,5 kg, doporučujeme zpracovat pouze jednu porci a před další porcí nebo prací nechat mixér vychladnout na pokojovou teplotu. Ochráníte tak svůj spotřebič před poškozením z přehřátí

- 11** **Obsluha mixéru.** Mixér spustíte posunutím voliče rychlosti zleva doprava. Šlehače/hnětače i mixovací nádoba se budou otáčet. **Mixovat vždy začínejte nižším stupněm rychlosti, poté jej zvyšte.**

**Varování!** Pokud je přístroj v provozu, nedotýkejte se metel a háků nástroji ani prsty, hrozí nebezpečí zranění.

- 12 Zmáčknete-li a podržíte během práce se šlehačem tlačítko Turbo, bude šlehač pracovat nejvyšší možnou rychlostí. Poznámka: Whisky Metly nejsou vhodné pro zpracovávání tuhých směsí. Pro tuhá těsta jako na koláče nebo chléb použijte hnětací háky

### ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- 13 Vypněte spotřebič, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, dokud se nástroje nepřestanou zcela pohybovat.
-  **Varování!** Kryt, zástrčka ani kabel se nesmí nikdy ponořit do vody ani jakékoliv jiné kapaliny.
- 14 Omyjte všechny části **kromě** podstavce s motorem ve vlažné vodě se saponátem. Každou část před použitím důkladně osušte.
-  Šlehačí metly a hnětací háky lze očistit pomocí kartáče nebo hadříku pod tekoucí vodou nebo je umyjte v myčce na nádobí.
- 15 Kryt je nutné čistit jen měkkým vlhkým hadříkem a poté usušit hadříkem.
- Poznámka: K čištění povrchů přístroje nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky.
- 16 Před uložením vypojte zástrčku ze síťové zásuvky. Ujistěte se, že je spotřebič čistý a zcela suchý. Hnitací a šlehačí metly ukládejte do míchací nádoby, nasazené na podstavec. Jediní tak je uchráníte před poškozením.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### Před prvním použitím přístroje si pečlivě přečtěte následující pokyny.

- 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.
- Dávejte pozor, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Přístroj nikdy nepoužívejte ani jej nezapínejte, má-li
  - poškozený síťový napájecí kabel,
  - poškozený kryt.
- Je-li přístroj nebo jeho napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho autorizovaný servisní zástupce nebo jiná způsobilá osoba, aby se předešlo ohrožení.
- Před montáží, demontáží a čištěním přístroje nebo pokud je přístroj ponechán bez dozoru, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Při manipulaci s nástroji, vyprazdňování mísy a během čištění buďte opatrní.
- Před výměnou příslušenství nebo manipulací s pohyblivými součástmi spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj neponořujte do vody nebo jiné kapaliny.
- Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití. Výrobce nemůže převzít jakoukoli odpovědnost za případné škody způsobené nevhodným nebo nesprávným používáním přístroje.

## RECEPTY

| RECEPTY                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | SEZNAM SUROVIN |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------|
| Kynuté těsto (Těsto na pizzu)<br><br>Maximální množství                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Pšeničná mouka | 950 g    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Voda           | 600 ml   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Olaj           | 100 ml   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Sůl            | 3 lžičky |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Cukr           | 2 lžičky |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Sušené droždí  | 1 lžice  |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vložte do mísy spotřebiče droždí, cukr a teplou vodu a nechte odstát, dokud směs nebude mít krémovou konzistenci.</li> <li>2. Do směsi přidejte mouku, sůl a olej.</li> <li>3. Mixujte 30 sekund při nízké rychlosti.</li> <li>4. Když je těsto homogenní, zvyšte nastavení na rychlost 5 na 4 minuty a 30 sekund.</li> <li>5. Těsto je hotové, když se nelepí na stěny mísy ani na nástroj.</li> <li>6. Válečkem vyválejte těsto na požadovanou tloušťku na povrchu lehce posypaném moukou.</li> <li>7. Vložte těsto do lehce vymaštěného plechu a posypte horní vrstvou.</li> </ol> |                |          |

## NASTAVENÍ A ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

| NASTAVENÍ:                                                                                                                      | RYCHLOSTÍ                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Hnětení, mixování                                                                                                               | Začněte při nízké rychlosti a poté ji zvyšujte až na vysokou rychlost.   |
| Vmíchávání                                                                                                                      | Střední rychlost.                                                        |
| Míchání                                                                                                                         | Začněte při střední rychlosti a poté ji zvyšujte až na vysokou rychlost. |
| Šlehání, napěnění                                                                                                               | Střední nebo vysoká rychlost.                                            |
| <b>Zpracovávání začněte nižším stupněm rychlosti, aby nedošlo k prášení práškových ingrediencí a stříkání tekutin z nádoby.</b> |                                                                          |

| SYMPTOM                                                                  | PŘÍČINA                                                            | ŘEŠENÍ                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Během provozu se zpomaluje chod motoru.                                  | Množství těsta může přesahovat maximální kapacitu.                 | Odstraňte polovinu a zpracujte na dvě části.                                                                     |
|                                                                          | Těsto může být příliš mokré a lepí se na stěny mísy.               | Po lžičkách přidávejte mouku, dokud se chod motoru nezrychlí. Nechte pracovat, dokud těsto nevyčistí stěny mísy. |
| 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.                                     |
|                                                                          | Příliš vysoké nastavení na voliči rychlosti.                       | Použijte nižší nastavení rychlosti.                                                                              |
|                                                                          | U velkých zátěží se jedná o normální jev (např. hutné těsto, sýr). | Odstraňte polovinu a zpracujte na dvě části.                                                                     |
| <b>Pokud spotřebič stále nefunguje, obraťte se na zákaznický servis.</b> |                                                                    |                                                                                                                  |

## 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. Auswurfaste                      | G. Rührständer            |
| B. Schalter Geschwindigkeitsbereich | H. Rührschüssel aus Stahl |
| C. Taste Turbo                      | I. Schlagbesen            |
| D. Mixer                            | J. Knethaken              |
| E. Schwenktaste                     | K. Rutschfeste Füße       |
| F. Entriegelungstaste               |                           |

Abbildung Seite 2-3

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- 1 Entfernen Sie vor der Verwendung Ihres Geräts das gesamte Verpackungsmaterial,** Kunststoffe, Schilder, Aufkleber oder Etiketten, die am Motorblock, an den Schalen oder Aufsätzen angebracht sind.



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

**Vorsicht!** Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich Teilen nähern, die sich bei Gebrauch bewegen.

- 2 Reinigen Sie alle Teile mit Ausnahme des Motorblocks mit warmem Seifenwasser.** Trocknen Sie alle Teile vor dem nächsten Gebrauch sorgfältig.



Schlagbesen und Knethaken lassen sich mit einer Bürste unter fließendem Wasser oder im Geschirrspüler reinigen.

- 3 Das Gehäuse sollte nur mit einem weichen feuchten Tuch gereinigt** und anschließend mit einem Tuch abgetrocknet werden.

**Hinweis:** Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteoberflächen keine Scheuermittel oder Metallschwämme.

## ERSTE SCHRITTE

- 4 Einsetzen des Mixers in das Basisgerät.** Schalten Sie den Mixer durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers auf den linken Anschlag aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie die Haken einsetzen oder entfernen. Zum Aufsetzen den Mixer auf den Rührständer aufsetzen und zum Verriegeln nach unten drücken.
- 5 Entfernen des Mixers aus dem Basisgerät.** Zum Abnehmen die Entriegelungstaste drücken und den Mixer nach oben abnehmen.
- 6 Mixer nach oben/nach unten schwenken.** Vor dem nach oben Schwenken muss der Mixer auf jeden Fall ausgeschaltet werden! Schwenktaste drücken und Mixer nach oben bzw. unten Schwenken, bis er einrastet.

- 7 **Rührschüssel aufsetzen/abnehmen.** Stellen Sie die Schüssel auf die Ablage. Achten Sie darauf, dass der Schüsselboden die Ablage umschließt. Es ist einfacher die Schüssel oder die Haken einzusetzen oder zu entfernen, wenn der Mixer angehoben ist.
- 8 **Setzen Sie die Schlagbesen oder Knethaken** in die Zubehöraufnahme unten am Mixer ein, bis sie einrasten.
- 9 **Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Schlagbesen oder Haken** den Netzstecker des Handmixers. Anschließend halten Sie das Gerät mit einer Hand fest und drücken gleichzeitig die Auswurfaste.  
**Hinweis:** Die Rühr- und Knethaken können nur entfernt werden, wenn sich der Geschwindigkeitsregler am linken Anschlag befindet.

## BEDIENUNGSANLEITUNG

- 10 **Die Zubereitung in der Rührschüssel darf 2,5 Liter nicht überschreiten.** Für die Zubereitung eines schweren Teigs (z. B. Pizza- oder Brotteig) über 1 kg bis zu 1,5 kg empfehlen wir die Zubereitung von je nur einer Portion, und vor der Zubereitung der nächsten Portion, sollte der Mixer auf Raumtemperatur abkühlen. Dieser Vorgang schützt Ihr Gerät vor Beschädigung bzw. Überhitzung.
- 11 **Bedienen des Mixers.** Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler von links nach rechts, um den Mixer einzuschalten. Die Rühr-/Knethaken und die Schüssel drehen sich. Beginnen Sie den Mixvorgang immer mit geringer Drehzahl und erhöhen Sie diese später.  
**Warnung!** Berühren Sie wegen Verletzungsgefahr niemals die drehenden Schlagbesen oder Haken mit Werkzeugen oder den Fingern.
- 12 **Solange die Turbo** im Betrieb gedrückt gehalten wird, arbeitet der Mixer mit seiner maximalen Geschwindigkeit. **Die Schlagbesen sind nicht für die Verarbeitung von festen Gemengen geeignet.** Verwenden Sie für schwere Teige, solche wie Kuchen und Brotteig, die Knethaken.

## REINIGUNG UND PFLEGE

- 13 **Schalten Sie das Gerät aus,** ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis die Einsätze zum Stillstand gekommen sind.  
 **Warnung!** Tauchen Sie niemals das Gehäuse, den Netzstecker oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- 14 Reinigen Sie alle Teile **mit Ausnahme des Motorblocks** mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie alle Teile vor dem nächsten Gebrauch sorgfältig.  
 Schlagbesen und Knethaken lassen sich mit einer Bürste unter fließendem Wasser oder im Geschirrspüler reinigen.
- 15 **Das Gehäuse sollte nur mit einem weichen feuchten Tuch gereinigt** und anschließend mit einem Tuch abgetrocknet werden.  
**Hinweis:** Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteoberflächen keine Scheuermittel oder Metallschwämme.
- 16 **Vor Lagerung des Geräts** den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Sicherstellen, dass das Gerät sauber und absolut trocken ist.  
**Bewahren Sie Knethaken und Schlagbesen** in der auf den Rührständer aufgesetzten Rührschüssel auf. So sind sie vor Beschädigung geschützt.

## SICHERHEITSHINWEISE

**Lesen Sie die nachfolgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.**

- 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 müssen beaufsichtigt werden, um zu gewährleisten, dass diese mit dem Gerät nicht spielen.

- Das Gerät niemals benutzen oder handhaben, wenn
  - das Netzkabel beschädigt ist,
  - das Gehäuse beschädigt ist.
- Ein beschädigtes Gerät oder Netzkabel muss vom Hersteller, von seinem Service-Vertreter oder einer entsprechend qualifizierten Person instandgesetzt werden, um Gefahren zu vermeiden
- Trennen Sie das Gerät bei Abwesenheit sowie vor dem Zusammensetzen bzw. Auseinanderbauen oder zum Reinigen immer vom Stromnetz.
- Gehen Sie beim Umgang mit den Zubehörteilen, beim Entleeren des Behälters und während der Reinigung vorsichtig vor.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich Teilen nähern, die sich bei Gebrauch bewegen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für mögliche Schäden, die durch unsachgemäße oder fehlerhafte Benutzung verursacht wurden.

## REZEPTE

| REZEPTE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ZUTATENLISTE |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------|
| Hefeteig (Pizzateig)<br><br>Höchstmengen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Weizenmehl   | 950 g  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Wasser       | 600 ml |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Öl           | 100 ml |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Salz         | 3 TL   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Zucker       | 2 TL   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Trockenhefe  | 1 EL   |
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie Hefe, Zucker und warmes Wasser in die Schüssel des Standmixers, und lassen Sie diese Mischung stehen, bis sie cremig ist.</li><li>2. Geben Sie Mehl, Salz und Öl dazu.</li><li>3. 30 Sek. bei niedriger Geschwindigkeit verrühren.</li><li>4. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 5 für 4 Min. und 30 Sek., wenn der Teig homogen ist.</li><li>5. Der Teig ist fertig, wenn er nicht seitlich an der Schüssel und nicht am Zubehör haftet.</li><li>6. Rollen Sie den Teig mit einer Teigrolle auf einer dünn mit Mehl bestreuten Fläche aus, bis er die gewünschte Dicke hat.</li><li>7. Legen Sie den Teig auf ein leicht eingefettetes Blech und verteilen Sie den Belag darauf.</li></ol> |              |        |

## EINSTELLUNGEN UND FEHLERSUCHE

| EINSTELLUNG                                                                                                                                                     | GESCHWINDIGKEIT                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Kneten, mischen                                                                                                                                                 | Beginnen Sie mit einer langsamen Geschwindigkeit und erhöhen Sie sie dann. |
| Unterziehen                                                                                                                                                     | Mittlere Geschwindigkeit.                                                  |
| Rühren                                                                                                                                                          | Beginnen Sie mit mittlerer Geschwindigkeit und erhöhen Sie sie dann.       |
| Schaumig schlagen                                                                                                                                               | Mittlere oder hohe Geschwindigkeit.                                        |
| <b>Beginnen Sie die Verarbeitung mit niedriger Geschwindigkeit</b> , um das Aufstäuben pulvriger Substanzen und das Verspritzen von Flüssigkeiten zu vermeiden. |                                                                            |

| SYMPTOM                                                                               | URSACHE                                                                | ABHILFE                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der Motor verlangsamt sich während des Betriebs.                                      | Die Teigmenge überschreitet möglicherweise die maximale Füllmenge.     | Den Teig entfernen und in zwei Portionen aufteilen.                                                                                                         |
|                                                                                       | Der Teig ist möglicherweise zu feucht und klebt daher am Schüsselrand. | Mehr Mehl hinzugeben, jeweils 1 Teelöffel bis der Motor wieder beschleunigt. Solange weiterverarbeiten, bis sich der Teig vom Rand der Schüssel gelöst hat. |
| Der Motor funktioniert nicht.                                                         | Das Gerät ist nicht an einer Steckdose angeschlossen.                  | Das Gerät vor Betrieb an eine Steckdose anschließen.                                                                                                        |
| Das Gerät vibriert/bewegt sich während des Betriebs.                                  | Die Gummifüße sind nass.                                               | Sicherstellen, dass die Gummifüße auf der Geräteunterseite sauber und trocken sind.                                                                         |
|                                                                                       | Zu hohe Einstellung des Geschwindigkeitswählers.                       | Stellen Sie den Geschwindigkeitswähler niedriger ein.                                                                                                       |
|                                                                                       | Dies ist normal bei schweren Lebensmitteln (z. B. Teig oder Käse).     | Lebensmittel entfernen und in zwei Portionen aufteilen.                                                                                                     |
| <b>Funktioniert das Gerät immer noch nicht</b> , wenden Sie sich an den Kundendienst. |                                                                        |                                                                                                                                                             |

## 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. Udkastningsknap   | G. Rørestativ        |
| B. Hastighedskontakt | H. Røreskål i stål   |
| C. Turboknap         | I. Piskeris          |
| D. Mikser            | J. Dejkroge          |
| E. Svingeknap        | K. Skridsikre fødder |
| F. Oplåsningsknap    |                      |

Billede side 2-3

## FØR IBRUGTAGNING

- 1 FØR ibrugtagning af maskinen fjernes al emballage**, plast, etiketter, klistermærker eller mærkater, der kan være sat på motorkabinettet, skålen eller tilbehøret.
-  **Advarsel!** Motorhus, stik eller ledning må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske. **Forsigtig!** Sluk for maskinen, og tag stikket ud af stikkontakten, inden du udskifter tilbehør eller rører ved dele, der bevæger sig under brug.
- 2 Vask alle dele, med undtagelse af motorkabinettet**, i varmt sæbevand. Tør alle dele grundigt af før brug.
-  Piskeris og dejkroge kan rengøres med en børste under rindende vand eller i opvaskemaskine.
- 3 Huset må kun rengøres med en blød, fugtig klud** og skal derefter tørres af med en klud. **Bemærk:** Brug ikke slibende rensedmidler eller skuresvampe til at rengøre overfladerne på apparatet.

## SÅDAN KOMMER DU I GANG

- 4 Fastgørelse af mixeren til processorstanden.** Før du monterer eller fjerner blenderen, skal du slukke den (ved at flytte hastighedsvælgeren helt til venstre), og trække stikket ud af stikkontakten. For påsætning sættes mikseren på rørestativet og trykkes ned for at låse denne fast.
- 5 Aftagning af mixeren fra processorstanden.** For aftagning trykkes oplåsningsknap og mikseren løftes af opad.
- 6 Op- og nedsvingning af mikseren.** Inden mikseren svinges op skal den i alle tilfælde slukkes! Tryk svingknappen og sving mikseren op hhv. ned, til den går i hak.
- 7 Påsætning/aftagning af røreskål.** Stil skålen på pladen. Sørg for, at skålens bund lukker tæt rundt om pladen. Det er nemmere at tilkoble og fjerne skålen eller tilbehøret, når blenderen er hævet.
- 8 Skub piskerisene eller dejkroge** op i hullerne på undersiden af håndmixeren, indtil der lyder et klik.
- 9 Træk altid stikket til håndmixeren ud**, før piskeris eller dejkroge fjernes. Hold håndmixeren i den ene hånd, og tryk på udløserknappen. **Bemærk:** Piskeris eller kroge kan kun tages af, når hastighedsvælgeren flyttes helt til venstre.

## BETJENINGSVEJLEDNING

- 10 Bearbejdningen i røreskålen må ikke overstige 2,5 liter.** Til blanding af tung dej (f.eks. pizza, brød) over 1 kg op til 1,5 kg anbefaler vi kun at bearbejde 1 portion og lade mixeren køle af til rumtemperatur, før du begynder på den næste portion eller proces. Dette vil beskytte dit produkt mod skader pga. overopvarmning.
- 11 Betjening af mixeren.** Flyt hastighedsvælgeren fra venstre til højre for at starte blenderen. Både piskeris/dejkroge og skålen roterer. **Start altid på en lav hastighed, hvorefter den øges.** Advarsel! Rør aldrig kørende piskeris eller dejkroge med redskaber eller fingre.
- 12 Når Turboknappen** er trykket ind og holdes inde, kører håndmixeren på højeste hastighed. **OBS: Piskerne er ikke beregnet til røring af tunge deje.** Brug dejkroge til tunge deje som tærteveje og brød.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- 13** Sluk apparatet, træk stikket ud af stikkontakten, og vent indtil tilbehøret er stoppet helt.
-  **Advarsel!** Motorhus, stik eller ledning må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske.
- 14** Vask alle dele, **med undtagelse af motorkabinettet**, i varmt sæbevand. Tør alle dele grundigt af før brug.
-  Piskeris og dejkroge kan rengøres med en børste under rindende vand eller i opvaskemaskine.
- 15** Huset må kun rengøres med en blød, fugtig klud og skal derefter tørres af med en klud.  
Bemærk: Brug ikke slibende rensedmidler eller skuresvampe til at rengøre overfladerne på apparatet.
- 16** Tag stikket ud af stikkontakten, inden du stiller apparatet til opbevaring. Sørg for, at apparatet er rent og helt tørt.  
Opbevar dejkroge og piskeris i den på rørestativet påsatte rørsål. Så er de beskyttet mod beskadigelse.

## SIKKERHEDSRÅD

### Læs følgende vejledning omhyggeligt, før apparatet anvendes første gang.

- 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 skal holdes under opsyn og må ikke lege med apparatet.
- Anvend eller håndter ikke apparatet, hvis
  - den medfølgende ledning er beskadiget
  - kabinettet er beskadiget.
- Hvis apparatet eller den medfølgende ledning beskadiges, skal producenten, en servicerepræsentant eller en tilsvarende kvalificeret tekniker udskifte den af hensyn til sikkerheden.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, hvis apparatet efterlades uden opsyn samt før montering, adskillelse eller rengøring.
- Vær forsigtig under håndteringen af tilbehør, når skålen tømmes og under rengøring.
- Sluk for maskinen, og tag stikket ud af kontakten, inden du udskifter tilbehør eller rører ved dele, der bevæger sig under brug.
- Nedsæk aldrig apparatet i vand eller andre væsker.
- Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle tab, der forårsages af forkert eller ukorrekt brug.

## RECEPTEN

| RECEPTEN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | LISTE OVER INGREDIENSER |     |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----|-------|
| Gærdej (Pizzadej)<br><br>Maks. mængder                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Hvedemel                | 950 | g     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Vand                    | 600 | ml    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Olie                    | 100 | ml    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Salt                    | 3   | tsk.  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Sukker                  | 2   | tsk.  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Tørgær                  | 1   | spsk. |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kom gær, sukker og varmt vand i maskinens røreskål, og lad det stå, til det er cremet.</li> <li>2. Tilsæt mel, salt og olie i blandingen.</li> <li>3. Bland ved lavere hastighed i 30 sek.</li> <li>4. Når dejen er æltet jævnt, skal du øge hastigheden til trin 5 i 4 min. og 30 sek.</li> <li>5. Dejen er klar, når den hverken klæber sig fast til skålens side eller til redskabet.</li> <li>6. Fordel dejen med en kagerulle i den ønskede tykkelse på en overflade med lidt mel.</li> <li>7. Anbring dejen på en let smurt bageplade, og fordel fyldet.</li> </ol> |                         |     |       |

## INDSTILLINGER OG FEJLFINDING

| INDSTILLING                                                                       | HASTIGHED                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Ælte, piske                                                                       | Start ved lav hastighed, og øg derefter til høj hastighed.    |
| Røre forsigtigt i                                                                 | Middel hastighed.                                             |
| Røre                                                                              | Start ved middel hastighed, og øg derefter til høj hastighed. |
| Piske, skumme                                                                     | Middel eller høj hastighed.                                   |
| <b>Start på et lavt hastighedstrin for at undgå, at mel og væske sprøjter op.</b> |                                                               |

| SYMPTOM                                                                   | ÅRSAG                                                          | LØSNING                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Motoren kører langsomer under brug.                                       | Mængden af dej må ikke være mere, end apparatet kan klare.     | Tag halvdelen fra, og behandl dejen i to portioner.                                                                            |
|                                                                           | Dejen kan være for våd, så den klæber fast på siden af skålen. | Tilsæt mere mel, 1 spsk. ad gangen, indtil motoren kører hurtigere. Fortsæt, indtil dejen ikke klæber fast på siden af skålen. |
| Motoren virker ikke.                                                      | Apparatet er ikke tilsluttet strømmen.                         | Sørg for at sætte stikket i apparatet, før du starter.                                                                         |
| Apparatet vibrerer/bevæger sig, mens det er i brug.                       | Gummifødderne er våge.                                         | Sørg for, at gummifødderne i bunden af enheden er rene og tørre.                                                               |
|                                                                           | En for høj indstilling på hastighedsvælgeren.                  | Sænk hastighedsindstillingen.                                                                                                  |
|                                                                           | Det er normalt for større mængder (dvs. gærdej, ost).          | Tag halvdelen fra, og behandl dejen i to portioner.                                                                            |
| <b>Hvis apparatet stadig ikke virker, skal du kontakte kundeservicen.</b> |                                                                |                                                                                                                                |

## BORTSKAFFELSE



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



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

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

## EESTI

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

## KOOSTISOSAD

- |                              |                         |
|------------------------------|-------------------------|
| A. Tarvikute vabastusnupp    | G. Töötlemisalus        |
| B. Kiirusevalija             | H. Terasest segamismõõ  |
| C. Turbo-nupp                | I. Vahustusotsakud      |
| D. Mikser                    | J. Taignakonsud         |
| E. Töstmise/langetamise nupp | K. Mittelibisevad jalad |
| F. Mikseri vabastusnupp      |                         |

### Pilt lk 2-3

## ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

- 1** Enne seadme kasutamist eemaldage kogu pakkematerjal, plast, sildid, kleeibised või märgid, mis võivad olla kinnitatud mootorikorpusele, nõudele või tarvikutele.



**Hoiatus!** Ärge kunagi kastke korpust, pistikut või toitejuhet vette või muusse vedelikku.

**Ettevaatust!** Enne tarvikute vahetamist või liikuvate osade käsitlemist lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust.

- 2** Peske kõiki osi, **välja arvatud mootorikorpust**, sooja seebiveega. Kuivatage osad enne kasutamist hoolikalt.



Peske vispleid ja tainakonsse harjaga voolava vee all või nõudepesumasinas.

- 3** Korpust tohib puhastada ainult **pehme niiske lapiga**. Seejärel pühkige lapiga kuivaks.  
**Märkus:** Ärge kasutage seadme pindade puhastamiseks abrasiivseid vahendeid ega küürimiskäsnaid.

## ALUSTAMINE

- 4** **Fixarea mixerului în suportul procesorului.** Enne mikseri kinnitamist või eemaldamist lülitage see välja (viies kiirusevalija kõige vasakpoolsemasse asendisse) ja eemaldage toitepistik seinakontaktist. Pentru a-l fixa, împingeți mixerul pe suportul procesorului și apăsați pentru a se bloca.
- 5** **Îndepărtarea mixerului din suportul procesorului.** Pentru a îndepărta, apăsați butonul de blocare și trageți mixerul în sus.
- 6** **Ridicarea/coborârea mixerului.** Asigurați-vă că mixerul este oprit înainte de a-l ridica/coborî! Apăsați butonul de ridicare/coborâre și rotiți mixerul în sus sau jos până când se fixează.
- 7** **Atașarea/îndepărtarea bolului de mixare.** Asetage segamismõõ alusele. Jälgige, et nõu põhi kinnituks aluse serva ümber. Segamismõõd või muid tarvikuid on lihtsam kinnitada, kui mikserit veidi kõrgemale tõsta.
- 8** **Lükake visplid või tainakonsud mikseri allosas asuvasse tarvikupiludesse, kuni need klõpsatades oma kohale lähevad.**

- 9 **Enne visplite või tainakonsude eemaldamist** tõmmake pistik vooluvõrgust välja. Hoidke seadet kindlalt ühe käega, surudes samal ajal visplite vabastamispupule.  
**Märkus.** Vispleid ja tainakonske saab eemaldada ainult siis, kui kiirusevalija on kõige vasakpoolsemas asendis.

## TÖÖJUHISED

- 10 **Segamishõõs töödeldava toidu kogus ei tohi ületada 2,5 liitrit.** Paksema taigna segamisel (nt pitsa- või leivataigen) tuleks üle 1 kg kuni 1,5 kg koguste puhul valmistada korraga vaid 1 portsjon ning lasta seejärel seadmel enne uue portsjoni töötlemist toatemperatuurini maha jahtuda. See kaitseb teie seadet ülekuumenemisest põhjustatud rikete eest.
- 11 **Mikseri kasutamine.** Mikseri käivitamiseks lükake kiirusevalijat vasakult paremale. Nii visplid/konsud kui ka nõu hakkavad pöörlema. Alustage segamist alati madalal kiirusel, seejärel suurendage kiirust.  
**Hoiatus!** Ärge puudutage töötavaid vahustusotsakuid või konske tööriistade ega sõrmedega, et vältida vigastusi.
- 12 **Kui vajutate ja hoiate turbo-nuppu** mikseri kasutamisel all, töötab mikser maksimaalsel kiirusel.  
**Märkus.** Vahustusotsakud ei sobi tihedate segude töötlemiseks. Tiheda taigna, näiteks piruka- ja leivataigna, puhul kasutage tainakonsusid.

## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- 13 **Lülitage seade välja,** eemaldage toitejuhe seinakontaktist ja oodake, kuni tarvikud on pöörlemise täielikult lõpetanud.
-  **Hoiatus!** Ärge kunagi kastke korpus, pistikut või toitejuhet vette või muusse vedelikku.
- 14 Peske kõiki osi, **välja arvatud mootorikorpus,** sooja seebiveega. Kuivatage osad enne kasutamist hoolikalt.
-  Peske vispleid ja tainakonske harjaga voolava vee all või nõudepesumasinas.
- 15 **Korpus tohib puhastada ainult pehme niiske lapiga.** Seejärel pühkige lapiga kuivaks.  
**Märkus:** Ärge kasutage seadme pindade puhastamiseks abrasiivseid vahendeid ega küürimiskäsnaid.
- 16 **Enne hoiulepanekut** eemaldage pistik vooluvõrgust. Veenduge, et seade oleks puhas ja täiesti kuiv.  
**Hoiustage tainakonske** ja vahustusotsakuid töötlemisel olevas kausis. See kaitseb neid kahjustuste eest.

## OHUTUSOOVITUSED

### Enne seadme esmakordset kasutamist lugege järgnev juhend hoolikalt läbi!

- 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.
- Laste järele tuleks vaadata, et nad seadmega ei mängiks.
- Ärge võtke seadet kasutusele ega tõstke seda üles, kui
  - toitejuhe on vigastatud;
  - korpus on kahjustatud.
- Vigastatud seadme või toitejuhtme korral laske see ohu vältimiseks tootjal, tootja volitatud teeninduses või sarnase väljaõppega isikul välja vahetada.
- Ühendage seade alati vooluvõrgust lahti, kui see jäetakse järelevalveta ning enne seadme kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist.
- Tarvikute käsitlemisel, nõu tühendamisel ja puhastamisel tuleb olla ettevaatlik.
- Enne tarvikute vahetamist või liikuvate osade käsitlemist lülitage seade välja ja eraldage vooluvõrgust.
- Ärge pange seadet vette ega mis tahes muusse vedelikku!

- Seade on ette nähtud üksnes koduseks kasutamiseks. Tootja ei vastuta volest või mittesihipärasest kasutamisest tingitud võimalike kahjustuste eest..

## RETSEPTID

| RETSEPTID                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | KOOSTISAINETE LOEND |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------|
| Pärmitaigen (Pitsataigen)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Nisujahu            | 950 g  |
| Maks. kogus                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Vesi                | 600 ml |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Õli                 | 100 ml |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Sool                | 3 tl   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Suhkur              | 2 tl   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Kuivpärm            | 1 spl  |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pange pärm, suhkur ja soe vesi mikseri nõusse ja laske seista kuni kreemjaks muutumiseni.</li> <li>2. Lisage segule jahu, sool ja õli.</li> <li>3. Segage aeglasel kiirusel 30 sek.</li> <li>4. Kui tainas on muutunud ühtlaseks, segage 4 min ja 30 sek kiirusel 5.</li> <li>5. Tainas on valmis, kui see enam nõu ega segaja külge kinni ei jää.</li> <li>6. Asetage tainas jahuga ülepuistatud lauale ja rullige sobiva paksusega tükiks.</li> <li>7. Asetage rullitud tainas määritud ahjuplaadile ja laotage peale kate.</li> </ol> |                     |        |

## SEADED JA TÕRKEOTSING

| SEADISTUS                                                                                                     | KIIRUS                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Tainasõtkumine, segamine                                                                                      | Alustage madala kiirusega, tõstke seda kõrgema suunas liikudes. |
| Kokkupanek                                                                                                    | Keskmine kiirus.                                                |
| Segamine                                                                                                      | Alustage madala kiirusega, suurendage kõrgema suunas liikudes.  |
| Kloppimine, vahustamine                                                                                       | Keskmine või kõrge kiirus.                                      |
| <b>Alustage töötlemist väikse kiirusega, et vältida pulbriliste toiduainete ja vedelike laiali lendamist.</b> |                                                                 |

| 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.                                                       |
|                                                                    | Kiirusevalijal on valitud liiga kõrge väärtus.                                    | Valige madalam kiirus.                                                                                                           |
|                                                                    | Tugevat töötlemist vajavate toitude puhul (kövem taigen, juust) on see normaalne. | Eemaldage pool taignast ja töödelge kaks kogust eraldi.                                                                          |
| <b>Kui seade ikka tööle ei hakka, pöörduge klienditeenindusse.</b> |                                                                                   |                                                                                                                                  |

## JÄÄTMEKÄITLUSSE ANDMINE



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



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

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

### ESPAÑOL

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

### COMPONENTES

- |                                   |                              |
|-----------------------------------|------------------------------|
| A. Botón de expulsión             | G. Soporte                   |
| B. Selector de velocidad          | H. Bol para mezclar de acero |
| C. Tecla "Turbo"                  | I. Varilla batidora          |
| D. Batidora                       | J. Amasador                  |
| E. Tecla de basculación del brazo | K. Base antideslizante       |
| F. Tecla de desbloqueo            |                              |

Imagen página 2-3

### ANTES DEL PRIMER USO

- 1 **Antes de utilizar el aparato**, retire todo el material de embalaje, plástico, etiquetas o pegatinas que puedan estar adheridas a la base del motor, los boles o los accesorios.



**Advertencia!** No sumerja la base, el enchufe ni el cable en agua ni otros líquidos.

**Precaución:** Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios o de aproximarse a piezas móviles en funcionamiento.

- 2 Lave todas las piezas en agua tibia con jabón, **excepto la base del motor**. Seque bien cada una de las piezas antes del uso.



Los accesorios para batir y amasar se puede limpiar con un cepillo bajo el grifo o en el lavaplatos.

- 3 **El compartimento del motor solo debe limpiarse con un paño suave humedecido**; a continuación, debe secarse con otro paño.

**Nota:** No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar las superficies del aparato.

### INTRODUCCIÓN

- 4 **Fijación de la batidora a la base del procesador.** Antes de colocar o de extraer la batidora, apáguela (moviendo el selector de velocidad totalmente hacia la izquierda) y desenchufe el aparato de la corriente. Para ponerla, colocarla sobre el soporte y empujar hacia abajo para bloquearla en su posición.
- 5 **Extracción de la batidora de la base del procesador.** Para quitarla, apretar la tecla de des-bloqueo y retirar la batidora hacia arriba.
- 6 **Bascular el brazo de la batidora hacia arriba / abajo.** Antes de bascular el brazo de la batidora hacia arriba, desconectar el aparato y desenchufarlo de la red! Apretar la tecla de basculación y mover el brazo hacia arriba / abajo, hasta que se bloquee.
- 7 **Colocación y retirada del recipiente de mezclado.** Coloque el bol en la placa. Asegúrese de que el fondo del bol se cierre alrededor de la placa. Es más fácil acoplar y quitar el cuenco o los accesorios cuando la batidora está levantada.

- 8 **Inserte el accesorio para batir o para amasar** en las ranuras para accesorios debajo de la batidora, hasta que encaje.
- 9 **Antes de quitar los accesorios para batir o para amasar**, desenchufe la batidora. Después sujete firmemente con una mano mientras pulsa el botón de expulsar.
- Nota:** Las varillas o los ganchos solo se pueden extraer cuando el selector de velocidad esté colocado totalmente hacia la izquierda.

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- 10 **La mezcla para procesar en el bol no deberá ser superior a 2,5 litros.** Para batir una masa pesada (p.ej. pizza o pan) en cantidad superior a 1 kg y hasta 1,5 kg, recomendamos procesar solo 1 porción y dejar que la batidora se enfríe a temperatura ambiente antes de comenzar con la siguiente porción o proceso. Esto protegerá su producto contra posibles daños por sobrecalentamiento.
- 11 **Uso de la batidora.** Para encender la batidora, mueva el selector de velocidad de izquierda a derecha. Tanto los ganchos como las varillas amasadoras y el bol giran. **Empiece siempre a batir con una velocidad baja y después vaya aumentándola.**
- Advertencia!** Debido al riesgo de lesiones, no toque nunca los accesorios de batir o de amasar con ninguna herramienta ni con los dedos.
- 12 **Siempre que se mantenga Turboado el botón Turbo** durante el uso, la batidora funciona a la máxima velocidad. **Nota: Las batidoras no son convenientes utilizarlas para realizar mezclas consistentes. Para la masa pastosa, como la tarta y la masa de pan, usar las varillas para masa.**

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 13 **Apague el aparato**, desenchúfelo y espere hasta que se haya parado completamente.
-  **Advertencia!** No sumerja la base, el enchufe ni el cable en agua ni otros líquidos.
- 14 Lave todas las piezas en agua tibia con jabón, **excepto la base del motor**. Seque bien cada una de las piezas antes del uso.
-  Los accesorios para batir y amasar se puede limpiar con un cepillo bajo el grifo o en el lavaplatos.
- 15 **El compartimento del motor solo debe limpiarse con un paño suave** humedecido; a continuación, debe secarse con otro paño.
- Nota:** No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar las superficies del aparato.
- 16 **Antes de guardar**, quite el enchufe de la toma de corriente. Asegúrese de que el aparato está limpio y totalmente seco.
- Guarde siempre el accesorio amasador y la varilla batidora** dentro del recipiente mezclador colocado en su sitio sobre el soporte. De este modo evitará que los accesorios se dañen.

## CONSEJO DE SEGURIDAD

**Lea detenidamente las siguientes instrucciones antes de utilizar la máquina por primera vez.**

- Los aparatos pueden ser utilizados por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlos de forma segura y comprendan los riesgos.
- Se deberá controlar que los niños no jueguen con este electrodoméstico.
- Nunca utilice ni manipule el electrodoméstico si
  - el cable de alimentación está dañado
  - la carcasa está dañada
- Si el electrodoméstico o el cable de alimentación no están en perfectas condiciones, deben ser sustituidos por el fabricante, por su servicio de asistencia técnica o por personal debidamente cualificado, para evitar cualquier peligro.

- Desenchufe siempre el electrodoméstico en caso de dejarlo sin supervisión, y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- Se debe prestar atención al manipular los accesorios, al vaciar el bol y durante la limpieza.
- Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios o de aproximarse a piezas móviles en funcionamiento.
- No sumerja el electrodoméstico en agua u otro líquido.
- Este electrodoméstico está previsto exclusivamente para uso doméstico. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños que pudiesen producirse como consecuencia de su uso inadecuado o incorrecto.

## RECETAS

| RECETAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | LISTA DE INGREDIENTES |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------|
| Masa de levadura (Masa de pizza)<br><br>Cant. máximas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Harina de trigo       | 950 g.             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Agua                  | 600 ml.            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Aceite                | 100 ml.            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Sal                   | 3 cucharaditas     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Azúcar                | 2 cucharaditas     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Levadura seca         | 1 cucharada grande |
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Coloque la levadura, azúcar y agua templada en el cuenco de batidora de la máquina y espere hasta que tenga aspecto cremoso.</li><li>2. Agregue harina, sal y aceite a la mezcla.</li><li>3. Mezcle a baja velocidad durante 30 seg.</li><li>4. Cuando se forme una masa homogénea, aumente la velocidad a 5 durante 4 m. y 30 seg.</li><li>5. La masa está lista cuando deja de pegarse en los lados del cuenco y en la herramienta.</li><li>6. Extienda la masa con el espesor que desee usando un rodillo sobre una superficie ligeramente enharinada.</li><li>7. Coloque la masa en una bandeja ligeramente engrasada y cubra con los ingredientes.</li></ol> |                       |                    |

## AJUSTES Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| AJUSTE                                                                                              | VELOCIDAD                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Amasar, batir                                                                                       | Empiece a baja velocidad y después aumente a alta velocidad.        |
| Envolver                                                                                            | Velocidad media.                                                    |
| Revolver                                                                                            | Empiece con una velocidad media y después aumente a alta velocidad. |
| Batir, espumar                                                                                      | Velocidad media o alta.                                             |
| <b>Empiece a una velocidad baja para evitar que los alimentos molidos y los líquidos se salgan.</b> |                                                                     |

| PROBLEMA                                                                                       | CAUSA                                                             | SOLUCIÓN                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El motor se ralentiza durante el funcionamiento.                                               | La cantidad de masa puede superar la capacidad máxima.            | Quite la mitad y procese en dos series.                                                                                               |
|                                                                                                | La masa puede estar demasiado húmeda, se pega al lado del cuenco. | Añada más harina, cucharada a cucharada, hasta que el motor acelere. Procese la masa hasta que los costados del cuenco estén limpios. |
| El motor no funciona.                                                                          | El aparato no está conectado a la red eléctrica.                  | Asegúrese de enchufar el aparato antes de usarlo.                                                                                     |
| El aparato vibra o se mueve durante el funcionamiento.                                         | Las patas de goma están mojadas.                                  | Asegúrese de que las patas de goma y la parte inferior de la unidad estén limpias y secas.                                            |
|                                                                                                | Ajuste demasiado alto del selector de velocidad.                  | Reduzca el ajuste de velocidad.                                                                                                       |
|                                                                                                | Es normal con cargas pesadas (como masas densas y queso).         | Quite la mitad y procese en dos series.                                                                                               |
| Si el aparato sigue sin funcionar, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. |                                                                   |                                                                                                                                       |

## CÓMO DESECHAR EL ELECTRODOMÉSTICO



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



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

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

## 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. Irrotuspainike      | G. Sekoitusteline           |
| B. Nopeusalueen kytkin | H. Teräksinen sekoituskulho |
| C. Sykäyspainike       | I. Vispilät                 |
| D. Sekoitin            | J. Taikinakoukut            |
| E. Kääntöpainike       | K. Liukumisen estävät jalat |
| F. Vapautuspainike     |                             |

Kuva sivu 2-3

## KÄYTTÖÖNOTTO

- 1 Ennen kuin käytät laitetta, irrota kaikki pakkausmateriaalit, muovit, etiketit, tarrat tai tunnisteet moottoriosasta, kulhoista tai liitososista.

 **Varoitus!** Älä koskaan upota moottorin koteloa, pistoketta tai virtajohtoa veteen tai muuhun nesteeseen. Huomio! Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin vaihdat lisätarvikkeita tai kosketat liikkuvia osia.

- 2 Pese kaikki osat **paitsi moottoriosia** lämpimällä pesuainevedellä. Kuivaa kaikki osat hyvin ennen käyttöä.

 Vispilät ja taikinakoukut voi pestä harjalla juoksevassa vedessä tai astianpesukoneessa.

- 3 Puhdista runko ainoastaan **pehmeällä**, kostutetulla liinalla ja kuivaa toisella liinalla.

**Huomautus:** älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai pesulappuja laitteen pintojen puhdistamiseen.

## ALUKSI

- 4 **Sekoittimen asentaminen prosessoritelineeseen.** Kytke laite pois päältä (siirtämällä nopeudenvälitsin ääriasentoon vasemmalle) ja irrota pistoke sähköverkosta ennen sekoittimen irrottamista tai paikallan asentamista. Asenna sekoitin asettamalla se sekoitustelineeseen ja lukitse se paikoilleen painamalla alaspäin.
- 5 **Sekoittimen poistaminen prosessoritelineestä.** Irrota painamalla vapautuspainiketta ja nostamalla sekoitin irti ylöspäin.
- 6 **Käännä sekoitinta ylös/alas.** Ennen ylöskääntämistä on sekoitin aina pysäytettävä! Paina kääntöpainiketta ja käännä sekoitinta ylös tai alas, kunnes se lukkiutuu kyseiseen asentoon.
- 7 **Sekoituskulhon asettaminen/ poistaminen.** Aseta kulho alustalle. Varmista, että kulhon pohja kiinnittyy alustaan. Kulhon tai vatkaainten kiinnittäminen ja irrottaminen on helpompaa, kun laite on nostettu ylös.
- 8 **Työnnä vispilät tai taikinakoukut** vatkaimen alla oleviin niille tarkoitettuihin koloihin, kunnes ne napauttavat paikoilleen.
- 9 **Ennen kuin irrotat vispilät tai koukut**, irrota virtajohto pistorasiasta. Pidä sitten vatkaimesta tukevasti kiinni toisella kädellä, kun painat vapautuspainiketta.
- Huomaa:** Vatkaimet ja koukut voidaan irrottaa vasta sitten, kun nopeudenvälitsin on asetettu ääriasentoon vasemmalle.

## KÄYTTÖOHJEET

- 10 **Käsitteltävä aines sekoituskuohossa ei saa olla enemmän kuin 2,5 litraa.** Kun sekoitat raskasta taikinaa (esim. pitsaa, leipää), joka on yli 1 kg ja alle 1,5 kg, suosittelemme vain yhden annoksen käsittelyä ja sekoittimen jäädyttämistä huoneen lämpöön ennen uuden annoksen tai prosessin aloittamista. Tämä suojaa laitettasi ylikuumenemisvaurioilta.
- 11 **Sekoittimen käyttö.** Käynnistä sekoitin siirtämällä nopeudenvälitsintä vasemmalta oikealle. Sekä vatkaimet/taikinakoukut että kulho pyöriivät. **Aloita vatkaaminen aina hitaalla nopeudella ja lisää sitten nopeutta.**
- Varoitus!** Älä koskaan kosketa pyöriäviä vatkaimia tai koukkuja työvälineillä tai sormilla vammautumisvaaran vuoksi.

- 12 Niin kauan kun turbopainike pidetään painettuna vatkaimen ollessa käynnissä, vatkain toimii maksiminopeudella. **HUOM!** Vispilät eivät sovellu tiiviiden aineiden vatkamiseen. Esim. piirakan ja leivän valmistamiseen tulee käyttää taikinakoukkuja.

### PUHDISTAMINEN JA HOITAMINEN

- 13 Katkaise laitteesta virta, irrota johto pistorasiasta ja odota, kunnes välineet ovat lakanneet pyörimästä.
-  **Varoitus!** Älä koskaan upota moottorin kotelo, pistoketta tai virtajohtoa veteen tai muuhun nesteeseen.
- 14 Pese kaikki osat **paitsi moottoriosia** lämpimällä pesuainevedellä. Kuivaa kaikki osat hyvin ennen käyttöä.
-  Vispilät ja taikinakoukut voi pestä harjalla juoksevassa vedessä tai astianpesukoneessa.
- 15 Puhdista runko ainoastaan **pehmeällä**, kostutetulla liinalla ja kuivaa toisella liinalla.
- Huomautus:** älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai pesulappuja laitteen pintojen puhdistamiseen.
- 16 Irrota pistoke pistorasiasta ennen säilöön asettamista. Varmista, että laite on täysin puhdas ja kuiva. Säilytä taikinakoukut ja vispilät sekoitustelineeseen asetetussa sekoituskulhossa. Täten suojaat niitä vaurioilta.

## TURVALLISUUSOHJEITA

**Lue seuraavat ohjeet huolella, ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran.**

- 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.
- Huolehdi, että lapset eivät käytä laitetta leikkikaluna.
- Älä koskaan käytä tai valitse laitetta, jos
  - virtajohto on vaurioitunut
  - kotelo on vaurioitunut.
- Jos laite tai virtajohto vaurioituu, valmistajan, huoltoedustajan tai muun pätevän henkilön on vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Irrota laite aina virtalähteestä, jos laite jää vartioimatta, sekä ennen sen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.
- Lisätarvikkeita käsitellessä, kulhoa tyhjentäessä ja puhdistuksen aikana on noudatettava erityistä varovaisuutta.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin vaihdat lisätarvikkeita tai kosketat liikkuvia osia.
- Älä upota laitetta veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Valmistaja ei ota vastuuta mahdollisista vaurioista, jotka johtuvat väärästä tai asiattomasta käytöstä.

## RESEPTIT

| RESEPTIT                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | AINEKSET   |     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----|-----|
| Hiivataikina (Pizzataikina)<br><br>Maksimimäärä                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Vehnäjauho | 950 | g   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Vesi       | 600 | ml  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Öljy       | 100 | ml  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Suola      | 3   | tl  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Sokeri     | 2   | tl  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Kuivahiiva | 1   | rkl |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aseta hiiva, sokeri ja lämmin vesi koneen sekoituskulhoon ja anna sen olla, kunnes seos on kermamaista.</li> <li>2. Lisää sekaan jauhot, suola ja öljy.</li> <li>3. Sekoita alhaisella nopeudella 30 sekunnin ajan.</li> <li>4. Kun taikina on tasaista, valitse nopeus 5 ja käytä sitä 4 minuutin ja 30 sekunnin ajan.</li> <li>5. Taikina on valmista, kun se ei enää tartu kulhon sivuille tai sekoitusvälineeseen.</li> <li>6. Levitä taikina haluamasi paksuiseksi kaulimen avulla hiukan jauhoitetulla alustalla.</li> <li>7. Aseta taikina kevyesti voideltuun vuokaan ja levitä sen päälle täytteet.</li> </ol> |            |     |     |

## ASETUKSET JA VIANETSINTÄ

| ASETUS                                                                                        | NOPEUDET                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vaivaaminen, vatkaaminen                                                                      | Aloita alhaisesta nopeudesta, lisää nopeutta sen jälkeen maksiminopeuden saavuttamiseksi.    |
| Kääntelevminen                                                                                | Keskisuuri nopeus.                                                                           |
| Sekoittaminen                                                                                 | Aloita keskisuuresta nopeudesta, lisää nopeutta sen jälkeen maksiminopeuden saavuttamiseksi. |
| Vatkaaminen, vaahdotus                                                                        | Keskisuuri tai suuri nopeus.                                                                 |
| <b>Aloita hiljaisella nopeudella, jotta jauhoiset aineet ja nesteet eivät lennä kulhosta.</b> |                                                                                              |

| 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.                                                            |
|                                                                      | Nopeuden säätimen liian korkea asetus.                             | Laske nopeusasetusta.                                                                                                                |
|                                                                      | Se on normaalia suurilla kuormilla (esim. raskas taikina, juusto). | Poista puolet ja käsittele taikina kahdessa erässä.                                                                                  |
| <b>Jos laite ei toimi vielääkään, ota yhteyttä asiakaspalveluun.</b> |                                                                    |                                                                                                                                      |

## HÄVITTÄMINEN



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



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

*Electrolux pidättää oikeuden muuttaa tuotteita, tietoja ja määräytyksiä ilman ennakoilmoitusta.*

## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

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

## ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

- |                                 |                              |
|---------------------------------|------------------------------|
| A. Κουμπί αφαίρεσης             | G. Βάση επεξεργαστή τροφίμων |
| B. Επιλογέας ταχύτητας          | H. Ατσάλινο μpol ανάμειξης   |
| C. Πλήκτρο Turbo                | I. Χτυπητήρια                |
| D. Αναδευτήρας χειρός           | J. Άγκιστρα ζύμης            |
| E. Κουμπί για ανύψωση/κατέβασμα | K. Αντιολισθητικά πέλματα    |
| F. Κουμπί απασφάλισης           |                              |

Εικόνα στη σελίδα 2-3

## ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- 1** **Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή**, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα πλαστικά, τις ετικέτες, τα αυτοκόλλητα ή τα ταμπλάκια που μπορεί να είναι επικολλημένα στη βάση του μοτέρ, στα μpol ή στα εξαρτήματα.



**Προειδοποίηση!** Μην βυθίζετε το περίβλημα, το φιν ή το καλώδιο σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.

**Προσοχή!** Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα, προτού αλλάξετε κάποιο εξάρτημα ή ακουμπήσετε οποιοδήποτε κινούμενο τμήμα της.

- 2** Πλύνετε όλα τα τμήματα, **εκτός από τη βάση του μοτέρ**, με ζεστή σαπουνάδα. Αφήστε όλα τα τμήματα να στεγνώσουν καλά, πριν από τη χρήση.



Μπορείτε να καθαρίσετε τα χτυπητήρια και τα άγκιστρα με μια βούρτσα σε τρεχούμενο νερό ή πλύνοντάς τα σε πλυντήριο πιάτων

- 3** **Καθαρίστε το περίβλημα μόνο με μαλακό νωπό πανί** και κατόπιν στεγνώστε το με ένα πανί.  
**Σημείωση:** Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια για τον καθαρισμό των επιφανειών της συσκευής

## ΞΕΚΙΝΩΝΤΑΣ

- 4** **Προσάρτηση του μίξερ στη βάση του επεξεργαστή τροφίμων.** Πριν προσαρτήσετε ή αφαιρέσετε το μίξερ, απενεργοποιήστε το μίξερ (μετακινώντας το κουμπί επιλογής ταχύτητας τελείως αριστερά) και αφαιρέστε το φιν τροφοδοσίας από την πρίζα! Για την προσάρτηση, σπρώξτε το μίξερ πάνω στη βάση του επεξεργαστή τροφίμων και πιέστε προς τα κάτω για να ασφαλίσει.
- 5** **Αφαίρεση του μίξερ από τη βάση του επεξεργαστή τροφίμων.** Για την αφαίρεση, πιέστε το κουμπί απασφάλισης και τραβήξτε το μίξερ προς τα επάνω.
- 6** **Ανύψωση/κατέβασμα του μίξερ.** Πριν από την ανύψωση/το κατέβασμα του μίξερ, βεβαιωθείτε ότι είναι απενεργοποιημένο! Πατήστε το κουμπί ανύψωσης/κατεβάσματος και ταλαντεύστε το μίξερ προς τα πάνω ή προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.

- 7 Τοποθέτηση/αφαίρεση του μπολ ανάμειξης.** Τοποθετήστε το μπολ πάνω στην πλάκα. Βεβαιωθείτε ότι το κάτω μέρος του μπολ κλείνει γύρω από την πλάκα. Είναι πιο εύκολη η τοποθέτηση και η αφαίρεση του μπολ ή των εξαρτημάτων όταν το μίξερ είναι ανυψωμένο.
- 8 Σπρώξτε τα χτυπητήρια ή τα άγκιστρα ζύμης** στις υποδοχές για τα εξαρτήματα που βρίσκονται κάτω από τη συσκευή, έως ότου ασφαλίσουν στη θέση τους
- 9 Πριν αφαιρέσετε τα χτυπητήρια ή τα άγκιστρα,** αποσυνδέστε τον αναδευτήρα χειρός. Στη συνέχεια, κρατήστε σφιχτά τη συσκευή με το ένα σας χέρι ενώ πατάτε το κουμπί αφαίρεσης  
**Σημείωση:** Τα εξαρτήματα ανάδευσης ή οι γάντζοι μπορούν να αφαιρεθούν μόνο όταν ο διακόπτης επιλογής ταχύτητας είναι τοποθετημένος τελείως αριστερά.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- 10 Το προϊόν προς επεξεργασία στο μπολ ανάμειξης υλικών δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα 2.5 λίτρα.** Για το ανακάτεμα μιας σφιχτής ζύμης (π.χ. πίτσα, ψωμί) πάνω από 1 kg έως 1.5 kg, σας συνιστούμε να επεξεργάζεστε μόνο 1 μερίδα και να αφήνετε το μίξερ να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου προτού προχωρήσετε στην επόμενη μερίδα ή επεξεργασία. Η τακτική αυτή θα προστατεύσει το προϊόν σας από τυχόν βλάβη λόγω υπερθέρμανσης.
- 11 Λειτουργία του μίξερ.** Αυξήστε την ταχύτητα μετακινώντας το κουμπί επιλογής ταχύτητας από τα αριστερά προς τα δεξιά. Ξεκινάτε πάντα την ανάμειξη σε χαμηλή ταχύτητα και, στη συνέχεια, την αυξάνετε. Λόγω κινδύνου τραυματισμού, μην αγγίζετε ποτέ με εργαλεία ή με τα δάχτυλα τα εξαρτήματα ανάδευσης ή τους γάντζους που είναι σε λειτουργία.
- 12 Όταν το κουμπί Turbo πατηθεί παρατεταμένα κατά τη λειτουργία, το μίξερ λειτουργεί στη μέγιστη ταχύτητα.**  
**Σημείωση:** Τα εξαρτήματα ανάδευσης δεν είναι κατάλληλα για την επεξεργασία σκληρών μειγμάτων. Για βαριά ζύμη, όπως ζύμη για πίτες και ψωμί, χρησιμοποιήστε τους γάντζους ζύμης.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- 13 Απενεργοποιήστε τη συσκευή, αφαιρέστε το φικ από την πρίζα τούχου και περιμένετε μέχρι να σταματήσουν να περιστρέφονται πλήρως τα εργαλεία.**  
 **Προειδοποίηση!** Μην βυθίζετε το περιβλήμα, το φικ ή το καλώδιο σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό
- 14 Πλύνετε όλα τα τμήματα, εκτός από τη βάση του μοτέρ, με ζεστή σαπουνάδα.** Αφήστε όλα τα τμήματα να στεγνώσουν καλά, πριν από τη χρήση.  
 Μπορείτε να καθαρίσετε τα χτυπητήρια και τα άγκιστρα με μια βούρτσα σε τρεχούμενο νερό ή πλένοντάς τα σε πλυντήριο πιάτων.
- 15 Καθαρίστε το περίβλημα μόνο με μαλακό νωπό πανί και κατόπιν στεγνώστε το με ένα πανί.**  
**Σημείωση:** Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια για τον καθαρισμό των επιφανειών της συσκευής.  
**Πριν από την αποθήκευση,** αποσυνδέστε το φικ τροφοδοσίας από την πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι καθαρή και τελείως στεγνή.
- 16 Πριν από την αποθήκευση,** αποσυνδέστε το φικ τροφοδοσίας από την πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι καθαρή και τελείως στεγνή.

## ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιηθούν από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Πρέπει να επιβλέπετε τα μικρά παιδιά, για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε και μην πιάνετε τη συσκευή αν
  - το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά,
  - το περίβλημα έχει υποστεί ζημιά.
- Εάν υπάρχει βλάβη στη συσκευή ή στο καλώδιο τροφοδοσίας, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή από άλλο εξειδικευμένο άτομο για την αποφυγή κινδύνου.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα εάν έχετε αφήσει τη συσκευή χωρίς επιτήρηση και πριν τη συναρμολογήσετε, αποσυναρμολογήσετε ή καθαρίσετε.
- Προσέχετε όταν χειρίζεστε τα εργαλεία, όταν αδειάζετε το μπολ και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα, προτού αλλάξετε κάποιο εξάρτημα ή ακουμπήσετε οποιοδήποτε κινούμενο τμήμα της.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλο υγρό.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ενδεχόμενη ζημιά που προκλήθηκε από ανάρμοστη ή εσφαλμένη χρήση.

#### ΣΥΝΤΑΓΕΣ

| ΣΥΝΤΑΓΕΣ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ΛΙΣΤΑ ΥΛΙΚΩΝ    |     |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----|------|
| Ζύμη με μαγιά (Ζύμη πίτσας)<br><br>Μέγ. ποσότητες                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Σταρένιο αλεύρι | 950 | γρ.  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Νερό            | 600 | ml.  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Λάδι            | 100 | ml.  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Αλάτι           | 3   | κ.γ. |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Ζάχαρη          | 2   | κ.γ. |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Ξηρή μαγιά      | 1   | κ.σ. |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Τοποθετήστε μαγιά, ζάχαρη και ζεστό νερό στο μπολ του μίξερ με βάση της συσκευής και αφήστε το μίγμα να κάτσει μέχρι να γίνει κρεμώδες.</li> <li>2. Προσθέστε αλεύρι, αλάτι και λάδι στο μίγμα.</li> <li>3. Αναμίξτε στη χαμηλότερη ταχύτητα για 30 δευτερόλεπτα.</li> <li>4. Όταν η ζύμη γίνει ομοιογενής, αυξήστε την ταχύτητα στο 5 για 4 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα.</li> <li>5. Η ζύμη είναι έτοιμη όταν δεν κολλάει στα πλαϊνά του μπολ και στο εργαλείο.</li> <li>6. Ανοίξτε τη ζύμη με έναν πλάστη στο επιθυμητό πάχος πάνω σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια.</li> <li>7. Τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα ελαφρώς λαδωμένο ταψί και απλώστε υλικά.</li> </ol> |                 |     |      |

## ΧΡΟΝΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

| ΡΥΘΜΙΣΗ                                                                                                            | ΑΔΙΑΒΑΘΜΗΤΟΣ ΕΠΙΛΟΓΕΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Ζύμωση, Ανακάτεμα                                                                                                  | Ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα και μετά αυξήστε σε υψηλή ταχύτητα. |
| Αναδίπλωση                                                                                                         | Μεσαία ταχύτητα.                                                 |
| Ανάδευση                                                                                                           | Ξεκινήστε με μεσαία ταχύτητα και μετά αυξήστε σε υψηλή ταχύτητα. |
| Χτύπημα, Δημιουργία αφρού                                                                                          | Μεσαία ή υψηλή ταχύτητα.                                         |
| <b>Ξεκινήστε τη διαδικασία με χαμηλή ταχύτητα για να αποφύγετε το πισίλισμα από τα υλικά σε σκόνη και τα υγρά.</b> |                                                                  |

| ΣΥΜΠΤΩΜΑ                                                                                     | ΑΙΤΙΑ                                                                             | ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ο κινητήρας μειώνει ταχύτητα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.                               | Η ποσότητα της ζύμης ενδέχεται να υπερβαίνει τη μέγιστη ποσότητα για επεξεργασία. | Αφαιρέστε τη μισή ποσότητα και επεξεργαστείτε την σε δύο δόσεις.                                                                                                      |
|                                                                                              | Η ζύμη ενδέχεται να είναι πολύ υγρή, κολλάει στις πλευρές του μπολ.               | Προσθέστε περισσότερο αλεύρι, 1 κουταλιά της σούπας τη φορά έως ότου αυξηθεί η ταχύτητα του κινητήρα. Επεξεργαστείτε τη ζύμη έως ότου καθαρίσει τις πλευρές του μπολ. |
| Ο κινητήρας δεν λειτουργεί.                                                                  | Η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στην πρίζα.                                           | Βεβαιωθείτε ότι έχετε συνδέσει τη συσκευή στην πρίζα πριν από τη λειτουργία.                                                                                          |
| Η συσκευή δονείται/κινείται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.                                | Τα ελαστικά πέλματα είναι υγρά.                                                   | Βεβαιωθείτε ότι τα ελαστικά πέλματα στο κάτω μέρος της μονάδας είναι καθαρά και στεγνά.                                                                               |
|                                                                                              | Πολύ υψηλή ρύθμιση στον επιλογέα ταχύτητας.                                       | Χαμηλώστε τη ρύθμιση ταχύτητας.                                                                                                                                       |
|                                                                                              | Αυτό είναι φυσιολογικό για βαριά φορτία (π.χ. βαριά ζύμη, τυρί).                  | Αφαιρέστε τη μισή ποσότητα και επεξεργαστείτε την σε δύο δόσεις.                                                                                                      |
| <b>Εάν η συσκευή εξακολουθεί να μη λειτουργεί, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.</b> |                                                                                   |                                                                                                                                                                       |

## ΑΠΟΡΡΙΨΗ



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



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

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

## 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. Dugme za otpuštanje priključaka | G. Stalak procesora            |
| B. Selektor raspona brzina         | H. Čelična posuda za miješanje |
| C. Turbo taster                    | I. Miješalice                  |
| D. Mikse                           | J. Kuke za tijesto             |
| E. Taster dizanje/spuštanje        | K. Nekližuće podnožje          |
| F. Otpuštanje brave                |                                |

Slika, stranica 2-3

## PRIJE PRVE UPORABE

- 1** Prije upotrebe uređaja skinite svu ambalažu, plastiku, etikete, naljepnice i oznake koje su pričvršćene za postolje motora, posude ili nastavke.



**Upozorenje!** Kućište, utikač i kabel nikada nemojte uranjati u vodu ni u bilo koju drugu tekućinu.

**Oprez!** Uređaj isključite i iskopčajte iz struje prije no što zamijenite nastavak ili se približite dijelovima koji se pomiču dok je uređaj u upotrebi.

- 2** Sve dijelove osim **osnove s motorom** operite u toploj vodi sa sapunicom. Prije uporabe dobro osušite sve dijelove.



Miješalice i nastavke za mijesjenje možete čistiti četkom pod mlazom vode ili u stroju za pranje posuda.

- 3** Kućište se čisti isključivo **mekom vlažnom krpicom**, a zatim osuši krpom.

**Napomena:** Ne upotrebljavajte abrazivna sredstva za čišćenje ni jastučiće za ribanje prilikom čišćenja uređaja.

## POČETAK RADA

- 4** **Pričvršćivanje miješalice na postolje procesora.** Prije postavljanja ili uklanjanja miksera, isključite mikser (pomicanjem birača brzina u krajnji lijevi položaj), a zatim utikač izvadite iz strujne utičnice. Za priključivanje, utisnite mikser na stalak procesora i pritisnite na dolje dok se ne zabravi.

- 5** **Uklanjanje miješalice s postolja procesora.** Za skidanje, pritisnite odbavljivač i povucite mikser prema gore.

- 6** **Dizanje/spuštanje miksera.** Prije dizanja/spuštanja uvjerite se da je mikser isključen ! Pritisnite dugme za dizanje/ spuštanje i zakrenite mikser prema gore i prema dolje, dok se ne zabravi u mjestu.

- 7** **Postavljanje/skidanje posude za miješanje.** Posudu postavite na ploču. Pazite da se dno posude zatvori oko ploče. Priključivanje ili uklanjanje posude i nastavaka lakše je kada je mikser podignut.

- 8** **Gurnite miješalice ili nastavke za mijesjenje tijesta** u uture koji se nalaze na donjoj strani miješalice, tako da se namjestite i kliknu.

- 9** **Prije uklanjanja miješalice ili nastavaka za mijesjenje** kabel za napajanje ručne miješalice iskopčajte iz utičnice. Potom držite uređaj čvrsto jednom rukom i pritisnite gumb za izbacivanje.

**Napomena:** Pjenilice ili spiralni nastavci mogu se ukloniti samo kad je birač brzina u krajnjem lijevom položaju.

## UPUTE ZA RAD

- 10** **Pri obradi u posudi za miješanje ne smije biti više od 2,5 l.** Kod miješanje teškog tijesta (npr. pica, kruh) iznad 1 kg do 1,5 kg, preporučujemo obradu samo 1 porcije te da se zatim miješalice ohladi na sobnu temperaturu prije obrade nove porcije ili početka postupka. Time ćete proizvod zaštititi od oštećivanja uslijed pregrijavanja.

- 11** **Uporaba miješalice.** Da biste mikser pokrenuli, pomaknite birač brzina s lijeva u desno. Rotirat će se pjenilica/nastavci za miješanje tijesta i posuda. **Uvijek počnite miješanje na malo brzini, a potom ubrzajte.**

**Upozorenje!** Zbog opasnosti od ozljede nikad ne dodirujte alatom ili prstima miješalice ili nastavke koji se pokreću.

- 12 Sve dok je gumb za uključivanje pune snage pritisnut tijekom rada uređaja, miješalica radi punom snagom. Miješalice nisu namijenjene radu s gustim materijalima. Koristite mutilice pri radu s gustim tijestom (tijesto za pite, tijesto za kruh, tjestenina).**

### ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- 13 Isključite uređaj,** izvucite utikač iz zidne utičnice i pričekajte dok se alat potpuno ne zaustavi.



**Upozorenje!** Kućište, utikač i kabel nikada nemojte uranjati u vodu ni u bilo koju drugu tekućinu.

- 14 Sve dijelove osim osnovice s motorom operite u toploj vodi sa sapunicom. Prije uporabe dobro osušite sve dijelove.**



Miješalice i nastavke za mijesenje možete čistiti četkom pod mlazom vode ili u stroju za pranje posuđa.

- 15 Kućište se čisti isključivo mekom vlažnom krpicom, a zatim osuši krpom.**

**Napomena:** Ne upotrebljavajte abrazivna sredstva za čišćenje ni jastučiće za ribanje prilikom čišćenja uređaja.

- 16 Prije pohrane utikač izvadite iz strujne utičnice. Pazite da je uređaj čist i potpuno suh.**

**Kuke za tijesto i miješalice spremite** u posudu za miješanje, smještenu na osnovi procesora. Tako ćete ih zaštititi od oštećivanja.

## SIGURNOSNI SAVJETI

### Prije prvog korištenja uređaja pažljivo pročitajte sljedeće upute.

- 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.
- Potreban je nadzor nad djecom kako se ne bi igrala aparatom.
- Nikad ne koristite i ne posežite za uređajem ako je
  - kabel za napajanje oštećen,
  - kućište uređaja oštećeno.
- Ako se uređaj ili kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov ovlašteni serviser ili druga kvalificirana osoba kako biste izbjegli opasnost.
- Kad uređaj ne koristite, kao i prije rastavljanja, sastavljanja ili čišćenja, uvijek ga držite iskopčanog iz napajanja.
- Budite oprezni prilikom rukovanja nastavcima, pražnjenja posude i tijekom čišćenja.
- Uređaj isključite i iskopčajte iz struje prije no što zamijenite nastavak ili se približite dijelovima koji se pomiču dok je uređaj u upotrebi.
- Ne uranjajte uređaj u vodu ili drugu tekućinu!
- Uređaj je namijenjen samo za korištenje u kućanstvu. Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za moguća oštećenja nastala zbog neodgovarajućeg ili nepravilnog korištenja uređaja.

## RECEPTI

| RECEPTI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | SASTOJCI        |     |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----|---------|
| Dizano tijesto (Tijesto za pizzu)<br><br>Najveće količine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Pšenično brašno | 950 | g       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Voda            | 600 | ml      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Ulje            | 100 | ml      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Sol             | 3   | žličice |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Šećer           | 2   | žličice |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Suhi kvasac     | 1   | žlica   |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. U posudu za miješanje stavite kvasac, šećer i toplu vodu i pustite da stoji dok ne postane kremasto.</li> <li>2. Smjesi dodajte brašno, sol i ulje.</li> <li>3. Miješajte na nižoj brzini 30 sekundi.</li> <li>4. Kad postignete homogenu teksturu tijesta, povećajte brzinu na 5 i miješajte 4 minute i 30 sekundi.</li> <li>5. Tijesto je pripremljeno kada se više ne lijepi za rubove posude ni na lopaticu za miješanje.</li> <li>6. Razvucite tijesto valjkom na željenu debljinu na pobrašnjenj površini.</li> <li>7. Stavite ga u nauljenu posudu za pečenje i obložite nadjevom.</li> </ol> |                 |     |         |

## POSTAVKE I OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

| POSTAVKA                                                                                                   | BRZINA                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Mijeseње, miješanje                                                                                        | Započnite s niskom brzinom, a zatim je postavite na visoku.    |
| Preklapanje                                                                                                | Srednja brzina.                                                |
| Protresanje                                                                                                | Započnite sa srednjom brzinom, a zatim je postavite na visoku. |
| Miješanje, tučenje                                                                                         | Srednja ili visoka brzina.                                     |
| <b>Obradu počnite na maloj brzini</b> da biste izbjegli izlijetanje praškaste hrane ili prskanje tekućina. |                                                                |

| SIMPTOM                                                             | UZROK                                                                        | RJEŠENJE                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Motor usporava tijekom rada.                                        | Količina tijesta možda prelazi maksimalnu količinu.                          | Izvadite pola i nastavite obradu u dvije serije.                                                                               |
|                                                                     | Tijesto možda sadrži preveliku količinu vlage, lijepi se na stranicu posude. | Dodajte više brašna, jednu po jednu žlicu sve dok motor ne ubrza. Obradujte sve dok se tijesto ne odlijepi od stranice posude. |
| Motor ne radi.                                                      | Uređaj nije priključen na mrežu.                                             | Provjerite jeste li priključili uređaj prije početka rada.                                                                     |
| Uređaj vibrira/ pomiče se tijekom rada.                             | Gumene nožice su mokre.                                                      | Gumene nožice na dnu jedinice moraju biti suhe i čiste.                                                                        |
|                                                                     | Previsoka postavka na biraču brzine.                                         | Smanjite postavku brzine.                                                                                                      |
|                                                                     | To je normalno za teža punjenja (npr. teško tijesto, sir).                   | Izvadite pola i nastavite obradu u dvije serije.                                                                               |
| <b>Ako uređaj i dalje na radi, obratite se službi za korisnike.</b> |                                                                              |                                                                                                                                |

## 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. Keverőszár-kidobó gomb    | G. Állvány             |
| B. Sebességválasztó kapcsoló | H. Acél keverőtál      |
| C. „Turbo” gomb              | I. Habverőszár         |
| D. Mixer                     | J. Keverőszár          |
| E. Dőlésszög-állító gomb     | K. Csúszásmentes lábak |
| F. Kioldógomb                |                        |

Kép a 2-3. oldalon

### AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- 1 A készülék használatbavétele előtt távolítson el minden csomagolóanyagot,** műanyagot, címkét, matricát és cédulát, mely a készülék alapzatán, a tálakon vagy a tartozékokon lehet.  
 **Figyelem!** A készülékházat, a dugaszt és a vezetéket soha ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba. **Vigyázat!** Tartozékcsere, illetve a működés alatt mozgásban lévő részek megközelítése előtt kapcsolja ki és válassza le a készüléket a hálózati áramkörrel.
- 2 A motoralapot kivételével az összes alkatrészt mossa el meleg, mosogatószeres vízben.** Használat előtt alaposan szárítson meg minden alkatrészt.  
 A habverőket és a dagasztóspirálokat folyó víz alatt, illetve mosogatógépben tisztíthatja meg.
- 3 A burkolat kizárólag puha, nedves ruhával tisztítható, és ezt követően szárazra kell törölni.** Megjegyzés: Ne használjon súroló tisztítószerkeket vagy súrolópárnát a készülék felületének tisztításához.

### ÜZEMBE HELYEZÉS

- 4 A keverő felszerelése a feldolgozóállványhoz.** A keverőtál készülékbe helyezése vagy eltávolítása előtt kapcsolja ki a mixert (a sebességszabályozó kapcsoló teljesen balra tolásával), majd húzza ki a hálózati dugaszt a konnektorból. Felhelyezéshez a mixert illesszük a keverőállványra és a rögzítéshez nyomjuk lefelé.
- 5 A keverő leszerelése a feldolgozóállványról.** Levételhez nyomjuk meg a kioldógó-mbot és a mixert felfelé húzza vagyük le.
- 6 A mixer dőlésszögének állítása felfelé vagy lefelé.** A felfelé történő állításhoz a mixert feltétlenül ki kell kapcsolni. A dőlésszög-állító gombot nyomjuk meg és a mixert döntjük meg fel- vagy lefelé, amíg be nem reteszeli.
- 7 A keverőtál felhelyezése / levétele.** Helyezze a keverőtálat a tartólapra. Ügyeljen arra, hogy a keverőtál alja körbeölelje a tartólapot. Könnyebb a keverőtál, illetve a tartozékok csatlakoztatása és leválasztása, ha a keverőfej meg van emelve.
- 8 Tolja be a habverőket vagy a dagasztóspirálokat a mixer alatt található nyílásokba,** amíg azok kattánással rögzülnek a helyükön.

- 9 **A habverők vagy spirálok eltávolítása előtt** áramtalanítsa a kézi mixert. Ezután egyik kezével tartsa erősen a készüléket, és közben nyomja meg a kioldógombot.  
**Megjegyzés:** A habverők vagy dagasztókampók csak akkor távolíthatók el, ha a sebességszabályozó kapcsoló teljesen balra van tolvá.

## ÜZEMELTETÉSI TÁJÉKOZTATÓ

- 10 **A keverőtál használata esetén a megengedett mennyiség legfeljebb 2,5 liter lehet.** Ha sűrű tésztát (pl. pizza, kenyér) kever 1 kg és 1,5 kg közötti mennyiségben, azt javasoljuk, hogy 1 adag elkészítése után hagyja lehűlni szobahőmérsékletre a mixert, mielőtt a következő adaggal folytatná a műveletet. Ezzel megóvhatja a készüléket a túlmelegedéstől.
- 11 **A keverő üzemeltetése.** A mixer elindításához mozgassa a sebességszabályozó kapcsolót balról jobbra. A habverők vagy dagasztókampók és a keverőtál egyaránt forognak. **Először mindig alacsony sebességfokozattal kezdjen, majd növelheti a sebességet.**  
**Figyelem!** A sérülésveszély elkerülése érdekében soha ne érintse a mozgásban lévő keverőszárakat vagy spirálokat sem eszközzel, sem pedig kézzel.
- 12 **Az Turbogomb** megnyomásakor és nyomva tartásakor a mixer maximális sebességgel működik. **Megjegyzés: A habverők könnyebb anyagok keverésére alkalmasak. Nehezebb tészták készítéséhez (pl. kenyértésztá, pite, piskóta), használja a dagasztóspirálokat.**

## TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

- 13 **Kapcsolja ki a berendezést,** húzza ki a dugót a konnektorból, és várjon, amíg a különböző eszközök teljesen le nem állnak.  
 **Figyelem!** A készülékházat, a dugaszt és a vezetékét soha ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba.
- 14 **A motoralapzat kivételével az összes alkatrészt** mossa el meleg, mosogatószeres vízben. Használat előtt alaposan szárítson meg minden alkatrészt.  
 A habverőket és a dagasztóspirálokat folyó víz alatt, illetve mosogatógépben tisztíthatja meg.
- 15 **A burkolat kizárólag puha, nedves ruhával tisztítható,** és ezt követően szárazra kell törölni.  
**Megjegyzés:** Ne használjon súroló tisztítószeret vagy súrolópárnát a készülék felületének tisztításához.
- 16 **Tárolás előtt** húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból. Győződjön meg arról, hogy a készülék tiszta és teljesen megszáradt.  
**A habverő- és keverőszárakat az állványra helyezett keverőtálban tároljuk.** Ezáltal elkerüljük azok megsérülését.

## BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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

- 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..
- Gyermekek a készüléket csak felügyelet mellett működtethetik, és ügyelni kell arra, hogy ne használják játékkra.
- Soha ne használja és ne vegye kézbe a készüléket, ha:
  - megsérült a tápkábel,
  - 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 áramtalanítsa összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt,

illetve ha felügyelet nélkül hagyja.

- Körültekintően járjon el a tartozékok kezelésekor, a tál ürítésekor és tisztítás során.
- Tartozékcsere, illetve a működés alatt mozgásban lévő részek megközelítése előtt kapcsolja ki és válassza le a készüléket a hálózati áramkörről.
- A készüléket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra alkalmas. A gyártó nem vállal semmilyen kötelezettséget a helytelen vagy nem rendeltetésszerű használat miatt bekövetkezett esetleges károkért.

## RECEPTEK

| RECEPTEK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | HOZZÁVALÓK        |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|
| Kelt tészta (Pizzatészta)<br><br>Max. mennyiségek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Búzaliszt         | 950 gr      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Víz               | 600 ml      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Olaj              | 100 ml      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Só                | 3 teáskanál |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Cukor             | 2 teáskanál |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Szárított élesztő | 1 evőkanál  |
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Tegyen élesztőt, cukrot és meleg vizet a készülék keverőtálgjába, majd addig hagyja állni, amíg krémessé nem válik.</li><li>2. Adjon lisztet, sót és olajat a keverékhez.</li><li>3. Alacsony sebességen keverje 30 másodpercig.</li><li>4. Amikor a tészta simává, egyöntetűvé válik, növelje 5-ösre a sebességet és keverje 4 perc 30 másodpercig.</li><li>5. A tészta akkor kész, ha nem ragad sem a tál falára, sem a keverőre.</li><li>6. A tésztát egy liszttel finoman megszórta felületen nyújtsa sodrófával a megfelelő vastagságra.</li><li>7. Helyezze a tésztát egy vékonyan bezsírozott tepsibe, majd szórja meg a feltéttel.</li></ol> |                   |             |

## BEÁLLÍTÁSOK ÉS HIBAEELHÁRÍTÁS

| BEÁLLÍTÁS                                                                                                                                           | TÍPUSTÓL                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dagasztás, Keverés                                                                                                                                  | A készüléket alacsony fordulatszámmal indítsa el, majd azután kapcsoljon nagy fordulatszámmra. |
| Lassú bekeverés                                                                                                                                     | Közepes fordulatszám.                                                                          |
| Keverés                                                                                                                                             | A készüléket közepes fordulatszámmal indítsa el, majd azután kapcsoljon nagy fordulatszámmra.  |
| Habverés                                                                                                                                            | Közepes vagy nagy fordulatszám.                                                                |
| <b>Alacsony fokozaton kezdje a feldolgozást,</b> ezzel megakadályozhatja a por állagú, illetve a folyékony hozzávalók kiszóródását, kifröccsenését. |                                                                                                |

| 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 feledje csatlakoztatni a készüléket az elektromos hálózathoz.                                                                       |
| A robotgép működés közben beremeg/elmozdul.                                                     | A gumitalpak nedvesek.                                                   | Ügyeljen arra, hogy a készülék alján található gumitalpak tiszták és szárazak legyenek.                                                                  |
|                                                                                                 | Túl magas sebességet állított be a sebességválasztó gombbal.             | Válasszon alacsonyabb sebességfokozatot.                                                                                                                 |
|                                                                                                 | Ez normális jelenség nagy terhelés (pl.: nehéz tészta vagy sajt esetén). | Távolítsa el az anyag felét, és folytassa a műveletet két adaggal.                                                                                       |
| <b>Amennyiben a készülék továbbra sem működik,</b> vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálatl. |                                                                          |                                                                                                                                                          |

## HULLADÉKKEZELÉS



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



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

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

## 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. Tasto d'espulsione             | G. Supporto del frullino   |
| B. Interruttore campo di velocità | H. Ciotola in acciaio inox |
| C. Tasto turbo                    | I. Frusta                  |
| D. Mixer                          | J. Gancio da impasto       |
| E. Tasto di rotazione             | K. Piedini antiscivolo     |
| F. Tasto di sbloccaggio           |                            |

Immagine sulla pagina 2-3

### OPERAZIONI PRELIMINARI AL PRIMO UTILIZZO

- 1 Prima di utilizzare l'apparecchio**, rimuovere l'imballaggio, la plastica, le etichette, gli adesivi o i cartellini che potrebbero essere attaccati alla base del motore, ai recipienti o agli accessori.



**Avvertenza:** non immergere l'alloggiamento, la spina o il cavo in acqua o in altri liquidi.

Attenzione! Spegner l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi alle parti che si muovono durante l'uso.

- 2 Lavare tutte le parti eccetto la base del motore** con acqua calda saponata. Asciugare accuratamente ogni parte prima dell'uso.



Le fruste e gli impastatori possono essere puliti con una spazzola sotto l'acqua corrente oppure in lavastoviglie.

- 3 L'alloggiamento deve essere pulito solamente con un panno morbido umido**, e quindi asciugato con un panno asciutto. **Nota:** Non utilizzare spugnette o detergenti abrasivi per pulire le superfici dell'apparecchiatura.

### OPERAZIONI PRELIMINARI

- 4 Inserire il frullatore nel supporto del robot.** Prima di inserire o togliere lo sbattitore: spegnerlo (spostando il selettore di velocità completamente verso sinistra) quindi togliere la spina dalla presa di corrente. Per applicare il mixer al supporto del frullino e per bloccarlo, premerlo verso il basso.

- 5 Estrarre il frullatore dal supporto del robot.** Per staccarlo premere sul tasto di sbloccaggio e togliere il mixer sfilandolo verso l'alto.

- 6 Ruotare il mixer verso l'alto/ il basso.** Prima di ruotarlo verso l'alto, spegnere in ogni caso il mixer! Premere il tasto di rotazione e far ruotare il mixer verso l'alto rispettivamente verso il basso, fin all'aggancio.

- 7 Applicare/togliere il vaso da lavoro.** Sistemare la ciotola sulla base. Verificare che la parte inferiore della ciotola aderisca perfettamente alla base. È più facile inserire e togliere la ciotola o gli utensili quando lo sbattitore è sollevato.

- 8 Spingere le fruste o gli impastatori** negli alloggiamenti per gli accessori presenti nella parte inferiore dello sbattitore fin a quando non scattano in posizione.

- 9 Prima di rimuovere le fruste o gli impastatori**, scollegare lo sbattitore, quindi premere il pulsante di rilascio tenendo saldamente l'apparecchio con una mano.

**Nota:** Le fruste o gli uncini possono essere rimossi solo quando il selettore di velocità viene posizionato completamente a sinistra.

### ISTRUZIONI PER L'USO

- 10 La lavorazione nella ciotola non deve superare i 2,5 litri.** Per miscelare un impasto corposo (ad esempio, pizza, pane) oltre 1 kg e fino a 1,5 kg, si consiglia di miscelare solo una porzione, quindi far raffreddare l'impastatrice a temperatura ambiente prima di continuare con la porzione o il processo successivi. In questo modo il prodotto sarà protetto da eventuali danni da surriscaldamento.

- 11 Mettere in funzione il frullatore.** Per avviare lo sbattitore spostare il selettore di velocità da sinistra a destra. Sia le fruste/gli uncini che la ciotola ruotano. **Avviare sempre lo sbattitore a una velocità bassa, per aumentarla in un secondo tempo.**  
**Avvertenza:** Evitare il contatto delle fruste o degli impastatori in movimento con le dita o altri utensili da cucina: rischio di lesioni.
- 12 Fino a quando il tasto Turbo** rimane premuto con l'apparecchio in funzione, lo sbattitore funziona alla massima velocità. **NB: Le fruste non sono adatte alle lavorazioni di impasti compatti. Per impasti densi, come dolci e pane, usare gli uncini impastatori.**

### PULIZIA E MANUTENZIONE

- 13 Spegner l'apparecchiatura,** rimuovere la spina dalla presa di corrente e attendere finché i componenti non si sono completamente fermati.
-  **Avvertenza:** non immergere l'alloggiamento, la spina o il cavo in acqua o in altri liquidi.
- 14 Lavare tutte le parti eccetto la base del motore** con acqua calda saponata. Asciugare accuratamente ogni parte prima dell'uso.
-  Le fruste e gli impastatori possono essere puliti con una spazzola sotto l'acqua corrente oppure in lavastoviglie.
- 15 L'alloggiamento deve essere pulito solamente con un panno morbido umido,** e quindi asciugato con un panno asciutto.  
**Nota:** Non utilizzare spugnette o detergenti abrasivi per pulire le superfici dell'apparecchiatura.
- 16 Prima di riporre,** togliere la presa dalla spina di corrente. Verificare che l'apparecchiatura sia pulita e completamente asciutta.  
**Conservare gancio da impasto e frusta** nel vaso da lavoro applicato nel supporto del frullino. Così sono protetti dal danneggiamento.

## NORME DI SICUREZZA

**Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente le seguenti istruzioni.**

- 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.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare né afferrare l'apparecchio se:
  - il cavo di alimentazione è danneggiato,
  - il rivestimento esterno è danneggiato.
- In caso di danneggiamento dell'apparecchio o del cavo di alimentazione, ottenerne la sostituzione rivolgendosi al produttore, a un suo agente dell'assistenza o a una persona egualmente qualificata, in modo da evitare rischi.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Prestare attenzione nel maneggiare gli utensili, nello svuotare il recipiente e durante la pulizia.
- Spegner l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi alle parti che si muovono durante l'uso.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico. Il produttore declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni causati dall'uso improprio o errato.

## RICETTE

| RICETTE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ELENCO DEGLI INGREDIENTI |     |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----|------------|
| Impasto lievitato (Impasto per pizza)<br><br>Quantità massime                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Farina di frumento       | 950 | gr         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Acqua                    | 600 | ml         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Olio                     | 100 | ml         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Sale                     | 3   | cucchiaini |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Zucchero                 | 2   | cucchiaini |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Lievito secco            | 1   | cucchiaino |
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Versare lievito, zucchero e acqua calda nella ciotola dell'elettrodomestico e lasciar riposare fino a ottenere un composto cremoso.</li><li>2. Aggiungere al composto farina, sale e olio.</li><li>3. Mescolare a velocità bassa per 30 secondi.</li><li>4. Quando l'impasto è diventato omogeneo, aumentare la velocità a 5 per 4 minuti e 30 secondi.</li><li>5. La pasta è pronta quando non si attacca ai lati della ciotola o all'utensile.</li><li>6. Su una superficie leggermente infarinata, stendere la pasta con un mattarello fino a ottenere lo spessore desiderato.</li><li>7. Stendere l'impasto su una teglia leggermente oliata e disporre sopra i condimenti.</li></ol> |                          |     |            |

## IMPOSTAZIONI ED ELIMINAZIONE DEI GUASTI

| FUNZIONE                                                                                                   | VELOCITÀ                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Impastare, miscelare                                                                                       | Iniziare con una bassa velocità, e poi passare ad una velocità più elevata. |
| Incorporare                                                                                                | Velocità media.                                                             |
| Sbattere                                                                                                   | Iniziare con una velocità media, e poi passare ad una velocità più elevata. |
| Frullare, montare                                                                                          | Velocità media o elevata.                                                   |
| <b>Avviare l'apparecchio a una velocità bassa per evitare schizzi di ingredienti liquidi e in polvere.</b> |                                                                             |

| 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.                                                                                          |
|                                                                                           | Impostazione troppo alta sul selettore di velocità.                                | Abbassare l'impostazione di velocità.                                                                                                                                      |
|                                                                                           | È normale con carichi pesanti (ad es. impasto spesso, formaggio).                  | Rimuoverne la metà e lavorare in due tempi.                                                                                                                                |
| <b>Qualora l'apparecchiatura ancora non funzioni, contattare il Centro di Assistenza.</b> |                                                                                    |                                                                                                                                                                            |

## 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.

## SUDEDAMOSIOS DALYS

- |                                          |                             |
|------------------------------------------|-----------------------------|
| A. Priedo atjungimo mygtukas             | G. Virtuvės kombaino stovas |
| B. Greičio parinkimo jungiklis           | H. Plieninis maišymo indas  |
| C. „Turbo“ funkcijos mygtukas            | I. Plakikliai               |
| D. Maišytuvas                            | J. Tešlos maišikliai        |
| E. Pakėlimo ir (arba) nuleidimo mygtukas | K. Neslystančios kojelės    |
| F. Užrakto atjungiklis                   |                             |

## Paveikslėlis 2-3 puslapyje

### PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART

- 1 **Prieš naudodami prietaisą,** nuimkite visas pakavimo medžiagas, plastikines dalis, etiketes, lipdukus ar žymes, kurios gali būti pritvirtintos prie variklio korpuso, dubenų ar priedų.



**Įspėjimas!** Niekada nenardinkite korpuso, kištuko ar laido į vandenį ar kokį nors kitą skystį.

**Dėmesio!** Prieš keisdami priedus arba liesdami judančiąsias dalis, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą iš tinklo.

2

Išplaukite visas dalis, **išskyrus variklio korpusą**, šiltame, muiluotame vandenyje.



Plakiklius ir tešlos kablius galima nuvalyti tekančiame vandenyje arba indaplovėje.

3

**Korpusas turi būti valomas tik minkšta drėgna šluoste**, o tada džiovinamas audeklu.

**Pastaba:** nevalykite prietaiso paviršių abrazyviniais valikliais arba šveičiamosiomis kempinėmis.

### NAUDOJIMO PRADŽIA

4

**Kaip uždėti maišytuvą ant virtuvės kombaino stovo.** Prieš įdėdami arba išimdami plakiklį, išjunkite plaktuvą (iki galo į kairę pasukdami greičio reguliatorių) ir ištraukite iš elektros tinklo lizdo kištuką! Norėdami pritvirtinti maišytuvą, įstatykite jį į virtuvės kombainą ir spauskite maišytuvą žemyn, kol jis užsifi ksuos.

5

**Kaip nuimti maišytuvą nuo virtuvės kombaino stovo.** Norėdami nuimti maišytuvą, paspauskite užrakto atjungiklį ir traukite maišytuvą aukštyn.

6

**Kaip pakelti / nuleisti maišytuvą.** Prieš pakeldami / nuleisdami maišytuvą įsitikinkite, kad jis išjungtas! Paspauskite pakėlimo / nuleidimo mygtuką ir kelkite maišytuvą aukštyn arba leiskite žemyn, kol jis užsifi ksuos.

7

**Kaip uždėti / nuimti maišymo dubenį.** Padėkite indą ant pagrindo. Įsitikinkite, kad indo apačia apgaubia pagrindą. Indą arba priedus bus lengviau įdėti ir išimti, jei plaktuvus bus pakeltas.

8

**Plakiklius arba tešlos kablius** stumkite į apatinėje maišiklio dalyje esančias priedų angas, kol jie atsidsurs savo vietoje.

- 9 **Prieš išimdami plakiklius arba kablius, atjunkite maišiklį.** Tada tvirtai laikykite prietaisą viena ranka ir tuo pačiu metu spauskite išmetimo mygtuką.  
**Pastaba.** Plakiklius arba kablius galima išimti tik tada, kai greičio reguliatorius yra iki galo pasuktas į kairę.

### NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS.

- 10 **Maišymo inde negalima apdoroti daugiau kaip 2,5 litrų.** Tirštos daugiau kaip 1 kg iki 1,5 kg tešlos maišymui (pvz., picos, duonos) rekomenduojama apdoroti tik 1 porciją ir palaukti, kol maišytuvas atvės iki kambario temperatūros, prieš pradėdant apdoroti kitą porciją ar procesą. Taip apsaugosite savo gaminį nuo perkaitimo.
- 11 **Kaip naudoti maišytuvą.** Norėdami įjungti plaktuvą, sukite greičio reguliatorių iš kairės į dešinę. Plakikliai / tešlos kabliai ir indas suksis. Visada pradėkite maišyti mažu greičiu ir palaipsniui jį didinkite.  
**Įspėjimas!** Dėl pavojaus susižeisti jokių būdu neliaskite judančių plakiklių ar maišiklių įrankiais ar pirštais.
- 12 **Jeigu naudojimo metu paspaudžiamas ir laikomas nuspaustas „Turbo“ funkcijos mygtukas,** maišytuvas pradės veikti didžiausiu galimu greičiu. **Pastaba.** Plakikliai nėra pritaikyti tirštiems mišiniams plakti. Ruošiant tirštą tešlą, pavyzdžiui, pyragui ar duonai, reikėtų naudoti tešlos maišiklius.

### VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- 13 **Išjunkite prietaisą,** ištraukite elektros kištuką iš sieninio lizdo ir palaukite, kol įrankiai visiškai sustos.  
 **Įspėjimas!** Niekada nenardinkite korpuso, kištuko ar laido į vandenį ar kokią nors kitą skystį.
- 14 **Išplaukite visas dalis, išskyrus variklio korpusą,** šiltame, muiluotame vandenyje.  
 Plakiklius ir tešlos kablius galima nuvalyti tekančiame vandenyje arba indaplovėje.
- 15 **Korpusas turi būti valomas tik minkšta drėgna šluoste,** o tada džiovinamas audeklu.  
**Pastaba:** nevalykite prietaiso paviršių abrazyviniais valikliais arba šveičiamosiomis kempinėmis.
- 16 **Norėdami padėti prietaisą laikymui,** ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Patikrinkite, ar prietaisas yra švarus ir visiškai sausas.  
**Tešlos maišiklius ir plakiklius laikykite maišymo dubenyje,** uždėdami ant virtuvės kombaino pagrindo. Taip apsaugosite juos nuo galimo apgadinimo.

## SAUGOS PATARIMAS

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

- 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.
- Reikia užtikrinti, kad vaikai nežaistų su prietaisais.
- Niekada nenaudokite ir neimkite prietaiso, jei
  - pažeistas maitinimo laidas,
  - pažeistas korpusas.
- Jei prietaisas ar maitinimo laidas pažeistas, siekiant išvengti pavojaus, jį turi pakeisti gamintojas, gamintojo techninės priežiūros atstovas ar kitas kvalifikuotas asmuo.
- Jei prietaisas paliekamas be priežiūros arba prieš jį surinkdami, išrinkdami ar valydami, visada išjunkite iš tinklo.
- Ištuštinami indą ir plaudami jį būkite atsargūs, kad nesusižeistumėte į įrankius.
- Prieš keisdami priedus arba liesdami judančiąsias dalis, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą iš tinklo.
- Nemerkitė prietaiso į vandenį ir kitus skysčius.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Gamintojas nepriima jokios atsakomybės už galimus pažeidimus, jei prietaisas naudojamas netinkamai.

## RECEPTAI

| RECEPTAI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | INGREDIENTŲ SĄRAŠAS |                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------|
| Mielinė tešla (Picos tešla)<br><br>Maksimalus kiekis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Kvietiniai miltai   | 950 g                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Vanduo              | 600 ml                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Aliejus             | 100 ml                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Druska              | 3 arbatiniai šaukšteliai |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Cukrus              | 2 arbatiniai šaukšteliai |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Sausos mielės       | 1 valgomas šaukštas      |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Supilkite mieles, cukrų ir šiltą vandenį į prietaiso maišymo dubenį, ir palaukite, kol masė pasidarys kreminės konsistencijos.</li> <li>2. Į mišinį supilkite miltus, druską ir aliejų.</li> <li>3. Maišykite 30 sek., pasirinkę mažą greitį.</li> <li>4. Kai tešla taps vienytytė, padidinkite greitį iki 5 lygio ir maišykite dar 4 min. ir 30 sek.</li> <li>5. Tešla yra paruošta, kai ji nelimpa prie dubens kraštų ir įrankio.</li> <li>6. Iškočiokite tešlą kočėlu iki norimo storio ant trupučiu miltų pabarstyto paviršiaus.</li> <li>7. Dėkite tešlą į riebalais pateptą skardą ir uždėkite garnyrą.</li> </ol> |                     |                          |

## NUSTATYMAI IR TRIKČIŲ ŠALINIMAS

| NUSTATYMAS                                                                                                  | GREIČIO                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Minkymas, maišymas                                                                                          | Pradėkite nuo mažo greičio, paskui padidinkite jį iki didelio greičio.      |
| Įmaišymas                                                                                                   | Vidutinis greitis.                                                          |
| Maišymas                                                                                                    | Pradėkite nuo vidutinio greičio, paskui padidinkite jį iki didelio greičio. |
| Plakimas, putų darymas                                                                                      | Vidutinis arba didelis greitis.                                             |
| <b>Pradėkite nuo mažo greičio</b> , kad išvengtumėte birių maisto produktų barstymosi ir skysčių taškymosi. |                                                                             |

| POŪZYMIS                                                                              | 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. |
| Variklis neveikia.                                                                    | Prietaiso elektros kištukas neįkištas sieninį lizdą.                        | Prieš naudojimą prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.                                                                          |
| Prietaisas veikdamas vibruoja / juda.                                                 | Sušlapo guminės kojelės.                                                    | Būtinai nuvalykite ir nusauskite prietaiso apačioje esančias gumines kojeles.                                                       |
|                                                                                       | Per didelį greičio parinkiklio nuostatą.                                    | Sumažinkite greičio nuostatą.                                                                                                       |
|                                                                                       | Esant didelėms apkrovoms (pvz., apdorojant sunkią tešlą, sūrį) tai normalu. | Išimkite pusę produktų ir apdorokite per du kartus.                                                                                 |
| <b>Jeigu prietaisas vis tiek neveikia</b> , kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. |                                                                             |                                                                                                                                     |

## IŠMETIMAS



Šis ant gaminio esantis simbols rodo, kad šīame gaminijē yra akumulātorius, kurio negalima šālinti 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. Laikykites savo šalies taisyklių dėl atskiro elektrinių gaminių ir įkraunamų akumuliatorių surinkimo.

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

## LATVIEŠU

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

## SASTĀVDAĻAS

- |                                           |                              |
|-------------------------------------------|------------------------------|
| A. Piederumu atbrīvošanas poga            | G. Virtuves kombaina statīvs |
| B. Ātruma diapazona pārslēga slēdzis      | H. Tērauda bļoda             |
| C. Poga Turbo                             | I. Putošanas slotiņas        |
| D. Mikseris                               | J. Miklas āķi                |
| E. Pacelšanas/nolaišanas poga             | K. Neslidošas kājiņas        |
| F. Fiksēšanas mehānisma atbrīvošanas poga |                              |

### Attēls 2-3. lappusē

## PIRMS IERĪCES PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

- 1 Pirms ierīces lietošanas **noņemiet visus iepakojuma materiālus**, plastmasas daļas, uzlīmes un etiķetes, kas var būt piestiprinātas motora pamatnei, bļodām vai palīgierīcēm.



**Bīdīnājums!** Neiegremdējiet korpusu, kontaktdakšu un vadu ūdeni vai citā šķidrumā.

**Uzmanību!** Pirms piederumu maiņas vai pieskaršanās kustīgajām detaļām izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves avota.

- 2 Nomazgājiet visas detaļas (**izņemot motora pamatni**) siltā ziepjūdenī.



Putošanas un maišīšanas piederumus var notīrīt ar birstīti zem tekoša ūdens vai trauku mazgājamā mašīnā.

- 3 Korpusu ir jātīra tikai ar mikstu mitru drāniņu un jānoslauka ar sausu drāniņu.

**Piezīme.** Tīrot ierīces virsmu, neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai skrāpjus.

## DARBA SĀKŠANA

- 4 Miksera piestiprināšana virtuves kombaina statīvam. Pirms miksera uzstādīšanas vai noņemšanas izslēdziet to (pārvietojot ātruma pārslēgu līdz galam pa kreisi) un izņemiet spraudkontakta no kontaktligzdas. Lai piestiprinātu mikseri, spiediet to virtuves kombaina statīvā un nospiediet lejup, lai to nofi ksētu.

- 5 Miksera noņemšana no virtuves kombaina statīva. Lai to noņemtu, nospiediet fi ksēšanas mehānisma atbrīvošanas pogu un pavelciet mikseri augšup.

- 6 Miksera pacelšana/nolaišana. Pirms miksera pacelšanas/nolaišanas noteikti to izslēdziet! Nospiediet pacelšanas/nolaišanas pogu un pakustiniet mikseri augšup/lejup, līdz tas nofi ksējas vietā.

- 7 Bļodas pievienošana/noņemšana. Novietojiet bļodu uz plāksnes. Gādājiet, lai bļodas apakša aptvertu plāksni. Bļodu vai papildpiederumus ir vieglāk uzstādīt vai noņemt, ja mikseris ir pacelts.

- 8 Ievietojiet putošanas vai maišīšanas piederumus attiecīgajās atverēs miksera apakšējā daļā, līdz tie nofi ksējas.

- 9 Pirms putošanas vai maišīšanas piederumu izņemšanas atvienojiet rokas mikseri no strāvas padeves avota. Stingri turiet ierīci ar vienu roku un nospiediet piederumu atlaišanas pogu (D).

**Piezīme:** Slotiņas vai āķus var noņemt tikai tad, kad ātruma pārslēgs ir novietots līdz galam pa kreisi.

## LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

- 10** **Maisāmais apjoms maisīšanas traukā nedrīkst pārsniegt 2,5 litrus.** Biezas mīklas maisīšanai (piem., picas, maizes) virs 1 kg līdz 1,5 kg mēs iesakām maisīt tikai 1 porciju un ļaut mikserim atdzist istabas temperatūrā pirms nākamās porcijas maisīšanas vai sagatavošanas. Tādējādi jūs pasargāsi ierīci no pārkaršanas bojājumiem.
- 11** **Miksera izmantošana.** Lai iedarbinātu mikseri, pārvietojot ātruma pārslēgu no kreisās puses uz labo. Rotēs gan slotiņas/mīklas āķi, gan bļoda. Vienmēr sāciet maisīšanu lēnā ātrumā un pēc tam to palieliniet. **Bridinājums!** Traumu riska dēļ nekad nepieskarieties ar kādu rīku vai pirkstiem putošanas lāpstīņām vai āķiem, kad tie darbojas.
- 12** **Kad poga Turbo lietošanas laikā tiek nospiesta un turēta,** mikseris darbojas tā maksimālajā ātrumā. **Piezieme.** Putošanas slotiņas nav piemērotas biezu maisījumu apstrādei. Biezai mīklai, piemēram, pīrāgu vai maizes mīklai, izmantojiet mīklas āķus.

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

- 13** **Pilnībā izslēdziet ierīci,** atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas un nogaidiet, līdz rīki ir pilnībā apstājušies.
-  **Bridinājums!** Neiegremdējiet korpusu, kontaktdakšu un vadu ūdenī vai citā šķidrumā.
- 14** **Nomazgājiet visas detaļas (izņemot motora pamatni)** siltā ziepjūdenī.
-  **Ok** Putošanas un maisīšanas piederumus var notīrīt ar birstīti zem tekoša ūdens vai trauku mazgājamā mašīnā.
- 15** **Korpuss ir jātīra tikai ar mīkstu mitru drāniņu** un jānoslauka ar sausu drāniņu. **Piezieme.** Tīrot ierīces virsmu, neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai skrāpjus.
- 16** **Pirms uzglabāšanas** izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas. Nodrošiniet, lai ierīce būtu tīra un pilnīgi sausa. **Glabājiet mīklas āķus un putošanas slotiņas bļodā uz virtuves kombaina pamatnes.** Tādējādi tiks novērsta to bojājumi.

## SAUGOS PATARIMAS

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

- 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.
- Uzmanieties, lai bērni nerotaļātos ar ierīci.
- Nekad nelietojiet ierīci vai neņemiet to rokās, ja
  - ir bojāts barošanas vads;
  - ir bojāts ierīces korpuss.
- Ja ierīce vai barošanas vads ir bojāti, lai izvairītos no riska, ražotājam, apkalpošanas pārstāvim vai citai kvalificētai personai tas jānomaina.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no barošanas, ja tā netiek uzraudzīta, kā arī pirms tās salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas.
- Ievērojiet piesardzību, darbojoties ar rīkiem, iztukšojot bļodu un tīrot piederumus vai iekārtu.
- Pirms piederumu maiņas vai pieskaršanās kustīgajām detaļām izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves avota.
- Nemērciet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos.
- Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai mājās. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas izmantošanas dēļ.

## RECETES

| RECETES                                         | SASTĀVDAĻU SARAKSTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |            |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------|
| Rauga mīkla (Picas mīkla)<br><br>Maks. daudzums | Kviešu milti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 950 | g          |
|                                                 | Ūdens                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 600 | ml         |
|                                                 | Eļļa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 100 | ml         |
|                                                 | Sāls                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3   | tējkarotes |
|                                                 | Cukurs                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2   | tējkarotes |
|                                                 | Sausais raugs                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1   | ēdamkarote |
|                                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ielieciet mašīnas stenda mīksēšanas bļodā raugu, cukuru un siltu ūdeni un atstājiet tos tur, līdz rodas krēmveida masa.</li> <li>2. Pievienojiet masai miltus, sāli un eļļu.</li> <li>3. Lēni mīksājiet 30 sekundes.</li> <li>4. Kad ir izveidojusies viendabīga mīkla, palieliniet ātrumu līdz 5 uz 4 minūtēm un 30 sekundēm.</li> <li>5. Mīkla ir gatava, kad tā nēlīp pie bļodas malām un pie rīka.</li> <li>6. Izrullējiet mīklu līdz vēlāmajam biežumam uz virsmas, kas viegli apkaisīta ar miltiem.</li> <li>7. Uzlieciet mīklu uz viegli iezīestas pannas.</li> </ol> |     |            |

## ĪESTATĪJUMI UN BOJĀJUMU NOVĒRŠANA

| ĪESTATĪJUMS                                                                                     | ĀTRUMI                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Mīcīšana, jaukšana                                                                              | Sāciet ar mazu ātrumu, tad palieliniet uz lielu ātrumu.   |
| Pievienošana                                                                                    | Vidējs ātrums.                                            |
| Maisīšana                                                                                       | Sāciet ar vidēju ātrumu, tad palieliniet uz lielu ātrumu. |
| Putošana, kulšana                                                                               | Vidējs vai liels ātrums.                                  |
| Sāciet darbu ar mazu ātrumu, lai izvairītos no pulverveida produktu un šķidrumu izšļakstīšanās. |                                                           |

| PAZĪME                                                                       | CĒĻONIS                                                                           | RISINĀJUMS                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ekspluatācijas laikā motora darbība palēninās.                               | Mīklas daudzums var pārsniegt maksimālo pieļaujamo daudzumu.                      | Izņemiet pusi un apstrādājiet mīklu divās porcijās.                                                                                                     |
|                                                                              | Mīkla var būt pārāk slapja, tā pielīp pie bļodas malas.                           | Pievienojiet vairāk miltu, katru berot klāt pa vienai ēdamkarotei, līdz motora ātrums uzlabojas. Apstrādājiet mīklu, līdz tā nepielīp pie bļodas malas. |
| Motors nedarbojas.                                                           | Ierīce nav pievienota elektrotīklam.                                              | Pieslēdziet ierīci elektrotīklam pirms lietošanas.                                                                                                      |
| Ierīce vibrē/kustas darbības laikā.                                          | Gumijas kājiņas ir slapjas.                                                       | Pārliecinieties, ka gumijas kājiņas bloka apakšā ir tīras un sausas.                                                                                    |
|                                                                              | Pārāk augsts iestatījums uz ātruma pārslēga.                                      | Pazeminiet ātruma iestatījumu.                                                                                                                          |
|                                                                              | Tā ir normāla parādība, apstrādājot smagus produktus (piem., smagu mīklu, sieru). | Izņemiet pusi un apstrādājiet divās porcijās.                                                                                                           |
| Ja ierīce vēl arvien nedarbojas, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru. |                                                                                   |                                                                                                                                                         |

## 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. Utkastertast            | G. Omrørerstativ      |
| B. Bryter hastighetsområde | H. Blandebolle i stål |
| C. Turbotast               | I. Visper             |
| D. Mikser                  | J. Eltekroer          |
| E. Svingknapp              | K. Sklisikre føtter   |
| F. Opplåsningsknapp        |                       |

Bilde side 2-3

## FØR FØRSTE GANGS BRUK

- 1 **Før du bruker apparatet, må du fjerne alt av emballasje, plast, etiketter og klistremerker** som kan være festet til motorenheten, bollene eller tilbehøret.



**Advarsel!** Senk aldri huset, støpselet eller ledningen ned i vann eller annen væske.

**Forsiktig!** Slå av apparatet og koble det fra strømforsyningen før du bytter tilbehør eller nærmer deg deler som beveger seg når apparatet er i bruk.

- 2 Vask alle delene **unntatt motorenheten** i varmt såpevann. Tørk hver del grundig før bruk.



Visper og eltekroer kan rengjøres med en børste under rennende vann eller i oppvaskmaskin.

- 3 **De ytre dekslene bør bare rengjøres med en myk, fuktig klut** og deretter tørkes av med en tørr klut. **Merk:** Ikke bruk skuremidler eller skuresvampar til å rengjøre apparatets overflater.

## SLIK KOMMER DU I GANG

- 4 **Feste mikseren på prosessorfoten.** Før du monterer eller tar av mikseren, må du slå mikseren av (ved å flytte hastighetsvelgeren helt til venstre) og trekke ut støpselet fra strøm-stikkkontakten. For å montere mikseren på stativet og låse den trykker du ned.
  - 5 **Ta av mikseren fra prosessorfoten.** For å ta av mikseren trykker du på opplåsningsknappen og løfter av mikseren oppover.
  - 6 **Sving mikseren oppover/nedover.** Mikseren må være avslått før du svinger den opp! Trykk på svingknappen og sving mikseren oppover hhv. nedover, til den går i lås.
  - 7 **Sette på/ta av røreballen.** Sett bollen på platen. Sørg for at bunnen på bollen lukkes rundt platen. Det er lettere å feste og ta av bollen eller utstyret når mikseren er løftet.
  - 8 **Skyv vispene eller eltekroene** inn i tilbehørssporene på undersiden av mikseren til du hører et klikk.
  - 9 **Trekk støpselet ut av håndmikseren** før du fjerner vispene eller eltekroene. Hold deretter apparatet fast med én hånd mens du trykker på utmatingsknappen.
- Merk:** Vispene eller eltekroene kan bare tas av når hastighetsvelgeren er satt helt til venstre.

## BRUKSANVISNING

- 10 Behandling i blandedbollen må ikke overstige 2,5 liter.** For å blande en tung deig (f.eks. pizza, brød) over 1 kg opptil 1,5 kg, anbefaler vi å behandle bare 1 porsjon og la blanderen kjøle seg ned til romtemperatur før neste porsjon eller prosess startes. Dette vil beskytte produktet fra skader eller overoppheting.
- 11 Bruke mikseren.** Mikseren startes ved å flytte hastighetsvelgeren fra venstre mot høyre. Både vispene/deigkrokene og bollen vil rotere. **Begynn alltid miksing på lav hastighet og øk gradvis.**  
**Advarsel!** Berør aldri visper eller eltekroker som er i gang, med verktøy eller fingre. Ellers kan det føre til personskaade.
- 12 Så lenge Turboknappen trykkes ned og holdes inne under bruk, går mikseren med maksimal hastighet.**  
**NB! Vispene skal ikke brukes til stive/harde blandinger. Bruk eltekrokene til blanding av tyngre deiger som f.eks. pai- og brøddeiger.**

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- 13 Slå av produktet,** ta ut støpselet ut av stikkkontakten og vent til vektøyene har stoppet helt.
-  **Advarsel!** Senk aldri huset, støpselet eller ledningen ned i vann eller annen væske.
- 14** Vask alle delene unntatt motorenheten i varmt såpevann. Tørk hver del grundig før bruk.
-  Visper og eltekroker kan rengjøres med en børste under rennende vann eller i oppvaskmaskin.
- 15** De ytre dekslene bør bare rengjøres med en myk, fuktig klut og deretter tørkes av med en tørr klut.  
**Merk:** Ikke bruk skuremidler eller skuresvamper til å rengjøre apparatets overflater.
- 16** Trekk støpselet ut av stikkkontakten før lagring. Se til at produktet er rent og helt tørt.  
**Oppbevar eltekroker og visper i røreballen som står i stativet.** På denne måten er de beskyttet mot skade.

## SIKKERHETSRAÅD

### Les følgende anvisninger nøye før du bruker maskinen for første gang.

- 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.
- Pass på at barn ikke leker med apparatet.
- Ikke bruk eller løft opp apparatet hvis
  - strømledningen er skadet,
  - huset er skadet.
- Hvis apparatet eller strømledningen er skadet, må disse skiftes av produsenten, produsentens servicerepresentant eller tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Koble alltid apparatet fra strømforsyningen hvis du går fra det uten tilsyn samt før montering, demontering eller rengjøring.
- Vær forsiktig når du håndterer redskapene, tømmer bollen og rengjør mikseren.
- Slå av apparatet og koble det fra strømforsyningen før du bytter tilbehør eller nærmer deg deler som beveger seg når apparatet er i bruk.
- Ikke senk apparatet i vann eller andre væsker.
- Dette apparatet er kun beregnet på husholdningsbruk. Produsenten påtar seg ikke ansvar for eventuell skade som skyldes feilaktig bruk av apparatet.

## OPPSKRIFTER

| OPPSKRIFTER                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | LISTE OVER INGREDIENSER |     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----|----|
| Gjærdeig (Pizzadeig)<br><br>Maks mengder                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Hvetemel                | 950 | gr |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Vann                    | 600 | ml |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Olje                    | 100 | ml |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Salt                    | 3   | ts |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Sukker                  | 2   | ts |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Tørrgjær                | 1   | ss |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Plasser gjær, sukker og varmt vann i muggen til mikseren og la den stå til konsistensen blir kremete.</li> <li>2. Legg hvetemel, salt og olje til blandingen.</li> <li>3. Bland ved lavere hastighet i 30 sek.</li> <li>4. Når deigen har en homogen form øk hastigheten til trinn 5 i 4 og et 1/2 min.</li> <li>5. Deigen er klar når den ikke henger fast på siden av bollen og heller ikke på elkekroken.</li> <li>6. Spre deigen med en kjevle slik at den får den ønskede tykkelsen på en lett melet overflate.</li> <li>7. Plasser deigen på en lett smurt panne og spre på med fyll.</li> </ol> |                         |     |    |

## INNSTILLINGER OG FEILSØKING

| INNSTILLING                                                              | HASTIGHET                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Elting, miksing                                                          | Start med lav hastighet, og øk deretter til høy hastighet.     |
| Vende inn                                                                | Middels hastighet.                                             |
| Røre                                                                     | Start med middels hastighet, og øk deretter til høy hastighet. |
| Visping, pisking                                                         | Middels eller høy hastighet.                                   |
| Begynn behandlingen ved lav hastighet for å unngå søl av mel, væske o.l. |                                                                |

| SYMPTOM                                      | ÅRSAK                                                                       | LØSNING                                                                                                       |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Motoren bremses under bruk.                  | Mengden deig kan ha oversteget maksimal kapasitet.                          | Fjern halvparten og kjør i to omganger.                                                                       |
|                                              | Deigen kan være for våt, slik at den setter seg fast på innsiden av bollen. | Tilsett mer mel, 1 teskje av gangen, til motoren går raskere. Elt til deigen ikke lenger henger langs sidene. |
| Motoren fungerer ikke.                       | Produktet er ikke koblet til strøm.                                         | Sørg for å plugge produktet til strøm før bruk.                                                               |
| Produktet vibrerer / beveger seg under bruk. | Gummifoten er våt.                                                          | Sørg for at gummifoten under enheten er ren og tørr.                                                          |
|                                              | For høy innstilling på hastighetsvelgeren.                                  | Reduser hastighetsinnstillingen.                                                                              |
|                                              | Det er normalt når den er fylt med noe tungt (f.eks tung deig, ost).        | Fjern halvparten og kjør i to omganger.                                                                       |

Dersom apparatet fortsatt ikke fungerer, må du kontakte kundeservice.

## 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-servicenter 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. Przycisk wyrzucający   | G. Stojak                        |
| B. Przełącznik prędkości  | H. Miska stalowa                 |
| C. Przycisk turbo         | I. Trzepaczka                    |
| D. Mikser                 | J. Końcówka do wyrabiania ciasta |
| E. Przycisk odchyłania    | K. Nóżki antypoślizgowe          |
| F. Przycisk odblokowujący |                                  |

Rysunek strona 2-3

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 **Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy usunąć wszystkie elementy opakowania, worki foliowe, etykiety, naklejki i oznaczenia, które mogą znajdować się na module silnika, miskach lub przystawkach.**



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

**Uwaga!** Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części ruchomych w trakcie pracy urządzenia, należy najpierw wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.

- 2 **Umyć wszystkie części (z wyjątkiem modułu silnika) w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.**



Trzepaczki i końcówki do mieszania ciasta można myć szczotką pod bieżącą wodą lub w zmywarce.

- 3 **Obudowę należy czyścić tylko miękką, wilgotną ściereczką, a następnie wycierać do sucha**  
**Uwaga:** nie używać do czyszczenia urządzenia ściernych preparatów czyszczących ani myjek do szorowania.

## ROZPOCZĘCIE UŻYTKOWANIA

- 4 **Mocowanie miksera do stojaka robota kuchennego.** Przed zamocowaniem lub wyjęciem miksera należy wyłączyć go (przesuwając przełącznik wyboru prędkości do oporu w lewo) i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. W celu zamocowania nasadzić mikser na stojak w celu zablokowania należy wcisnąć je w dół.
- 5 **Zdejmowanie miksera ze stojaka robota kuchennego.** Aby zdjąć mikser, nacisnąć na przycisk odblokowujący i wyciągnąć mikser do góry.
- 6 **Odchyłanie miksera w górę / w dół.** Przed odchyleniem w górę mikser należy koniecznie wyłączyć! Przycisnąć przycisk odchyłania i odchylić mikser w górę lub w dół do momentu „zaskoczenia”.
- 7 **Ataşarea/îndeplătarea bolului de mixare.** Umieścić miskę na podstawie. Upewnić się, że dno miski jest prawidłowo osadzone na podstawie. Mocowanie i wyjmowanie miski lub akcesoriów jest łatwiejsze, gdy mikser jest uniesiony.
- 8 **Introduceti telurile sau paletele pentru aluat în orificiile pentru accesorii de sub mixer, până când acestea se fixează.**
- 9 **Przed wyjęciem trzepaczek lub końcówek do mieszania ciasta odłącz mikser ręczny.** Następnie, pewnie trzymając urządzenie jedną ręką, naciśnij przycisk zwalniający akcesoria.  
**Uwaga:** Końcówki do ubijania lub mieszadła hakowe można odłączać tylko gdy przełącznik wyboru prędkości znajduje się w lewym skrajnym położeniu.

## OBŚLUGA URZĄDZENIA

- 10** Produkty w misce nie mogą mieć więcej niż 2,5 l. Mieszając ciężkie ciasto (np. na pizzę, chleb) o masie powyżej 1 kg do 1,5 kg zalecamy przetwarzać jedną porcję i pozwolić mikserowi na ostygnięcie do temperatury pokojowej przed przystąpieniem do mieszania kolejnej porcji. Pozwoli to uchronić urządzenie przed uszkodzeniem w wyniku przegrzania.
- 11** **Obsługa miksera.** Aby uruchomić mikser, należy przesunąć przełącznik wyboru prędkości w prawo. Zarówno końcówki do ubijania/mieszadła hakowe jak i miska zaczną się obracać. **Zawsze uruchamiaj mikser z niską prędkością, a następnie ją zwiększaj.**  
**Ostrzeżenie!** Aby nie narażać się na zranienie, nigdy nie dotykaj obracających się trzepaczek lub końcówek do mieszania ciasta palcami ani żadnym przedmiotem.
- 12** Kiedy wciśnięty jest przycisk Turbo, do momentu zwolnienia go mikser działa z maksymalną prędkością. **Uwaga:** Trzepaczki nie nadają się do obróbki gęstych produktów. Do gęstego ciasta, na przykład na placek lub chleb, należy użyć końcówek do mieszania ciasta.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- 13** Wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego i odczekać, aż narzędzie całkowicie się zatrzyma.  
 **Ostrzeżenie!** Nigdy nie zanurzać obudowy, wtyczki ani przewodu zasilającego urządzenia w wodzie ani innej cieczy.
- 14** Umyć wszystkie części (z wyjątkiem modułu silnika) w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.  
 Trzepaczki i końcówki do mieszania ciasta można myć szczotką pod bieżącą wodą lub w zmywarce.
- 15** Obudowę należy czyścić tylko miękką, wilgotną ściereczką, a następnie wycierać do sucha  
**Uwaga:** nie używać do czyszczenia urządzenia ściernych preparatów czyszczących ani myjek do szorowania.
- 16** Przed odłożeniem urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazda. Urządzenie powinno być czyste i całkowicie suche.  
**Końcówki do wyrabiania ciast oraz trzepaczki** należy przechowywać w misce zamocowanej na stojaku. Dzięki temu nie będą one narażone na uszkodzenia.

## BEZPIECZEŃSTWO

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

- 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.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Nie wolno używać ani podnosić urządzenia z
  - uszkodzonym przewodem zasilającym,
  - uszkodzoną obudową.
- W razie uszkodzenia urządzenia lub przewodu zasilającego jego wymianę należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi firmy Electrolux lub osobie o odpowiednich kwalifikacjach, tak aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, gdy nie jest ono używane oraz, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Podczas posługiwania się narzędziami, opróżniania miski i czyszczenia urządzenia należy zachować ostrożność.
- Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części ruchomych w trakcie pracy urządzenia, należy najpierw wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innym płynie.

- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające z niewłaściwego lub nieprawidłowego użycia.

## PRZEPISY

| PRZEPISY                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | LISTA SKŁADNIKÓW |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------|
| Ciasto drożdżowe (ciasto na pizzę)<br><br>Maks. ilość                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Mąka pszenna     | 950 g      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Woda             | 600 ml     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Olej             | 100 ml     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Sól              | 3 łyżeczki |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Cukier           | 2 łyżeczki |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Drożdże suszone  | 1 łyżka    |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wymieszać drożdże, cukier i ciepłą wodę w misce miksera stojącego i pozostawić aż do uzyskania kremowej konsystencji.</li> <li>2. Dodać do zaczynu mąkę, sól i olej.</li> <li>3. Wymieszać z niską prędkością przez 30 sekund.</li> <li>4. Gdy ciasto uzyska jednorodną konsystencję, zwiększyć prędkość do 5 i mieszać przez 4 minuty i 30 sekund.</li> <li>5. Ciasto jest gotowe, gdy nie przykleja się do miski ani do mieszadła.</li> <li>6. Rozwałkować ciasto na żądaną grubość na lekko oprószonej mąką powierzchni.</li> <li>7. Umieścić ciasto w lekko natłuszczonej formie i rozłożyć na nim dodatki.</li> </ol> |                  |            |

## USTAWIENIA I USUWANIE USTEREK

| USTAWIENIE                                                                                               | PRĘDKOŚCI                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Zagniatanie, mieszanie                                                                                   | Należy zacząć od małej prędkości, a następnie stopniowo ją zwiększać.                |
| Mieszanie z dodawaniem                                                                                   | Średnia prędkość.                                                                    |
| Intensywne mieszanie                                                                                     | Należy zacząć od średniej prędkości, a następnie stopniowo zwiększyć ją do wysokiej. |
| Trzepanie, ubijanie                                                                                      | Średnia lub wysoka prędkość.                                                         |
| <b>Rozpocznij od małej prędkości, aby uniknąć wysypania sproszkowanych substancji lub wylania płynu.</b> |                                                                                      |

| 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 lub przemieszcza się podczas pracy.                        | Gumowe nóżki są mokre.                                                                                          | Upewnić się, że gumowe nóżki na spodzie urządzenia są suche i czyste.                                        |
|                                                                               | Zbyt wysoka prędkość na pokrętle wyboru prędkości.                                                              | Zmniejsz ustawienie prędkości.                                                                               |
|                                                                               | Jest to normalne zjawisko przy większych obciążeniach (np. wyrabianiu gęstego ciasta, rozdrabnianiu sera itp.). | Wyjąć połowę ciasta i wyrobić oddzielnie każdą z porcji.                                                     |
| <b>Jeśli urządzenie nadal nie działa, należy skontaktować się z serwisem.</b> |                                                                                                                 |                                                                                                              |

## 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. Butonul de îndepărtare a accesoriilor | G. Suport procesor           |
| B. Comutator pentru selectarea vitezei   | H. Bol de oțel pentru mixare |
| C. Buton Turbo                           | I. Teluri                    |
| D. Mixer                                 | J. Palete pentru aluat       |
| E. Buton ridicare/coborâre               | K. Picioare anti-derapante   |
| F. Deblocare                             |                              |

Imagine pagina 2-3

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Înainte de a folosi aparatul**, scoateți toate ambalajele, materialele plastice, etichetele, autocolantele sau alte etichete care pot fi atașate pe blocul motor, boluri sau accesorii.  
 **Avertisment!** Nu scufundați niciodată carcasa, ștecherul sau cablul electric în apă sau în alt lichid. **Atenție!** Opriti aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de piese care se mișcă în timpul utilizării.
- Spălați toate piesele în apă caldă cu săpun, **cu excepția unității motorului**. Uscați bine fiecare piesă înainte de utilizare.  
 Telurile, paletele și bolul de mixare pot fi curățate cu o perie sub jet de apă sau în mașina de spălat.
- Carcasa trebuie să fie curățată numai** cu un material textil moale și umed, apoi uscată cu un material. **Notă:** Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau bureți abrazivi la curățarea aparatului dvs.

## GHID DE ÎNIȚIERE

- Fixarea mixerului în suportul procesorului.** Înainte de a monta sau demonta mixerul, opriți-l (mutând selectorul pentru viteză în poziția extremă din stângă) și decuplați ștecherul de la priză. Pentru a-l fixa, împingeți mixerul pe suportul procesorului și apăsați pentru a se bloca.
- Îndepărtarea mixerului din suportul procesorului.** Pentru a îndepărta, apăsați butonul de blocare și trageți mixerul în sus.
- Ridicarea/coborârea mixerului.** Asigurați-vă că mixerul este oprit înainte de a-l ridica/cobori! Apăsați butonul de ridicare/coborâre și rotiți mixerul în sus sau jos până când se fixează.
- Atașarea/îndepărtarea bolului de mixare.** Așezați bolul pe farfurie. Verificați ca fundul bolului să aibă o poziție stabilă pe farfurie. Este mai ușor să atașați sau să îndepărtați bolul sau accesoriile atunci când mixerul este ridicat.
- Introduceți telurile sau paletele pentru aluat** în orificiile pentru accesorii de sub mixer, până când acestea se fixează.
- Înainte de a îndepărta telurile sau, paletele**, scoateți mixerul din priză. Apoi țineți în mână ferm dispozitivul și apăsați butonul de evacuare.  
**Observație:** Paletele sau cârligele pot fi desprinse doar atunci când selectorul pentru viteză este în poziția extremă din stângă.

## INSTRUCȚIUNI DE OPERARE

- 10** Cantitatea procesată în bolul de amestecare nu trebuie să depășească 2,5 litri. Pentru amestecarea aluatului greu (pt. pizza, pâine) de peste 1 kg și până la 1,5 kg, vă recomandăm să procesați doar 1 porție și să așteptați să se răcească mixerul la temperatura camerei înainte de a începe următoarea porție sau procesare. Astfel veți proteja produsul de deteriorare din cauza supraîncălzirii.
- 11** **Operarea mixerului.** Pentru a porni mixerul, mutați selectorul pentru viteză de la stânga la dreapta. Atât paletele/cârligele, cât și castronul se vor roti. Începeți mereu mixarea la o viteză redusă, apoi măriți-o. Avertisment! Din cauza riscului de a vă răni, nu atingeți niciodată telurile sau paletele aflate în funcțiune cu ustensile sau cu degetele.
- 12** **Atunci când butonul Turbo este apăsat și menținut pe perioada operării, mixerul funcționează la viteză maximă. Notă: Telurile nu sunt adecvate pentru procesarea amestecurilor dure. Pentru un aluat greu, precum cel pentru plăcintă și pâine, folosiți paletele pentru luat.**

## CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

- 13** **Oprii aparatul,** scoateți cablul din priză și așteptați ca instrumentele să se oprească complet.
-  **Avertisment!** Nu scufundați niciodată carcasa, ștecherul sau cablul electric în apă sau în alt lichid.
- 14** Spălați toate piesele în apă caldă cu săpun, **cu excepția unității motorului.** Uscați bine fiecare piesă înainte de utilizare.
-  Telurile, paletele și bolul de mixare pot fi curățate cu o perie sub jet de apă sau în mașina de spălat.
- 15** **Carcasa trebuie să fie curățată numai cu un material textil moale și umed,** apoi uscată cu un material. **Notă:** Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau bureți abrazivi la curățarea aparatului dvs.
- 16** **Înainte de depozitare,** scoateți ștecherul din priză. Asigurați-vă că aparatul este curat și complet uscat. **Depozitați paletele pentru aluat și telurile în bolul de mixare localizat pe baza de procesare.** Astfel nu vor fi deteriorate.

## SFATURI DE SIGURANȚĂ

### Citiți cu atenție următoarea instrucțiune înainte de prima utilizare a aparatului.

- 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 trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Nu folosiți 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.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de a-l asambla, dezambla sau curăța.
- Se va proceda cu atenție la manevrarea instrumentelor, la golirea vasului și pe durata curățării.
- Oprii aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de piese care se mișcă în timpul utilizării.
- Nu scufundați aparatul în apă sau alte lichide.

- Acest aparat este conceput exclusiv pentru uz casnic. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru eventualele daune cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau incorectă a aparatului.

## REȚETE

| REȚETE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | LISTA INGREDIENTELOR |     |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----|-----------|
| Aluat cu drojdie (Aluat de pizza)<br><br>Cantități maxime                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Făină de grâu        | 950 | g         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Apă                  | 600 | ml        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Ulei                 | 100 | ml        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Sare                 | 3   | lingurițe |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Zahăr                | 2   | lingurițe |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Drojdie uscată       | 1   | lingură   |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Puneți drojdie, zahăr și apă caldă în bolul mașinii și așteptați până când totul devine cremos.</li> <li>2. Adăugați făină, sare și ulei la amestec.</li> <li>3. Amestecați la viteză redusă timp de 30 secunde.</li> <li>4. După ce aluatul s-a format și este omogen, măriți viteza la 5 timp de 4 minute și 30 de secunde.</li> <li>5. Aluatul este pregătit atunci când nu se lipește de peretele bolului și nici de instrument.</li> <li>6. Pe o suprafață presărată cu puțină făină, întindeți aluatul cu un sucitor până la grosimea dorită.</li> <li>7. Puneți aluatul într-o cratiță puțin unsă și presărați topping-urile.</li> </ol> |                      |     |           |

## SETĂRILE ȘI IDENTIFICAREA DEFECTIUNILOR

| SETARE                                                                                                                     | VITEZA                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Frământare, mixare                                                                                                         | Începeți cu viteză mică, apoi creșteți viteza treptat.  |
| Încorporare                                                                                                                | Viteză medie.                                           |
| Amestecare                                                                                                                 | Începeți cu viteză medie, apoi creșteți viteza treptat. |
| Batere, spumare                                                                                                            | Viteză medie sau mare.                                  |
| <b>Începeți procesarea la o viteză scăzută pentru a evita împrăștierea alimentelor sub formă de pudră și a lichidelor.</b> |                                                         |

| 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.                                                                    |
|                                                                         | Nivel prea ridicat pe selectorul vitezei.                                | Micșorați nivelul vitezei.                                                                                                                          |
|                                                                         | Este normal pentru încărcături grele (de ex. aluat greu, brânză).        | Scoateți jumătate și procesați în două etape.                                                                                                       |
| Dacă aparatul tot nu funcționează, contactați serviciul pentru clienți. |                                                                          |                                                                                                                                                     |

## 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. Dugme za odvajanje dodatne opreme | G. Postolje jedinice za obradu |
| B. Prekidač za brzinu                | H. Čelična činija za mešanje   |
| C. Dugme „Turbo“                     | I. Žice za mučenje             |
| D. Mikser                            | J. Spiralne mutilice za testo  |
| E. Dugme za podizanje/ spuštanje     | K. Postolje protiv klizanja    |
| F. Otključavanje brave               |                                |

Slika, stranica 2-3

## PRE PRVE UPOTREBE

- 1** Pre korišćenja aparata uklonite svu ambalažu, plastiku, nalepnice, sličice i etikete pričvršćene za bazu sa motorom, posude ili nastavke.  
 **Upozorenje!** Nikad nemojte stavljati kućište, utikač ili kabl u vodu ili neku drugu tečnost.  
**Oprez!** Isključite aparat i izvucite utikač iz utičnice pre promene nastavka ili pre kontakta sa delovima koji se kreću tokom rada.
- 2** Operite sve delove **osim baze sa motorom u toploj**, sapunjavoj vodi. Dobro obrišite svaki deo pre upotrebe.  
 Mutilice, mešalice i činija za mučenje mogu se prati četkom pod tekućom vodom ili u mašini za pranje posuda.
- 3** Da biste očistili kućište, prebrišite ga mekom, vlažnom krpom, a zatim ga osušite suvom krpom.  
**Napomena:** Za brisanje površine uređaja ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje i abrazivne sundere.

## POČETAK RADA

- 4** Postavljanje miksera na postolje jedinice za obradu. Pre postavljanja ili sklanjanja miksera, isključite mikser (tako što ćete birač brzine pomeriti u krajnji levi položaj), a zatim izvadite utikač kabla za napajanje iz zidne utičnice. Da biste ga postavili, stavite mikser na postolje jedinice za obradu i pritisnite ga tako da se zabravi.
- 5** Skidanje miksera sa postolja jedinice za obradu. Da biste ga skinuli, pritisnite dugme za otključavanje i povucite mikser nagore.
- 6** Podizanje/spuštanje miksera. Uverite se da je mikser isključen, pre njegovog podizanja/spuštanja! Pritisnite dugme za podizanje/ spuštanje i zakrećite mikser nagore ili nadole, sve dok se ne zabravi.
- 7** Postavljanje/skidanje činije za mučenje. Postavite činiju na postolje. Uverite se da dno činije celim obimom naleže na postolje. Činiju ili dodatke lakše ćete postaviti ili skinuti kada je mikser podignut.
- 8** Gurnite metlice ili nastavke za mešenje testa u priključke za opremu s donje strane miksera, tako da se zabrave.

- 9 **Pre vađenja metlica ili nastavaka za mešenje**, isključite kabl za napajanje ručnog miksera. Zatim jednom rukom čvrsto uhvatite uređaj i pritisnite dugme za izbacivanje.
- Napomena:** Mutilice i kuke za mešenje mogu da se skinu samo kada je birač brzine postavljen u krajnji levi položaj.

## UPUTSTVA ZA RUKOVANJE

- 10 **Obrada u činiji za mešenje ne sme da pređe 2,5 litara.** Za mešenje teškog testa (npr. pice, hleba) preko 1 kg do 1,5 kg, preporučujemo obradu samo 1 porcije, nakon čega mikser treba ostaviti da se ohladi do sobne temperature pre nego što se započne sa sledećom porcijom ili obradom. Ovo će zaštititi vaš proizvod od oštećenja usled pregrevanja.
- 11 **Korišćenje miksera.** Da biste aktivirali mikser, pomerite birač brzine s leva udesno. Okreće se i mutilice/ kuke za mešenje i činija. Mešenje uvek treba započeti na najmanjoj brzini i zatim je povećavati.
- Upozorenje!** Zbog opasnosti od povrede, mutilice i nastavke za mešenje nikada nemojte dodirivati prstima niti drugim priborom dok se okreću.
- 12 **Ako u toku rada miksera držite pritisnuto dugme „Turbo“**, mikser će se okretati maksimalnom brzinom.
- Napomena:** Mutilice nisu prikladne za obradu gustih smesa. Za obradu gustog testa, poput testa za pitu ili hleb, koristite nastavke za mešenje testa.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- 13 **Isključite uređaj**, izvadite utikač iz zidne utičnice i sačekajte dok alatka sasvim ne prestane sa radom.
-  **Upozorenje!** Nikad nemojte stavljati kućište, utikač ili kabl u vodu ili neku drugu tečnost.
- 14 Operite sve delove **osim baze sa motorom u toploj**, sapunjavoj vodi. Dobro obrišite svaki deo pre upotrebe.
-  Mutilice, mešalice i činija za mućenje mogu se prati četkom pod tekućom vodom ili u mašini za pranje posuđa.
- 15 **Da biste očistili kućište, prebrišite ga mekom, vlažnom krpom**, a zatim ga osušite suvom krpom.
- Napomena:** Za brisanje površine uređaja ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje i abrazivne sundere.
- 16 **Pre nego što odložite presu**, isključite je iz utičnice za napajanje. Uverite se da je presa čista i u potpunosti suva.
- Mešalice i mutilice čuvajte u činiji za mućenje koja se nalazi na postolju. Tako će biti zaštićene od oštećenja.

## BEZBEDNOSNI SAVETI

### Pre prve upotrebe uređaja pažljivo pročitajte sledeća uputstva.

- 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.
- Treba paziti da se deca ne igraju ovim aparatom.
- Nemojte da koristite ili podižete aparat ukoliko je
  - kabl za napajanje oštećen,
  - kućište oštećeno.
- Ako je uređaj ili kabl za napajanje oštećen, zamenu uređaja mora da izvrši proizvođač, njegov ovlašćeni servis ili druga kvalifikovana osoba kako bi se izbegle sve opasnosti.
- Obavezno isključite aparat iz utičnice ukoliko ga ostavljate bez nadzora, kao i pre sklapanja, rasklapanja i čišćenja.
- Vodite računa tokom kontakta sa nastavcima, tokom pražnjenja posude i tokom čišćenja.
- Isključite aparat i izvucite utikač iz utičnice pre promene nastavka ili pre kontakta sa

delovima koji se kreću tokom rada.

- Nemojte potapati aparat u vodu ili neku drugu tečnost.
- Ovaj aparat služi isključivo za kućnu upotrebu. Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost za moguća oštećenja nastala zbog neodgovarajućeg ili nepravilnog korišćenja uređaja.

## RECEPTI

| RECEPTI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | SPISAK SASTOJAKA |     |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----|--------|
| Testo od kvasca (Testo za picu)<br><br>Maksimalne količine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Pšenično brašno  | 950 | g      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Voda             | 600 | ml     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Ulje             | 100 | ml     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | So               | 3   | kašike |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Šećer            | 2   | kašike |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Suvi kvasac      | 1   | kašika |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ubacite kvasac, šećer i toplu vodu u činiju stojećeg miksera i ostavite ih da odstoje dok ne postanu kremasti.</li> <li>2. U smesu dodajte brašno, so i ulje.</li> <li>3. Mešajte na manjoj brzini oko 30 sek.</li> <li>4. Kada testo postane homogeno, povećajte brzinu na 5 u trajanju od 4 min i 30 sek.</li> <li>5. Testo je spremno kada se ne lepi za strane činiye, niti na pribor za mućenje.</li> <li>6. Razvucite testo oklagijom na željenu debljinu na površini preko koje ste sipali malo brašna.</li> <li>7. Stavite testo u malo podmazan pleh i namažite prelivom.</li> </ol> |                  |     |        |

## PODEŠAVANJE, REŠAVANJE PROBLEMA

| PODEŠAVANJE                                                                          | BRZINE                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Mešenje, mućenje                                                                     | Počnite s manjom brzinom, a zatim prebacite na veliku brzinu.    |
| Savijanje                                                                            | Srednja brzina.                                                  |
| Mešanje                                                                              | Počnite sa srednjom brzinom, a zatim prebacite na veliku brzinu. |
| Mućenje, pravljenje pene                                                             | Srednja ili velika brzina.                                       |
| Proces započnite pri manjoj brzini da se ne bi rasipale praškaste i tečne namirnice. |                                                                  |

| 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.                                                                             |

| ЗНАК НЕИСПРАВНОСТИ                                            | УЗРОК                                                    | РЕШЕНИЕ                                                                |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Уређај vibrira/pomera se tokom rada.                          | Gumene nožice su vlažne.                                 | Proverite da li su gumene nožice sa donje strane aparata čiste i suve. |
|                                                               | Suviše visoko podešavanje na biraču brzine.              | Smanjite izabranu brzinu.                                              |
|                                                               | To je normalno za veće punjenje (npr. teško testo, sir). | Izvadite polovinu testa i obradite ga u dve partije.                   |
| Ako uređaj još uvek ne radi, obratite se korisničkom servisu. |                                                          |                                                                        |

## 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. Кнопка высвобождения насадок | G. Подставка                |
| B. Переключатель скоростей      | H. Стальная чаша миксера    |
| C. Кнопка Turbo                 | I. Венчики для взбивания    |
| D. Миксер                       | J. Насадки для замеса теста |
| E. Кнопка поднимания/ опускания | K. Непроскальзывающие ножки |
| F. Снятие блокировки            |                             |

Изображение, страница 2-3

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- 1** Перед использованием прибора удалите все упаковочные материалы, пластик, ярлыки, наклейки или бирки, которые могут быть прикреплены к основанию с двигателем, чашам или насадкам.  
 **Внимание!** Запрещается погружать корпус, шнур питания или его вилку в воду или другую жидкость. **Внимание!** Выключите прибор и отключите электропитание перед заменой принадлежностей или совершением каких-либо действий с движущимися частями.
- 2** Вымойте все детали, **кроме основания**, в теплой воде с моющим средством. Тщательно протрите каждую деталь перед использованием.  
 Венчики и насадки для теста можно мыть в проточной воде или посудомоечной машине.
- 3** Корпус следует очищать мягкой влажной тканью, а затем вытирать насухо. **Примечание.** Очищая поверхность прибора, не используйте абразивные чистящие средства или жесткие губки.

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- 4 **Установка миксера на основание кухонного комбайна.** Перед установкой или снятием миксера выключите его (путем перевода селектора скорости в крайнее левое положение) и извлеките вилку из розетки электропитания. Чтобы установить миксер, вставьте его в подставку и нажмите на него, чтобы зафиксировать.
- 5 **Снятие миксера с основания кухонного комбайна.** Чтобы снять миксер, нажмите на кнопку снятия блокировки и потяните миксер вверх.
- 6 **Поднимание или опускание миксера.** Проверьте, чтобы миксер был выключен перед тем, как поднять или опустить его! Нажмите кнопку поднимания/опускания и поднимайте миксер вверх или опускайте вниз, пока он не зафиксируется в нужном положении.
- 7 **Установка и снятие емкости для смешивания.** Установите чашу на подставку. Низ чаши должен закрыться подставкой. Установка и снятие чаши или насадок упрощается, когда миксер поднят.
- 8 **Вставьте до защелкивания венчики или насадки для теста в гнезда внизу миксера.**
- 9 **Перед снятием венчиков и насадок для теста** выньте вилку миксера из розетки. После этого, крепко держа устройство одной рукой, нажмите кнопку выброса.  
**Примечание:** венчики или крючки можно снять, только если селектор скорости переведен в крайнее левое положение.

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 10 **Не перерабатывайте в емкости для смешивания продукты объемом более 2,5 литра.** При замешивании густого теста (например, для пиццы, хлеба) весом от 1 до 1,5 кг рекомендуется приготовить 1 порцию, затем дать миксеру остыть до комнатной температуры, и только после этого приступить к приготовлению следующей порции. Это предотвратит перегрев и поломку устройства.
- 11 **Эксплуатация миксера.** Для включения миксера переведите селектор скорости из левого положения вправо. Начнется вращение как венчиков/крючков для замешивания теста, так и чаши.  
**Всегда начинайте перемешивание на малой скорости, постепенно ее увеличивая.**  
**Внимание!** Во избежание травм не прикасайтесь к работающим венчикам и насадкам ни инструментами, ни пальцами.
- 12 **Пока во время работы нажата и удерживается кнопка ускорения, скорость миксера максимальна.** **Примечание:** Венчики для взбивания не подходят для перемешивания густых смесей. Для крутого теста, например, теста для пирога или хлеба, используйте крючкообразные взбивалки для теста.

## ЧИСТКА И УХОД

- 13 **Выключите прибор, выньте вилку из розетки и дождитесь полной остановки работы насадок.**  
 **Внимание!** Запрещается погружать корпус, шнур питания или его вилку в воду или другую жидкость.
- 14 **Вымойте все детали, кроме основания, в теплой воде с моющим средством. Тщательно протрите каждую деталь перед использованием.**  
 **Внимание!** Венчики и насадки для теста можно мыть в проточной воде или посудомоечной машине.
- 15 **Корпус следует очищать мягкой влажной тканью, а затем вытирать насухо.**  
**Примечание.** Очищая поверхность прибора, не используйте абразивные чистящие средства или жесткие губки.
- 16 **Прежде чем положить прибор на хранение, выньте вилку из розетки. Убедитесь, что прибор чистый и совершенно сухой.**  
**Храните насадки для замеса теста и венчики в емкости для смешивания, установленной на основании подставки. Это защитит их от повреждения.**

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

- 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.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Не используйте и не трогайте устройство: при повреждении шнура питания; при повреждении корпуса.
- В целях безопасности поврежденные устройство или шнур питания должны быть заменены производителем, агентом по обслуживанию или другим квалифицированным специалистом.
- Всегда вынимайте вилку из розетки, оставляя устройство без присмотра, и перед его сборкой, разборкой или чисткой.
- При опорожнении чаши и во время мытья соблюдайте осторожность в обращении с насадками.
- Выключите прибор и отключите электропитание перед заменой принадлежностей или совершением каких-либо действий с движущимися частями.
- Не погружайте устройство в воду или иную жидкость.
- Данное устройство предназначено для использования только в домашних условиях. Изготовитель не несет ответственности за возможные повреждения из-за ненадлежащего применения.

### РЕЦЕПТЫ

| РЕЦЕПТЫ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ |     |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----|-----------|
| Дрожжевое тесто (Тесто для пиццы)<br><br>Макс. кол-ва                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Пшеничная мука      | 950 | г         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Вода                | 600 | мл        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Растительное масло  | 100 | мл        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Соль                | 3   | ч. ложки  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Сахар               | 2   | ч. ложки  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Сухие дрожжи        | 1   | ст. ложка |
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Поместите в чашу прибора на подставке дрожжи, сахар, налейте теплую воду и дайте постоять до получения кремообразной массы.</li><li>2. Добавьте в смесь муку, соль и растительное масло.</li><li>3. Смешивайте на низкой скорости в течение 30 секунд.</li><li>4. Когда тесто приобретет однородность, увеличьте скорость до отметки «5» и продолжайте смешивание в течение 4 минут и 30 секунд.</li><li>5. Тесто готово, когда оно не прилипает ни к стенкам чаши, ни к принадлежностям.</li><li>6. Раскатайте тесто скалкой до требуемой толщины на поверхности, слегка присыпанной мукой.</li><li>7. Поместите тесто в сковороду, слегка смазанную сливочным маслом, и выложите начинку.</li></ol> |                     |     |           |

## НАСТРОЙКИ И УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

| НАСТРОЙКА                                                                       | СКОРОСТЕЙ                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Символ перемешивания                                                            | Начинайте работать на низкой скорости, а затем увеличивайте ее.  |
| Разведение                                                                      | Средняя скорость.                                                |
| Перемешивание                                                                   | Начинайте работать на средней скорости, а затем увеличивайте ее. |
| Взбивание, вспенивание                                                          | Средняя скорость или высокая скорость.                           |
| <b>Начинайте на малой скорости, чтобы не разбрызгивать продукты и жидкости.</b> |                                                                  |

| НЕИСПРАВНОСТЬ                                                              | ПРИЧИНА                                                                        | СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Мотор замедляется во время работы.                                         | Возможно, количество теста превысило максимально допустимую величину.          | Удалите половину теста и обработайте каждую порцию отдельно.                                                                          |
|                                                                            | Тесто слишком влажное и липнет к стенке чаши.                                  | Добавляйте муку по 1 столовой ложке за раз, пока мотор не увеличит обороты. Обработывайте тесто, пока оно не отлипнет от стенок чаши. |
| 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.                                                                   |
|                                                                            | Выбрана слишком высокая скорость на селекторе скорости.                        | Уменьшите настройку скорости.                                                                                                         |
|                                                                            | В случае тяжелой загрузки (напр., густого теста или сыра) это является нормой. | Удалите половину загрузки и обработайте каждую порцию отдельно.                                                                       |
| <b>Если прибор по-прежнему не работает, обратитесь в службу поддержки.</b> |                                                                                |                                                                                                                                       |

## 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 miljö i åtanke. Alla plastdelar är märkta i återvinningssyfte.

## KOMPONENTER

- |                         |                                    |
|-------------------------|------------------------------------|
| A. Utstötarknapp        | G. Omrörarstativ                   |
| B. Hastighetsomkopplare | H. Blandningsskål i rostfritt stål |
| C. TURBO-knapp          | I. Visp                            |
| D. Mixer                | J. Degkrok                         |
| E. Svängknapp           | K. Halkfria fötter                 |
| F. Upplåsningsknapp     |                                    |

Bild sida 2-3

## INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

- 1** Innan du använder enheten måste du ta bort allt emballage, all plast, alla etiketter och all märkning från motorenheten, skålarna och tillbehören.  
 **Varning!** Sänk aldrig ned höljet, kontakten eller sladden i vatten eller annan vätska.  
**Obs!** Stäng av apparaten och dra ur kontakten innan du byter tillbehör eller vidrör rörliga delar.
- 2** Rengör alla delar **utom motorenheten** i varmt vatten med diskmedel. Torka alla delar noggrant innan du använder dem.  
 Visparna och degkrokarna kan rengöras med en borste under rinnande vatten eller i diskmaskinen.
- 3** Rengör motorenheten med en mjuk och fuktig trasa. Torka den sedan med en trasa.  
**Obs!** Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar när du rengör apparatens ytor.

## KOMMA IGÅNG

- 4** Montera mixern på matberedarens sockel. Innan mixern sätts dit eller tas bort måste den stängas av (genom att flytta hastighetsväljaren hela vägen till vänster) och kontakten måste tas bort från vägguttaget. Lägg upp mixern på stativet och tryck ned för låsning.
- 5** Ta bort mixern från matberedarens sockel. För borttagning tryck på upplåsningsknappen och lyft bort mixern uppåt.
- 6** Sväng mixern uppåt eller nedåt. Frånkoppla alltid mixern innan den svängs uppåt! Tryck på svängknappen och sväng mixern uppåt eller nedåt tills den snäpper fast.
- 7** Uppsättning/borttagning av bunken. Placera skålen på plattan. Se till att skålens botten sluter tätt kring plattan. Det är enklare att sätta dit och ta bort skålen eller tillbehören när mixern har lyfts upp.
- 8** Tryck i visparna eller degkrokarna i tillbehörsspåren under mixern tills de kommer på plats med ett klick.
- 9** Innan du tar bort visparna eller krokarna ska du ta ut kontakten till apparaten. Håll sedan apparaten ordentligt med ena handen och tryck på eject-knappen.  
**Obs!** Visparna och degkrokarna kan endast tas bort när hastighetsväljaren är i positionen längst till vänster.

## BRUKSANVISNING

- 10** Använd en skål som inte överstiger 2,5 liter att blanda i. För knådning av stora degar (t.ex. pizza, bröd) mellan 1-1,5 kg, rekommenderar vi att man bara kör 1 portion och låter mixern svalna till rumstemperatur innan man startar nästa portion eller process. Detta skyddar produkten från överhettning.
- 11** Använda mixern. Starta mixern genom att flytta hastighetsväljaren från vänster till höger. Både visparna/degkrokarna och skålen roterar. Börja alltid mixa på låg hastighet, och öka den sedan.  
**Varning!** På grund av skaderisken ska du aldrig röra vid visparna eller krokarna när de är igång, vare sig med föremål eller med fingrarna.

- 12 Medan Turboknappen hålls ned körs mixern på den högsta hastigheten. Tänk på: visparna är inte lämpliga för tungarbetade blandningar. Använd degkrokarna för bearbetning av till exempel pajeller brödddeg.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- 13 Stäng av apparaten, dra ut kontakten ur vägguttaget och vänta tills verktygen har stannat helt.  
 **Varning!** Sänk aldrig ned höljet, kontakten eller sladden i vatten eller annan vätska.
- 14 Rengör alla delar **utom motorenheten** i varmt vatten med diskmedel. Torka alla delar noggrant innan du använder dem.  
 Visparna och degkrokarna kan rengöras med en borste under rinnande vatten eller i diskmaskinen.
- 15 Rengör motorenheten med en mjuk och fuktig trasa. Torka den sedan med en trasa.  
**Obs!** Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar när du rengör apparatens ytor.
- 16 Före förvaring, ta bort kontakten från eluttaget. Se till att apparaten är ren och helt torr.  
Förvara degkrokar och visp i på stativet uppsatt bunke. Detta skyddar redskapen mot att skadas.

## SÄKERHET

### Läs följande instruktioner noga innan du använder maskinen för första gången.

- Produktern 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 måste passas så att de inte leker med apparaten.
- Använd aldrig och rör aldrig maskinen om
  - strömkabeln har skadats
  - höljet har skadats.
- Om mixern eller strömkabeln har skadats måste den bytas ut av tillverkaren, auktoriserad servicepersonal eller någon annan kvalificerad person för att undvika fara.
- Koppla alltid från apparaten från eluttaget om den lämnas oövervakad samt innan montering, demontering eller rengöring.
- Var försiktig när du hanterar verktygen, tömmer skålen och rengör produkten.
- Stäng av apparaten och dra ur kontakten innan du byter tillbehör eller vidrör rörliga delar.
- Sänk aldrig ned mixern i vatten eller någon annan vätska.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Tillverkaren tar inte på sig något ansvar för skada som uppstår vid felaktig användning av apparaten.

## RECEPT

| RECEPT             | INGREDIENSER |        |
|--------------------|--------------|--------|
| Jästdeg (Pizzadeg) | Vetemjöl     | 950 g  |
| Max kvantitet      | Vatten       | 600 ml |
|                    | Olja         | 100 ml |
|                    | Salt         | 3 tsk  |
|                    | Socker       | 2 tsk  |
|                    | Torrjäst     | 1 msk  |

| RECEPT                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | INGREDIENSER |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Lägg jäst, socker och varmt vatten i mixerskålen och låt det stå tills det blir krämigt.</li><li>2. Tillsätt mjöl, salt och olja.</li><li>3. Blanda på låg hastighet i 30 sek.</li><li>4. När degen är slät, öka hastigheten till 5 i 4 minuter och 30 sekunder.</li><li>5. Degen är klar när den inte fastnar på sidorna i skålen eller på degkroken.</li><li>6. Kavla ut degen till önskad tjocklek på en mjölad bakplåt.</li><li>7. Lägg degen på en smörad plåt och lägg ut ingredienserna.</li></ol> |              |

## INSTÄLLNINGAR OCH FELSÖKNING

| INSTÄLLNING                                                                                      | HASTIGHET                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Knådning, mixning                                                                                | Starta med låg hastighet och öka därefter till hög hastighet.    |
| Blanda                                                                                           | Medium hastighet.                                                |
| Röra om                                                                                          | Starta med medium hastighet och öka därefter till hög hastighet. |
| Vispa, skumma                                                                                    | Medium eller hög hastighet.                                      |
| Börja beredningen med låg hastighet så att finkorniga och flytande ingredienser inte stänker ut. |                                                                  |

| 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.                                         |
|                                                               | För hög inställning på hastighetsväljaren.              | Lägre hastighetsinställning.                                                                                 |
|                                                               | Det är normalt för tunga laster (t.ex. tung deg, ost).  | Ta bort hälften och bearbeta i två omgångar.                                                                 |
| Om produkten fortfarande inte fungerar, kontakta kundservice. |                                                         |                                                                                                              |

## 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 med 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. Gumb za sprostitvev opreme   | G. Stojalo multipraktika |
| B. Gumb za nastavitvev hitrosti | H. Jeklena posoda        |
| C. Gumb TURBO                   | I. Metlici               |
| D. Mešalnik                     | J. Metlici za testo      |
| E. Gumb za dvig/spust           | K. Nedrseče noge         |
| F. Sprostitvev blokade          |                          |

Slika, 2-3. stran

### PRED PRVO UPORABO

- 1** **Pred uporabo pripomočka odstranite vso embalažo,** plastiko, nalepke ali oznake, ki so morda nameščene na motorni enoti, posodah ali nastavkih.  
 **Opozorilo!** Ohišja, vtiča ali kabla ne potaplajte v vodo ali katero drugo tekočino.  
**Pozor!** Pred menjavo pripomočkov ali približanjem delom, ki se med uporabo premikajo, napravo izklopite in izključite iz električnega napajanja.
- 2** Vse dele, **razen motorne enote,** operite v topli milnici. Vsak del pred uporabo temeljito osušite.  
 Metlici in kavlja za gnetenje lahko očistite s krtačo ali krpo pod tekočo vodo oziroma jih operite v pomivalnem stroju.
- 3** **Ohišje očistite z mehko vlažno krpo in ga nato do suhega obrišite.**  
**Opomba:** za čiščenje zunanosti naprave ne uporabljajte grobih čistil ali gobic.

### PRIPRAVA ZA UPORABO

- 4** **Namestitev mešalnika na stojalo multipraktika.** Mešalnik pred nameščanjem ali odstranjevanjem izklopite (tako da premaknete izbirnik hitrosti povsem v levo) in iztaknite vtič iz vtičnice. Pri namestitvi mešalnik postavite na stojalo multipraktika in ga potisnite navzdol, da se zaklene.
- 5** **Odstranitev mešalnika s stojala multipraktika.** Za odstranitev pritisnite gumb za sprostitvev in mešalnik povlecite navzgor.
- 6** **Dvig/spust mešalnika.** Pred dviganjem ali spuščanjem mešalnika mora biti ta izklopljen! Pritisnite gumb za dvig/spust in mešalnik dvignite navzgor ali navzdol, da se zatakne na mestu.
- 7** **Namestitev/odstranitev posode.** Postavite posodo na ploščo. Dno posode se mora oprijeti plošče. Posodo ali nastavke je lažje nameščati ali odstranjevati, ko je mešalnik dvignjen.
- 8** **Metlici ali kavlja za gnetenje potisnite** v reži za nastavke na spodnji strani mešalnika, tako da se zaskočita.
- 9** **Pred odstranjevanjem metlic ali kavljev izklopite ročni mešalnik iz električne vtičnice.** Nato z eno roko trdno primite napravo in pritisnite gumb za izmet.  
**Opomba:** metlici ali kavlja lahko odstranite samo takrat, ko je izbirnik hitrosti premaknjen povsem v levo.

### NAVODILA ZA UPORABO

- 10** **Količina v posodi ne sme presegati 2,5 l.** Za mešanje težkega testa (npr. za pizzo, kruh) od 1 kg do 1,5 kg priporočamo, da pripravite samo eno porcijo in pustite, da se mešalnik ohladi na sobno temperaturo, preden začnete z naslednjo porcijo ali postopkom. Na ta način preprečite poškodbe izdelka zaradi pregrevanja.
- 11** **Uporaba mešalnika.** Za zagon mešalnika premaknite izbirnik hitrost z leve na desno. Metlici/kljuki za testo in posoda se obrnejo. Vedno začnite z nizko hitrostjo in jo nato povečujte.  
**Opozorilo!** Med delovanjem se z rokami ali drugimi predmeti nikoli ne dotikajte metlic in tako preprečite poškodbe.

- 12 Če med uporabo pritisnete gumb Turbo in ga nato pridržite, mešalnik deluje z najvišjo hitrostjo.  
**Opomba:** Metlice niso primerne za mešanje gostih sestavin. Za izjemno gosto testo, na primer za pite in kruh, uporabljajte metlice za testo.

### ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- 13 Izklopite napravo, iztaknite vtič iz stenske vtičnice in počakajte, da se orodja povsem zaustavijo.
-  **Opozorilo!** Ohišja, vtiča ali kabla ne potaplajte v vodo ali katero drugo tekočino.
- 14 Vse dele, razen motorne enote, operite v topli milnici. Vsak del pred uporabo temeljito osušite.
-  Metlici in kavlja za gnetenje lahko očistite s krtačo ali krpo pod tekočo vodo oziroma jih operite v pomivalnem stroju.
- 15 Ohišje očistite z mehko vlažno krpo in ga nato do suhega obrišite.  
**Opomba:** za čiščenje zunanosti naprave ne uporabljajte grobih čistil ali gobic.
- 16 Pred hrambo iztaknite vtič iz vtičnice. Poskrbite, da je naprava čista in povsem suha.  
Metlici Metlice za testo in stepanje shranite v posodi, nameščeni na stojalo multipraktika. Tako so zaščitene pred poškodbami.

## VARNOSTNI NASVETI

### Pred prvo uporabo naprave pozorno preberite navodila za uporabo.

- 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.
- Otroke je treba nadzirati, da se ne bodo igrali z napravo.
- Naprave ne uporabljajte in je ne prijemajte, če je
  - napajalni kabel poškodovan,
  - ohišje poškodovano.
- Če sta naprava ali napajalni kabel poškodovana, ju mora proizvajalec, serviser ali druga usposobljena oseba zamenjati, da se izognete nevarnosti.
- Pred sestavljanjem, razstavljanjem in čiščenjem naprave ter takrat, ko je ne uporabljate, odklopite vtič iz električnega omrežja.
- Pri delu z orodji, prazenju posode in med čiščenjem morate biti previdni.
- Pred menjavo pripomočkov ali približanjem delom, ki se med uporabo premikajo, napravo izklopite in izključite iz električnega napajanja.
- Naprave ne potaplajte v vodo ali kakršno koli drugo tekočino.
- Naprava je namenjena samo za domačo uporabo. Izdelovalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo ali poškodbe, ki so posledica neprimerne ali napačne uporabe naprave.

## RECEPTI

| RECEPTI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | SEZNAM SESTAVIN |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|
| kvašeno testo (Testo za pico)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | pšenična moka   | 950 g  |
| Najv. količina                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | voda            | 600 ml |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | olje            | 100 ml |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | sol             | 3 čž   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | sladkor         | 2 čž   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | suhi kvas       | 1 jž   |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kvas, sladkor in toplo vodo dajte v posodo aparata in pustite stati, da nastane kremasta zmes.</li> <li>2. Mešanici dodajte moko, sol in olje.</li> <li>3. 30 sekund mešajte pri nizki hitrosti.</li> <li>4. Ko je testo homogeno, zvišajte hitrost na 5 in mešajte 4 minute in pol.</li> <li>5. Testo je pripravljeno, ko se ne prijema stene posode in nastavka.</li> <li>6. Testo na rahlo pomokani površini z valjarjem razvaljajte na želeno debelino.</li> <li>7. Testo položite v rahlo namaščen pekač in obložite s sestavinami.</li> </ol> |                 |        |

## NASTAVITVE IN ODPRAVLJANJE TEŽAV

| NASTAVITEV                                                                                                                         | HITROSTI                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Gnetenje in mešanje                                                                                                                | Začnite pri nizki hitrosti, nato pa zvišajte na visoko hitrost.   |
| Vmešavanje                                                                                                                         | Srednja hitrost.                                                  |
| Žvrkljanje                                                                                                                         | Začnite pri srednji hitrosti, nato pa zvišajte na visoko hitrost. |
| Stepanje in priprava pene                                                                                                          | Srednja ali visoka hitrost.                                       |
| <b>Obdelavo hrane zmeraj začnite pri majhni hitrosti</b> , da se izognete pršenju hrane v prahu in škropljenju tekočine iz posode. |                                                                   |

| 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 mokro, prijema se na steno posode.                    | Dodajte moko, po eno jedilno žlico 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 trese/premika.                                       | Gumijaste noge so mokre.                                                    | Poskrbite, da bodo gumijaste noge na dnu enote čiste in suhe.                                                        |
|                                                                                | Previsoka nastavitvev na izbirniku hitrosti                                 | Znižajte nastavitvev hitrosti.                                                                                       |
|                                                                                | To je običajno za delovanje pri veliki obremenitvi (npr. težko testo, sir). | Odstranite polovico in obdelajte v dveh delih.                                                                       |
| <b>Če naprava še vedno ne deluje</b> , se obrnite na službo za pomoč strankam. |                                                                             |                                                                                                                      |

## ODSTRANJEVANJE



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



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

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

### SLOVENSKÝ

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. Uvoľňovacie tlačidlo           | G. Stojan                   |
| B. Prepínač rýchlosti             | H. Oceľová misa na miešanie |
| C. Tlačidlo pulzovania            | I. Metličky                 |
| D. Mixér                          | J. Háky na cesto            |
| E. Tlačidlo zdvíhania/ spúšť'ania | K. Protišmykové nožičky     |
| F. Odomknutie                     |                             |

Obrázok str. 2-3

### PRED PRVÝM POUŽITÍM

- 1 **Skôr než spotrebič použijete**, odstráňte všetky obalové materiály, plasty, štítky, nálepky alebo etikety pripojené na základni s motorom, nádobách alebo nástavcoch.



**Výstraha!** Nikdy neponárajte kryt motora, zástrčku ani kábel do vody alebo inej tekutiny.

**Pozor!** Skôr ako začnete vymieňať príslušenstvo alebo sa priblížite k častiam, ktoré sa počas prevádzky spotrebiča pohybujú, vypnite spotrebič a odpojte ho od zdroja napájania.

- 2 Umyte všetky časti **okrem podstavca s motorom** teplou vodou so saponátom. Pred použitím každú časť dôkladne osušte.



Metličky a háky na cesto možno vyčistiť kefkou pod tečúcou vodou alebo umyť v umývačke riadu.

- 3 **Kryt motora by sa mal čistiť len mäkkou vlhkou handričkou a vysušiť utierkou.**

**Poznámka:** pri čistení povrchov zariadenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky.

### ZAČÍNAME

- 4 **Pred prvým použitím** metličky a háky na cesto vyčistite. Mixér pred vkladáním alebo vyberaním vypnite (posunutím voliča rýchlosti úplne doľava) a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete. Pred ich zasunutím alebo vybratím z ručného mixéra vždy odpojte zástrčku od elektrickej zásuvky.
- 5 **Vybratie mixéra zo stojana.** O Ak chcete mixér vybrať, stlačte odomknutie a vytiahnite ho smerom nahor.
- 6 **Zdvíhanie/spúšť'anie mixéra. Pred zdvíhaním/spúšť'aním musí byť** mixér vypnutý! Stlačte tlačidlo zdvíhania/ spúšť'ania a kývajte mixérom hore alebo dolu, pokiaľ nezapadne na svoje miesto.
- 7 **Umiestnenie/odstránenie zmiešavacej misy.** Misku umiestnite na podstavec. Uistite sa, že sa spodná časť misky zapadá do podstavca. Je jednoduchšie upevniť a vybrať misku alebo príslušenstvo, keď je mixér zdvihnutý.
- 8 **Metličky alebo háky na cesto zatlačajte** do otvorov na doplnky pod mixérom, kým nezapadnú na miesto.

- 9 **Pred vysunutím metličiek alebo hákov na cesto** ručný mixér odpojte od napájania. Potom prístroj jednou rukou pevne uchopte a súčasne držte stlačené tlačidlo vysunutia.  
**Poznámka:** Metličky alebo háky môžete odstrániť, len ak je volič rýchlosti v pozícii úplne vľavo.

## NÁVOD NA POUŽÍVANIE

- 10 **Zmes v mise na miešanie nesmie prekročiť 2,5 litra.** Pri miesení ťažkého cesta (napríklad na pizzu alebo chlieb) s hmotnosťou od 1 kg do 1,5 kg odporúčame spracovať iba 1 porciu a skôr, ako spracujete ďalšiu porciu alebo zapnete spotrebič znovu, nechajte spotrebič vychladnúť na izbovú teplotu. Takto ochránite výrobok pred poškodením alebo prehriatím.
- 11 **Prevádzka mixéra.** Ak chcete zapnúť mixér, posuňte volič rýchlosti zľava doprava. Metličky/háky na cesto a aj miska sa budú točiť. **Mixovanie vždy začínajte pri nízkej rýchlosti a postupne zvyšujte.**  
**Výstraha!** Nikdy sa nedotýkajte pohybujúcich sa metličiek alebo hákov nástrojmi ani prstami. Hrozí nebezpečenstvo poranenia.
- 12 **Keď sa počas používania stlačí a podrží turbo spínač,** mixér pracuje pri maximalnej rýchlosti.  
**Poznámka:** Ťahacie metličky nie sú vhodné na spracovávanie tuhých zmesí. Na ťažké cestá, ako sú cestá na koláče a chlieb, použite háky na miesenie.

## ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ

- 13 **Vypnite spotrebič,** vytiahnite zástrčku zo zásuvky a počkajte, kým sa nástroje úplne nezastavia.  
 **Výstraha!** Nikdy neponárajte kryt motora, zástrčku ani kábel do vody alebo inej tekutiny.
- 14 Umyte všetky časti **okrem podstavca s motorom** teplou vodou so saponátom. Pred použitím každú časť dôkladne osušte.  
 Metličky a háky na cesto možno vyčistiť kefkou pod tečúcou vodou alebo umyť v umývačke riadu.
- 15 **Kryt motora by sa mal čistiť len mäkkou vlhkou handričkou a vysušiť utierkou.**  
**Poznámka:** pri čistení povrchov zariadenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky.
- 16 **Pred uskladnením** vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky. Skontrolujte, či je spotrebič čistý a úplne suchý.  
**Metličky a háky na cesto** skladujte v zmiešavacej mise položenej na základňu robota. Budú takto chránené pred poškodením.

## BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

### **Pred prvým použitím prístroja si dôkladne prečítajte nasledujúce pokyny.**

- 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.
- Nikdy nedovoľte, aby sa deti s prístrojom hrali.
- Prístroj nikdy nepoužívajte ani nedvíhajte, ak
  - je poškodený kábel napájania,
  - je poškodený kryt prístroja.
- Ak sú prístroj alebo kábel napájania poškodené, musí ich vymeniť výrobca, servisný technik alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Prístroj vždy odpojte od elektrickej zásuvky, ak zostane bez dozoru a tiež pred skladaním, rozobratím alebo čistením.
- Pri manipulácii s nástrojmi, pri vyprázdňovaní pracovnej nádoby a pri čistení je potrebné dávať si pozor.
- Skôr ako začnete vymieňať príslušenstvo alebo sa priblížite k častiam, ktoré sa počas prevádzky spotrebiča pohybujú, vypnite spotrebič a odpojte ho od zdroja napájania.
- Prístroj neponárajte do vody ani iných tekutín.

- Tento spotrebič 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.

## RECEPTY

| RECEPTY                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ZOZNAM INGREDIENCIÍ |     |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----|--------------|
| Kysnuté cesto (Cesto na pizzu)<br><br>Max. množstvá                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Pšeničná múka       | 950 | g            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Voda                | 600 | ml           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Olej                | 100 | ml           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Soľ                 | 3   | čaj. lyžičky |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Cukor               | 2   | čaj. lyžičky |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Sušené droždie      | 1   | čaj. lyžička |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Do misky spotrebiča vložte droždie, cukor a teplú vodu a nechajte postáť až do krémova.</li> <li>2. Do zmesi pridajte múku, soľ a olej.</li> <li>3. Miešajte pri nižšej rýchlosti asi 30 sek.</li> <li>4. Keď cesto tvorí homogénnu zmes, zvýšte rýchlosť na stupeň 5 asi na 4 minúty a 30 sekúnd.</li> <li>5. Cesto je hotové, keď sa prestane lepiť na boky misky a na nástroj.</li> <li>6. Cesto rozvalkajte pomocou valčeka na požadovanú hrúbku na doske s jemne pomúkovým povrchom.</li> <li>7. Cesto položte na jemne vymastený plech a posypte posýpkou.</li> </ol> |                     |     |              |

## NASTAVENIA A ODSTRÁNĚNÍ PORŮCH

| NASTAVENÍ                                                                                         | RÝCHLOSTI                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Miesenie cesta, mixovanie                                                                         | Začnite pri nízkej rýchlosti, potom zvýšte na vysokú rýchlosť.   |
| Primiešavanie                                                                                     | Stredná rýchlosť.                                                |
| Miešanie                                                                                          | Začnite pri strednej rýchlosti, potom zvýšte na vysokú rýchlosť. |
| Šľahanie, napeňovanie                                                                             | Stredná alebo vysoká rýchlosť.                                   |
| <b>Začnite pri nízkej rýchlosti, aby ste predišli zvráteniu práškov a rozstrekovaniu tekutín.</b> |                                                                  |

| PROBLÉM                                                               | PRÍČINA                                                                        | RIEŠENIE                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Počas činnosti sa otáčky motora znížia.                               | Množstvo cesta možno prevyšuje maximálnu kapacitu.                             | Odoberte polovicu a spracujte cesto v dvoch dávkach.                                                                                                                       |
|                                                                       | Cesto je možno príliš vlhké, lepí sa na steny misy.                            | Pridajte viac múky. Múku pridávajte po jednej polievkovej lyžici dovtedy, kým sa otáčky motora nezrýchlia. Pokračujte v spracovávaní, kým sa cesto neodlepí od stien misy. |
| 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.                                                                                                 |
|                                                                       | Príliš vysoké nastavenie voliči rýchlosti.                                     | Znížte nastavenie rýchlosti.                                                                                                                                               |
|                                                                       | Pri spracovaní väčších dávok potravín (napr. ťažké cesto, syr) je to normálne. | Odoberte polovicu a spracujte potraviny v dvoch dávkach.                                                                                                                   |
| <b>Ak spotrebič stále nefunguje, obráťte sa na zákaznícke služby.</b> |                                                                                |                                                                                                                                                                            |

## 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 nabíjateľných batérií.

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

## T YRK E

Bir Electrolux  r n n  se ti iniz i in te ekk r ederiz. En iyi sonu ları elde etmek i in daima orijinal Electrolux aksesuarlarını ve yedek par alarını kullanın.  r n n z i in  zel olarak tasarlanmışlardır. Bu  r n  evresel fakt rler göz önüne alınarak tasarlanmıştır. Tüm plastik parçalar geri d n  m amacıyla işaretlenmiştir.

## BİLEŞENLER

- |                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| A. Aksesuar  ıkarma d  mesi | G. Mutfak robotu standı    |
| B. Hız ayarı seçme d  mesi  | H.  elik karıştırma  ana ı |
| C. Turbo d  mesi            | I. Çırpma aksesuarları     |
| D. Mikser                   | J. Hamur kancaları         |
| E. Kaldırma/indirme d  mesi | K. Kaymaz ayak             |
| F. Kilit açma d  mesi       |                            |

Resim sayfa 2-3

##  LK KULLANIMDAN ÖNCE

- 1 **Cihazı kullanmadan önce motor tabanı,** hazneler veya aparatlarda bulunabilecek plastik veya etiketler gibi tüm ambalaj malzemelerini çıkartın.



**Uyarı!** Gövdeyi, fi i veya kabloyu, suya ya da diğer sıvıların içine kesinlikle sokmayın.

**Dikkat!** Aksesuarları de i tirmeden ya da kullanım sırasında hareket eden parçalara yakla madan önce cihazı kapatın ve g c kaynağıyla olan bağlantısını kesin.

- 2 **Motor tabanı hariç tüm parçaları** ılık, sabunlu suyla yıkayın. Kullanımdan önce tüm parçaları iyice durulayın.



**Ok** Fırçalar ve hamur kancaları bir fırça veya bez ile akan suyun altında veya bir bulaşık makinesinde yıkanabilir.

- 3 **Muhafaza yalnızca yumuşak, nemli bir bezle temizlenmeli,** ardından bir bezle kurulanmalıdır. **Not:** Cihazı temizlerken aşındırıcı temizlik ürünleri veya bulaşık s n eri kullanmayın.

## BA LARKEN

- 4 **Mikseri mutfak robotu standına takma.** Mikseri takmadan veya çıkarmadan önce, mikseri kapatın (hız seçiciyi tam sola getirerek) ve fi i prizden çıkartın. Mikseri mutfak robotu standına iterek takın ve kilitlemek için a a ı doğru bastırın.

- 5 **Mikseri mutfak robotu standından  ıkarma.** Mikseri çıkarmak için kilit açma d  mesine basın ve yukarı doğru  ekin.

- 6 **Mikserin kaldırılması/indirilmesi.** Kaldırma/indirme işleminde önce mikserin kapalı olduğundan emin olun! Kaldırma/indirme d  mesine basın ve mikseri a a ı yukarı sallayarak yerine oturtmasını sağlayın.

- 7 **Karıştırma kabını takma/çıkarma.**  ana ı plaka üzerine koyun.  ana ın alt kısmının plaka çevresinde kapandığından emin olun. Mikser kaldırıldığına  ana ı ya da ek parçaları takmak ve çıkarmak daha kolaydır.

- 8 **Fırçaları veya hamur kancalarını** mikserin alt tarafındaki aksesuar yuvalarına, yerlerine oturuncaya dek itin.

- 9 **Fırçaları veya hamur kancalarını sökmeden önce,** el mikserinin fi ini prizden  ekin. Ardından, bir elinizle çıkartma d  mesine basarken diğer elinizle cihazı sıkıca tutun.

**Not:**  ırpma aksesuarları veya kancalar sadece hız seçici tam sola konumlandırıldığına çıkarılabilir.

## ÇALIŞTIRMA TALIMATLARI

- 10 **Karıştırma kabının toplam içeriği 2,5 litreyi geçmemelidir.** 1 kg'dan 1,5 kg'a kadar ulaşan yoğun hamuru ( rn. pizza, ekmek) karıştırmak için tek seferde sadece 1 porsiyonu i lemeniz ve bir sonraki porsiyona geçmeden önce mikserin oda sıcaklığına dönmesini beklemenizi tavsiye ediyoruz. Bu sayede ürününüzü aşırı ısınmaya karşı koruyabilirsiniz.

- 11 **Mikserin çalıştırılması.** Mikseri başlatmak için, hız seçiciyi soldan sağa getirin. Çırpıcılar/hamur kancaları ve çanak dönecektir. Cihazı her zaman düşük hızda başlatın.  
**Uyarı!** Hız ayarını daha sonra artırın. Yaralanmaya sebep olabileceğinden, çırpma aksesuarlarına veya kancalara herhangi bir araçla veya elinizle temas etmeyin.
- 12 **Çalışma sırasında Turbo düğmesi** basılı tutulduğunda, mikser maksimum hızda çalışır. **Not: Çırpma aksesuarları katı karışımlar için kullanılamaz. Turta ve ekmek hamuru gibi kıvamı yoğun hamurlar için hamur kancalarını kullanın.**

### TEMİZLİK VE BAKIM

- 13 **Cihazı kapatın,** fişi prizden çıkartın ve aletler tamamen durana kadar bekleyin.
-  **Uyarı!** Gövdeyi, fişi veya kabloyu, suya ya da diğer sıvıların içine kesinlikle sokmayın.
- 14 **Motor tabanı hariç tüm parçaları** ılık, sabunlu suyla yıkayın. Kullanımdan önce tüm parçaları iyice durulayın.
-  Fırçalar ve hamur kancaları bir fırça veya bez ile akan suyun altında veya bir bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- 15 **Muhafaza yalnızca yumuşak, nemli bir bezle temizlenmeli,** ardından bir bezle kurulanmalıdır. **Not:** Cihazı temizlerken aşındırıcı temizlik ürünleri veya bulaşık süngeri kullanmayın.
- 16 **Saklamadan önce elektrik fişini** prizden çekin. Cihazın temiz ve tamamen kuru olduğundan emin olun. Hamur kancalarını ve çırpma aksesuarlarını mutfak robotunun tabanına yerleştirilen karıştırma kabında saklayın. Bu, aksesuarların zarar görmesini engeller.

## EMNİYET TAVSİYESİ

### Makineyi ilk kez kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatle okuyun.

- Bu cihaz, güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında talimat, gözetim veya bilgi verilmesi halinde 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocukların, gerekli uyarılar yapılarak cihazla kesinlikle oynamaması sağlanmalıdır.
- Cihazı, aşağıdaki şartlarda kesinlikle kullanmayın veya elinize almayın:
  - elektrik kablosu hasar görmüşse,
  - dış gövdesi/kasası hasar görmüşse.
- Cihaz veya elektrik kablosu hasar görürse, bir tehlike olasılığını ortadan kaldırmak amacıyla söz konusu kablo; üretici, servis temsilcisi veya benzer niteliklere sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihaz kullanılmadığında ve parçaların montajı, demontajı veya temizlenmesi öncesinde daima cihazın fişini prizden çıkartın.
- Aletleri tutarken, hazneyi boşaltırken ve temizleme sırasında dikkatli olun.
- Aksesuarları değiştirmeden ya da kullanım sırasında hareket eden parçalara yaklaşımadan önce cihazı kapatın ve güç kaynağıyla olan bağlantısını kesin.
- Cihazı suya veya diğer sıvılara daldırmayın.
- Bu cihaz, yalnızca ev kullanımı amacıyla tasarlanmış ve üretilmiştir. Cihaz üreticisi, cihazın uygun olmayan veya yanlış biçimde kullanılmasından kaynaklanan herhangi bir olası zarardan sorumlu değildir.

## YEMEK TARIFLERİ

| YEMEK TARIFLARI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | MALZEMELERİN LİSTESİ |     |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----|--------------|
| Mayalı hamur (Pizza hamuru)<br><br>Maks. miktarlar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Buğday unu           | 950 | g            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Su                   | 600 | ml           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Yağ                  | 100 | ml           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Tuz                  | 3   | çay kaşığı   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Şeker                | 2   | çay kaşığı   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Kuru Maya            | 1   | yemek kaşığı |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maya, şeker ve ılık suyu makinenin stand mikser çanağına koyun ve krema haline gelene kadar bekletin.</li> <li>2. Karışıma un, tuz ve yağ ilave edin.</li> <li>3. 30 saniye süreyle düşük hızda karıştırın.</li> <li>4. Hamur homojen hale geldiğinde hızı 4 dakika 30 saniye süreyle hız 5'e yükseltin.</li> <li>5. Hamur çanağın kenarlarına veya alete yapışmadığı takdirde hazır demektir.</li> <li>6. Hamuru hafif unlu bir yüzeyde merdane yardımıyla istenilen kalınlığa getirin.</li> <li>7. Hamuru hafif yağlı bir tepsiye koyun ve hamuru üstüne ekleyeceğiniz malzemeler ile kaplayın.</li> </ol> |                      |     |              |

## AYARLAMA VE SORUN GIDERME

| AYARLAMA                                                                                             | HIZ                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Yoğurma, Karıştırma                                                                                  | Düşük hızla başlayın ve ardından yüksek hıza çıkarın. |
| Katlama                                                                                              | Orta hız.                                             |
| Sıvı karıştırma                                                                                      | Orta hızla başlayın ve ardından yüksek hıza çıkarın.  |
| Çırpma, Köpürtme                                                                                     | Orta ya da yüksek hız.                                |
| Unlu besinler ve sıvıların etrafa dağılmasını önlemek için karıştırma işlerini düşük hızla başlatın. |                                                       |

| SORUN                                                         | SEBEP                                                                | ÇÖZÜM                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Çalıştırma sırasında motor yavaşlıyor.                        | Hamur miktarı maksimum kapasiteyi aşmış olabilir.                    | Yarısını çıkarın ve işlemi iki defada gerçekleştirin.                                                                                            |
|                                                               | Hamur fazla sulu olabilir, kabin yüzeyine yapışıyor.                 | Motorun hızı artıncaya kadar her defasında 1 kaşık olmak üzere biraz daha un ekleyin. Kabin yüzeyindeki hamur temizlenene kadar işlemi sürdürün. |
| Motor çalışmıyor.                                             | Cihaz prize takılı değildir.                                         | İşleme başlamadan önce cihazın prize takıldığından emin olun.                                                                                    |
| Cihaz işlem sırasında titriyor/hareket ediyor.                | Lastik ayaklar ıslaktır.                                             | Ünitenin altındaki lastik ayakların temiz ve kuru olduğundan emin olun.                                                                          |
|                                                               | Hız seçicide çok yüksek ayar.                                        | Hız ayarını düşürün.                                                                                                                             |
|                                                               | Ağır yükler için bu durum normaldir (örneğin ağır hamurlar, peynir). | Yarısını çıkarın ve işlemi iki defada gerçekleştirin.                                                                                            |
| Cihaz hala çalışmıyorsa, müşteri hizmetleri ile temasa geçin. |                                                                      |                                                                                                                                                  |

## ELDEN ÇIKARMA



Üründeki bu sembol, bu ürünün normal ev atıklarıyla birlikte atılmaması gereken bir batarya içerdiğini belirtir.



Cihazın veya cihazla birlikte verilen belgelerin üzerindeki bu sembol, ürüne evsel atık muamelesi yapılmaması gerektiğini belirtir. Ürününüzü geri 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. Кнопка вивільнення насадок    | G. Підставка                        |
| B. Перемикач швидкостей          | H. Сталева чаша для змішування      |
| C. Кнопка Turbo                  | I. Віночки для збивання             |
| D. Міксер                        | J. Насадки для замісу тіста         |
| E. Кнопка піднімання / опускання | K. Ніжки, що унеможливають ковзання |
| F. Зняття блокування             |                                     |

Зображення, сторінка 3

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- 1** Перед першим використанням пристрою зніміть пакувальний матеріал, пластмасові вставки, ярлики, наклейки тощо, прикріплені до основи з двигуном, посудин чи насадок.

 **Увага!** Ніколи не занурюйте корпус, штепсель або шнур живлення у воду чи іншу рідину. **Обережно!** Перед зміною приладдя або будь-якими діями поблизу рухомих деталей вимикайте пристрій та від'єднуйте його від розетки.

- 2** Промийте всі компоненти, **за винятком основи з двигуном**, теплою водою з миючим засобом. Перед використанням компоненти слід добре висушити.

 Вінички та насадки для тіста можна мити у проточній воді чи посудомийній машині.

- 3** Корпус слід лише протирати м'якою вологою тканиною, а потім витирати на сухо. **Примітка.** Не застосовуйте абразивні засоби та губки для чищення поверхні пристрої.

## ПОЧАТОК РОБОТИ

- 4** **Встановлення міксера в стійку процесора.** Перед тим як встановлювати або знімати міксер, вимкніть його (пересуньте перемикач швидкості до кінця вліво) і витягніть вилку з розетки. Щоб встановити міксер, вставте його в підставку і натисніть на нього, щоб зафіксувати.
- 5** **Зняття міксера зі стійки процесора.** Щоб зняти міксер, натисніть на кнопку зняття блокування і потягніть міксер вгору.
- 6** **Піднімання або опускання міксера.** Перевірте, щоб міксер був вимкнений перед тим, як підняти або опустити його! Натисніть кнопку піднімання / опускання і піднімайте міксер вгору або опускайте вниз, поки він не зафіксується в потрібному положенні.
- 7** **Встановлення та зняття чаши для змішування.** Поставте чашу на підставку. Переконайтеся, що дно чаши охоплює підставку. Приєднувати та знімати чашу й насадки легше, якщо дещо підняти міксер.

- 8** Уставте вінчики або насадки для тіста до гнізд унизу міксера, доки не почуєте характерне клацання.
- 9** Перед тим як зняти вінчики та насадки для тіста, вийміть штепсель із розетки. Після цього, міцно тримаючи прилад однією рукою, натисніть кнопку викиду.
- Примітка.** Збивач і гачки можна зняти, лише коли перемикач швидкості пересунуто до кінця вліво.

### ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- 10** Об'єм для обробки в місці не повинен перевищувати 2,5 літра. Для вимішування густого тіста (наприклад, для піци, хліба) масою від 1 кг до 1,5 кг рекомендуємо обробляти лише одну порцію, після чого давати змішувачу охолонути до кімнатної температури до того, як почати наступну порцію або процес. Це захищатиме ваш виріб від пошкодження через перегрівання.
- 11** Робота з міксером. Щоб запустити міксер, пересуньте перемикач швидкості зліва направо. Збивачі/гачки для тіста і чаша почнуть обертатися. Завжди починайте змішування на малій швидкості, поступово збільшуючи її.
- Увага!** Щоб уникнути травм, не торкайтеся пальцями чи інструментами вінчиків і насадок, що рухаються.
- 12** Доки кнопка прискорення натиснута й утримана під час роботи, швидкість міксера максимальна. Венчики не пристосовані для густих сумішей. Для тіста використовуйте спеціальні насадки, які додаються.

### ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- 13** Вимкніть прилад, вийміть вилку зі стінної розетки і зачекайте, доки інструменти повністю зупиняться.
-  **Увага!** Ніколи не занурюйте корпус, штепсель або шнур живлення у воду чи іншу рідину.
- 14** Промийте всі компоненти, за винятком основи з двигуном, теплою водою з миючим засобом. Перед використанням компоненти слід добре висушити.
-  Вінчики та насадки для тіста можна мити у проточній воді чи посудомийній машині.
- 15** Корпус слід лише протирати м'якою вологою тканиною, а потім витирати на сухо.
- Примітка.** Не застосовуйте абразивні засоби та губки для чищення поверхні пристрою.
- 16** Перед зберіганням витягніть вилку з розетки. Переконайтесь, що прилад чистий та абсолютно сухий.
- Зберігайте насадки для замісу тіста і віночки в чаші для змішування, встановленій на підставці. Це захистить їх від ушкодження.

## ПОРАДИ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.

- 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.
- Слідкуйте за тим, щоб діти не гралися з приладом.
- Забороняється використовувати або піднімати прилад, якщо:
  - пошкоджено шнур живлення;
  - пошкоджено корпус.
- У випадку пошкодження приладу або шнура живлення його має замінити виробник, його сервісний центр або інша кваліфікована особа, щоб запобігти нещасному випадку.

- Завжди від'єднуйте прилад від джерела живлення, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням і чищенням.
- Дотримуйтеся обережності під час користування знаряддям, спорожнення чаші та миття.
- Перед зміною приладдя або будь-якими діями поблизу рухомих деталей вимикайте пристрій та від'єднуйте його від розетки.
- Забороняється занурювати прилад у воду або будь-яку іншу рідину.
- Цей прилад призначений виключно для домашнього використання. Виробник не відповідає за можливу шкоду, спричинену неналежним чи неправильним використанням.

## РЕЦЕПТИ

| РЕЦЕПТИ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ІНГРЕДІЄНТИ      |     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----|-------|
| Дріжджове тісто (Тісто для піци)<br><br>Максимальна кількість                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Пшеничне борошно | 950 | г     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Вода             | 600 | мл    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Олія             | 100 | мл    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Сіль             | 3   | ч.л.  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Цукор            | 2   | ч.л.  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Сухі дріжджі     | 1   | ст.л. |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Помістіть дріжджі, цукор і теплу воду в чашу стаціонарного міксера вашого комбайна та дайте їм трохи постояти до утворення кремоподібної текстури.</li> <li>2. Додайте в цю суміш борошно, сіль та олію.</li> <li>3. Перемішайте її на низькій швидкості протягом 30 секунд.</li> <li>4. Коли тісто стане однорідним, збільшіть швидкість до п'ятої і вимішуйте протягом 4 хвилин і 30 секунд.</li> <li>5. Тісто готове, коли воно не прилипає до боків чаші та до мішалки.</li> <li>6. Розкачайте тісто качалкою до бажаної товщини на присипаній борошном поверхні.</li> <li>7. Помістіть тісто в злегка змащене маслом деко та розкладіть зверху начинку.</li> </ol> |                  |     |       |

## НАЛАШТУВАННЯ ТА УСУНЕННЯ НЕПОЛАДОК

| НАЛАШТУВАННЯ                                                         | ШВИДКОСТЕЙ                                              |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Замішування, змішування                                              | Починайте з низької швидкості, а потім збільшуйте її.   |
| Розбавлення                                                          | Середня швидкість.                                      |
| Перемішування                                                        | Починайте з середньої швидкості, а потім збільшуйте її. |
| Збиття, спінення                                                     | Середня або висока швидкість.                           |
| Починайте на малій швидкості, щоб не розбризкати продукти та рідини. |                                                         |

| 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 вібрає/рухається.                             | Гумові ніжки вологі.                                               | Переконайтесь, що гумові ніжки на дні приладу чисті і сухі.                                                                                       |
|                                                                | Перемикач швидкості встановлений на занадто високу швидкість.      | Знизьте налаштування швидкості.                                                                                                                   |
|                                                                | Це нормальне явище для важких продуктів (напр., густе тісто, сир). | Вийміть половину і переробляйте двома партіями.                                                                                                   |
| Якщо прилад усе рівно не працює, зверніться в сервісну службу. |                                                                    |                                                                                                                                                   |

## УТИЛІЗАЦІЯ



Цей символ на виробі вказує на наявність в ньому батарейки, яка не може утилізуватися з побутовими відходами.



Цей символ на виробі або на упаковці виробу вказує на те, що їх не можна класифікувати як побутові відходи. Для утилізації виробу відправте його до офіційного пункту збирання відходів або сервісного центру Electrolux, який зможе безпечним і професійним чином провести видалення та утилізацію батареї та електричних компонентів. Дотримуйтесь правил вашої країни щодо роздільного збирання відходів електротехнічних виробів і акумуляторних батарей.

Electrolux залишає за собою право вносити зміни у продукцію, інформацію і технічні характеристики без попереднього повідомлення.







3483 E ESM33xx 02 04 1017

Share more of our thinking at [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

[electrolux.com/shop](http://electrolux.com/shop)



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