

*Thinking of you*

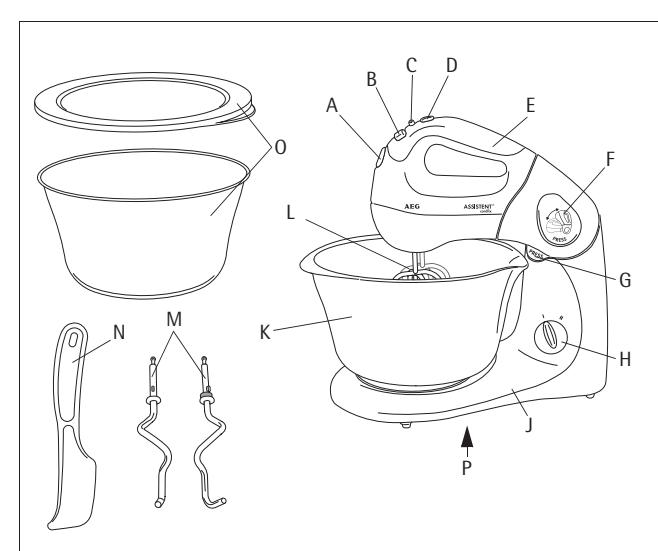


## Assistant Stand Mixer ASM400 & 450

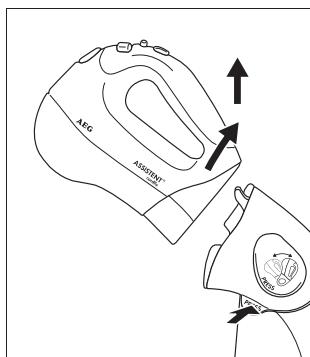


PAGE

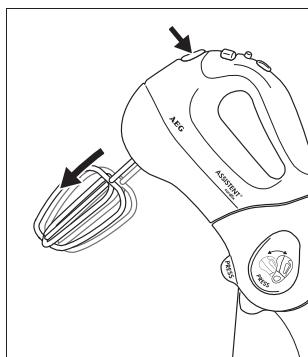
(S) Bruksanvisning .....	4	(PL) Instrukcja obsługi .....	68
(DK) Brugsanvisning .....	9	(H) Használati útmutató .....	74
(N) Bruksanvisning .....	14	(SK) Návod na obsluhu .....	80
(FIN) Käyttöohje .....	19	(SLB) Navodilo za uporabo .....	86
(GB) Instruction book .....	24	(HR) Priručnik .....	91
(D) Gebrauchsanweisung .....	29	(SRB) Priročnik za navodila .....	96
(F) Mode d'emploi .....	34	(RO) Instructiuni de utilizare .....	101
(NL) Gebruiksaanwijzing .....	40	(LV) Rokasgrāmata .....	107
(I) Istruzione per l'uso .....	45	(LT) Instrukcija .....	112
(E) Instrucciones de uso .....	50	(EST) Kasutusjuhend .....	118
(P) Instruções de utilização .....	56	(TR) Kullanma kılavuzu .....	124
(CZ) Návod k použití .....	62	(BG) Упътване за работа .....	129



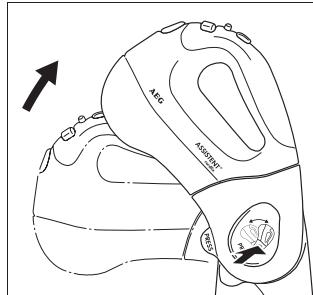
1



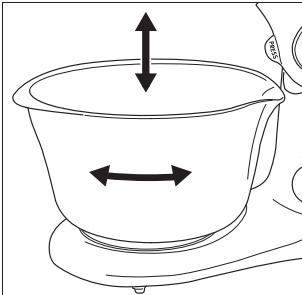
2



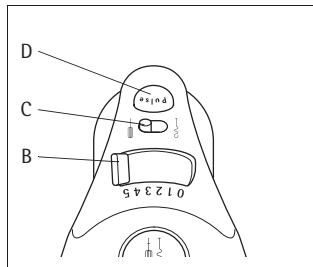
3



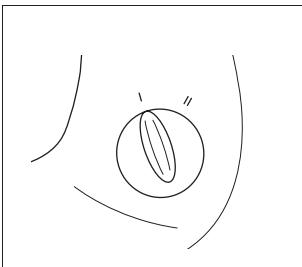
4



5



6



7

3

(S)

## Bästa köpare,

läs noga igenom denna bruksanvisning.  
Beakta särskilt säkerhetsföreskrifterna  
på de första sidorna. Förvara bruksan-  
visningen för ett senare bruk på ett  
säkert ställe och ge den vidare till möj-  
liga senare ägare.



Med hjälp av varningstriangeln och/  
eller signalorden (**Varning!** Se upp! )  
**Obs!** framhävs punkter som är viktiga  
för en säker och fungerande använd-  
ning av apparaten. De ska absolut  
beaktas.



Det här tecknet handleder dig steg för  
steg när du använder mixern.



Det här tecknet står för komplette-  
rande uppgifter som gäller den prakti-  
ska användningen av apparaten.



Med klöverbladet betecknas hänvis-  
ningar och tips om en sparsam och  
miljövänlig användning av apparaten.

## Apparatbeskrivning (bild 1)

- A Utstötarknapp
- B Strömtällare Till/Från
- C Hastighetsomkopplare
- D Knapp Pulse
- E Mixer
- F Svängknapp
- G Uppläsningsknapp
- H Väljarömkopplare för bunkhastighet
- J Omrörstativ
- K Plastbunke (endast Stand Mixer 400)
- L Visp
- M Degkrokar
- N Degraska
- O Bunke i ädelstål med lock  
(endast Stand Mixer 450)
- P Typskylt (undersida stativ och under-  
sida mixer)



## Säkerhetsföreskrifter

Electrolux -elapparaterna uppfyller  
tekniska normer och säkerhetsföre-  
skrifter för elektriska apparater. Föl-  
jande säkerhetsföreskrifter ska ändå  
beaktas noga.

### Allmänna säkerhetsanvisningar

- Apparaten får endast anslutas till ett  
strömnät med en spänning och frek-  
vens som överensstämmer med data på  
typskylten!
- Starta inte apparaten om
  - Nätsladden skadats,
  - Mixerhuset skadats.
- Dra aldrig ut stickproppen ur väggut-  
taget genom att slita i nätsladden.
- För undvikande av olycksrisker får en  
skadad nätsladd endast bytas ut av till-  
verkaren eller tillverkarens kundtjänst  
eller annan kvalificerad person.
- Apparaten får repareras endast av kva-  
lificerad fackpersonal. Genom osak-  
kunnig reparation kan allvarliga risker  
uppstå. Vid erforderlig reparation ta  
kontakt med Electrolux-kundtjänst  
eller med fackhandlare.

- Apparaten får inte hanteras av personer (inklusive barn) som är fysiskt, eller psykiskt handikappade eller som saknar erforderlig erfarenhet och kunskap om de inte blivit undervisade eller instruerade av en person som ansvarar för deras säkerhet.

#### Barnsäkerhet

- Lämna inte inkopplad mixer utan uppsikt och var speciellt försiktig om barn finns i närheten!
- Barn måste passas så att de inte leker med enheten.

#### Beakta följande vid användning av apparaten

- Stöt inte ut arbetsredskapen när apparaten är påkopplad.
- För aldrig in handen eller fingrarna mot degrokorna eller vispen. Risk finns för kroppsskada!
- Starta inte apparaten med våta händer.
- Plastdelarna får inte torkas på eller i närmheten av ett värmeelement.
- Apparaten får inte användas för att röra färg (lack, polyester osv) - Explosionsrisk!
- Innan underhålls- och rengöringsarbeten utförs skall apparaten fränkopplas och stickproppen dras ur vägguttaget.
- Apparaten får inte rengöras under rinande vatten eller i diskvattnet.
- Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår till följd av icke avsedd användning eller felhantering.

#### Uppställning, anslutning, start

- Arbetsredskapen får endast sättas i eller tas ur när apparaten kopplats bort från nätet.
- Med handmixern kan ingredienser i alla slags kårl bearbetas. Använd helst medlevererad bunke.

- Koppla på apparaten förr sedan arbetsredskapen placeras i bunken med ingredienserna. Vänta till redskapen stannat innan du tar mixer ur bunken.
- För inte in hårdा föremål (sked, kniv, visp) eller handen mot roterande redskap. Risk finns för kroppsskada!
- Efter avslutat arbete skall apparaten fränkopplas och stickproppen dras ur vägguttaget.

#### Avfallshantering

##### Förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialet är miljövärtigt och kan återanvändas. Plastdelarna är märkta, till exempel >PE<, >PS<, etc. Lämna förpackningsmaterialet vid de kommunala återvinningsstationerna i därför avsedda behållare.

##### Avfallshantering när produkten är utsliten

Symbolen  på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplatser för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoneffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

## Användning

Med bords-/handmixern kan du röra, knåda och vispa. Mixern och bunken drivs av separata motorer och hastigheten för mixern och bunken kan därför ställas in oberoende av varandra. Det oaktat till- och fränkopplas apparten endast med en strömställare.

Med några få handgrepp mixern lyftas bort från stativet för separat användning. För mixern långsamt runt i bunken med ingredienserna.



Med degrokarna (bild 1/M) kan styva degar bearbetas som t.ex. vete-, mör-, potatis- och styva rördegar.

Med vispen (bild 1/L) kan lättadegar, äggvita, vispgrädde, majonnäs, mos tillredas samt säsér och puddingpulver röras.

- Apparatmodellen Stand Mixer 400 har en plastbunke.
- Apparatmodellen Stand Mixer 450 har en bunke i ädelstål med lock.

## Driftstart

### Så här ställs mixern upp på eller tas bort från stativet (bild 2)



Innan mixern ställs upp eller tas bort skall apparaten fränkopplas och stickpropren dras ur vägguttaget!



Lägg upp mixern på stativet (de båda hakarna på stativet griper in i mixern) och tryck ned för låsning.



För borttagning tryck på upplåsningsknappen (bild 1/G) och lyft bort mixern uppåt.

## Insättning/uttagning av arbetsredskap (bild 3)



Innan arbetsredskapen stöts ut skall apparaten fränkopplas och stickpropren dras ur vägguttaget!



Vispen resp degrokarna skjuts in i redskapsfästet på mixerns undre sida tills de tydligt snäpper fast.



De båda degrokarna har olika form på skaften. De måste stickas in i rätt redskapsfäste, i annat transportereras degen upp!



Den ena degkroken är försedd med en liten ring vid skaftets skiva. Denna degkrok passar endast i motsvarande redskapsfäste.

Fästet är på apparaten märkt med symbolen .



För uttagning grip tag i redskapet med ena handen och tryck på utstötarknappen (bild 1/A).

## Sväng mixern uppåt eller nedåt (bild 4)



Fränkoppla alltid mixern innan den svängs uppåt!



Tryck på svängknappen (bild 1/F) och sväng mixern uppåt eller nedåt tills den snäpper fast.



På uppsvängd mixer kan redskapen lätt och bekvämt bytas ut och bunken tas bort eller sättas upp.

## Uppsättning/borttagning av bunken (bild 5)



Lägg upp bunken på styrningen i stativets undre del och lås med en lätt vridning medurs.



För borttagning lås upp genom att vrida bunken moturs.

**i** Om så behövs, håll med ena hand fast stativets undre del.  
Eftersom mixern inte sitter i centrum kan ingredienser bekvämt tillföras under arbets gång.

## Användning av mixern

**!** När mixern placeras på stativet och inkopplats startar bunken automatiskt.

**!** Du kan använda apparaten i upp till 10 minuter utan avbrott. Låt apparaten svalna efter en längre tids användning utan avbrott (lät svalna 20 minst minuter efter 10 minuters användning utan avbrott).

**!** Maximimängder: Bearbeta i bunken högst 1,5 kg fasta ingredienser eller 1,75 l vätskeform.

### Inkoppling av apparaten (bild 6)

**☞** Med hastighetsomkopplaren (bild 1+6/C) kan du välja önskad hastighet:

-  låga hastigheter eller
-  höga hastigheter.

**☞** Med strömställaren (bild 1+6/B)

- kopplas apparaten till och från,
- regleras motorns varvtal i 5 steg inom förvalt hastighetsintervall.

**☞** Så länge knappen Pulse (bild 1+6/D) på inkopplad apparat hålls nedtryckt arbetar mixern med högsta hastigheten.

### Inställning av bunkens hastighet (bild 7)

Bunkens hastighet kan ställas in i två steg.

**☞** Med väljaromkopplaren för bunkenhastighet (bild 1/H) kan bunkens hastighet ställas in:

- I = låg hastighet
- II = hög hastighet

### Fränkoppling av apparaten

**☞** Skjut strömställaren (bild 1+6/B) till läget "0".

- Mixern och bunken fränkopplas.

## Val av rätt inställning

Anvisningarna nedan kan användas som riktlinjer.

### Mixerns hastighet

Omkopplare hastighets-intervall (bild 1+6/C)	Strömställare (bild 1+6/B)
• knåda, blanda:	
• röra ner:	
• röra:	
• vispa till skum:	
eller knapp <b>pulse</b> (bild 1+6/D)	

**i** Starta allt arbete med låg hastighet. Härvid undviks att mjöliga substanser virvlar upp och att vätskor stänker.

#### Bunkens hastighet

Använd steg "I" för vispning av äggvita, gräddé och lättakaksmetar, steg "II" för styva degar och stora mängder.

#### Rengöring och skötsel

-  Avlägsna rester av morots- och rödkålssaff från plastdelar med matolja innan de sköljs.

#### Mixer och bunke

-  Före rengöring skall stickproppen dras ut vägguttaget  
Se till att vatten inteträder in i apparaten! Apparaten får inte rengöras under rinnande vatten eller i diskvatten.  
 Rengör mixern och stativet med en fuktig trasa.

#### Tillbehör

##### Visp och degkrokar

-  Rengör visp och degkrokar med borste eller trasa under rinnande vatten eller i diskmaskin!

##### Bunke i ädelstål (endast Stand Mixer 450)

-  Ädelstålsvunken kan (utan lock!) rengöras i diskmaskin.  
 Locket för ädelstålsvunken får inte rengöras i diskmaskin.

#### Plastbunke

##### (endast Stand Mixer 400)

Rengör plastbunken i diskvattnet.



Om plastbunken skall rengöras i diskmaskin bör den placeras i övre korgen.

#### Förvaring

Förvara degkrokar och visp i på stativet uppåt bunke. Detta skyddar redskapen mot att skadas.

#### Tekniska data

Nätspänning: 230 - 240 V

Upptagen effekt: 380 W

Högsta brukstid: 10 minuter



Den här produkten är anpassad enligt följande EG-direktiv:

- Lågspänningsdirektiv 2006/95/EG
- EMC-direktiv 89/336/EEG med ändringarna 92/31/EEG och 93/68/EEG

 **Kære kunde**

Læs venligst denne brugsanvisning omhyggeligt igennem.

Bemærk i særdeleshed sikkerhedshenvisningerne på de første sider i denne! Opbevar venligst brugsanvisningen til senere brug. Giv den videre til eventuelle nye ejere af apparatet.



Med advarselsrekanten og/eller med signalord (Advarsell!, Forsiktig!, Giv afgt!) er henvisninger fremhævet, der er vigtige for din sikkerhed eller for apparatets funktionsevne. Bemærk venligst ubetinget disse.



Dette tegn vejleder dig skridt for skridt ved betjeningen af apparatet.



Efter dette tegn får du supplerende informationer til betjening og praktisk brug af apparatet.



Tips og henvisninger til økonomisk og miljøvenlig brug af apparater er kendetegnet med kløverbladet.

 **Apparatbeskrivelse  
(billede 1)**

- A Udkastningsknap
- B Tænd/slukkontakt
- C Hastighedskontakt
- D Impulsknap
- E Mikser
- F Svingeknap
- G Oplæsningsknap
- H Valgkontakt røreskål/hastighed
- J Rørestativ
- K Plastikrøreskål (kun Stand Mixer 400)
- L Piskeris
- M Dejkroge
- N Dejskraber
- O Ædelstål-røreskål med låg (kun Stand Mixer 450)
- P Typeskilt (underside rørestativ og underside mikser)



**Sikkerhedshenvisninger**

Sikkerheden vedrørende Electrolux-elektroapparater svarer til de anerkendte tekniske regler og apparatssikkerhedsloven. Alligevel ser vi os som producent foranlediget til, at gøre dig fortrolig med efterfølgende sikkerhedshenvisninger.

**Generel sikkerhed**

- Apparatet må kun tilsluttes til et strømnet, hvis spænding og frekvens stemmer overens med dataene på typeskillet!
- Tag aldrig apparatet i brug, hvis
  - tilslutningsledningen er beskadiget,
  - huset er beskadiget.
- Træk aldrig stikket ud af stikdåsen i tilslutningsledningen.
- Skulle tilslutningsledningen på dette apparat blive beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller hans kundeservice eller af en lignende kvalificeret person, for at undgå risici.
- Reparationer på dette apparat må kun gennemføres af fagfolk. Gennem usagkyndige reparationer kan der opstå betydelige risici. Henvend dig i tilfælde

af reparation til Electrolux-Kundeservicen eller til din specialforhandler.

- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inkl. børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller mangel på erfarenhed eller kendskab med mindre ovennævnte personer er instrueret af en person, ansvarlig for deres sikkerhed, i hvordan man bruger apparatet sikkert.

#### Sikkerhed for børn

- Lad aldrig apparatet køre uden opsyn, og vær øverfor børn en særlig opsynspligt!
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

#### Hvad du bør være opmærksom på ved brug af apparatet

- Kast aldrig værktøjerne ud så længe apparatet kører.
- Grib aldrig med fingrene ind i dejkogenes hhv. piskerisenes område så længe apparatet kører. Der er fare for kvæstelser!
- Tag aldrig apparatet i brug med våde hænder.
- Plastikdele må ikke tørres på eller i umiddelbar nærhed af varmelegermer.
- Der må ikke røres farver (lakker, polyester osv.) med apparatet - eksplosionsfare!
- Inden alle rengørings- og plegearbejder skal apparatet slukkes og stikket trækkes ud.
- Rengør aldrig apparatet under rinende vand eller i opvaskevand.
- Producenten hæfter ikke for eventuelle skader der forårsages af ikke-formåls-bestemt brug eller forkert betjening.

#### Opstilling, tilslutning, ibrugtagning

- Arbejdsværktøjerne må kun stikkes i hhv. tages ud af apparatet når dette er adskilt fra nettet.
- Håndmixeren kan bearbejde levnedsmidler i ethvert køkkengrej. Det er bedst at anvende den medleverede røreskål.

- Tænd kun apparatet når arbejdsværktøjerne befinner sig i røreskålen med levneds-midlerne der skal bearbejdes. Vent altid til værktøjerne står stille, inden du fjerner skålen.
- Hold ingen hårde genstande (skeer, knive, o.l.) ind i de kørende værktøjer og grib ikke ind i disse med hænderne. Der er fare for kvæstelser!
- Efter afslutning af arbejderne skal apparatet slukkes og stikket skal trækkes ud.

#### Bortskaffelse

##### Emballage

Emballagematerialerne er nedbrydelige og kan genanvendes. Kunststofdele er mærket, f.eks. >PE<, >PS< osv. Bortskaf emballagemateriale på den kommunale genbrugsstation, og brug mærkningen til at finde den rigtige affaldscontainer.

##### Udtjent apparat

Symbolen  på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af persons helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produkt er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

## Betjening

Med stativ-/mikseren kan du røre, ælte og piske levnedsmidler. Mikser og røreskål bliver drevet af hver sin motor. Hastigheden på mikser og røreskål kan indstilles uafhængigt af hinanden. Alligevel tændes og slukkes apparatet med kun én kontakt.

Du kan også med få greb tage mikseren af rørestativet og benytte den som almindelig håndmixer. For derved apparatet med rolig kredsformede bevægelser gennem skålen med levnedsmidlerne.

- i** Med dejkrogene (billede 1/M) kan du bearbejde tunge dej, såsom gær-, blød-, kartoffel- og tung røredje. Med piskerisene (billede 1/L) kan man tilberede lette røredje, æggehvider, flødeskum, mayonaiser, puré samt røre sovsé og buddig op.
- Apparater af type Stand Mixer 400 er udstyret med en plastik-røreskål.
- Apparater af type Stand Mixer 450 er udstyret med en ødelstål-røreskål med låg.

## Ibrugtagning

### Påsætning/aftagning af mikseren på rørestativet (billede 2)

- !** Sluk apparatet og træk stikket ud inden påsætning eller aftagning af mikseren!
- ☞** For påsætning sættes mikseren på rørestativet (de to kroge på rørestativet griber ind i mikseren) og trykkes ned for at låse denne fast.
- ☞** For aftagning trykkes oplåsningsknap (billede 1/G) og mikseren løftes af opad.

### Indstikning/udtagning af værktøj (billede 3)

- !** Sluk apparatet og træk stikket ud inden udskæring af værktøjerne!
- ☞** Stik piskerisene hhv. dejkrogene så langt ind i værktøjsoptagelsen på undersiden af mikseren, at de tydeligt går i hak.
- !** De to dejkroge har forskellige indstikningsformer, og skal stikkes i de tilsvarende værktøjsoptagelser, da dejen ville blive transporteret opad ved en forveksling!
- ☞** Én dejkrog er udstyret med en ekstra lille ring ved skiven på skaffet. Denne dejkrog kan kun stikkes i den tilsvarende værktøjsoptagelse. Dette er på apparatet kendtegnet med symbol .
- ☞** For at tage værktøjerne ud holdes disse fast med én hånd og udskæningsknap (billede 1/A) trykkes.

### Op- og nedsvingning af mikseren (billede 4)

- !** Inden mikseren svinges op skal den i alle tilfælde slukkes!
- ☞** Tryk svingknappen (billede 1/F) og sving mikseren op hhv. ned, til den går i hak.

- i** Når mikseren er svinget op kan man problemfrit skifte værktøjer og røreskålen kan tages af hhv. sættes på.

### Påsætning/aftagning af røreskål (billede 5)

- ☞** Sæt røreskålen på føringen i underdelen og lås den med en let drejning med uret.
- ☞** For aftagning af røreskålen låse den op med en let drejning mod uret. Hold derved eventuelt underdelen fast med den ene hånd.
- Fordi mikseren ikke står i midten kan man uden problemer også tilsætte ingredienser under driften.

(DK)

## Arbejde med mikseren



Er mikseren sat på rørestativet, bliver røreskålen også automatisk tændt når mikseren tændes.



Du kan benytte apparatet i indtil 10 minutter uden afbrydelse. Lad apparatet afkøle efter længere tids uafbrudt drift (efter 10 minutter uden afbrydelse, mindst 20 minutter).



Maksimale mængder der kan forarbejdes: Forarbejd i røreskålen maksimal 1,5 kg fast hhv. 1,75 l flydende levnedsmidler.



### Tænd apparatet (billede 6)



Med hastighedsområdekontakten (billede 1+6/C) forvejler du et hastighedsområde:



lave hastigheder, eller



høje hastigheder.



Med tænd/slukkontakten (billede 1+6/B)

- tænder og slukker du apparatet,
- regulerer motorens omdrejningstal i 5 trin indenfor det forvalgte hastighedsområde.



Så længe du trykker Impulsknappen (billede 1+6/D) mens apparatet kører, arbejder mikseren på højeste hastighed.

### Indstilling af røreskålshastighed (billed 7)

Røreskålens hastighed kan indstilles i to trin.



Du indstiller røreskålens hastighed med valgkontakten (billede 1/H):

- I = lav hastighed
- II = høj hastighed

### Sluk apparatet



Skub tænd/slukkontakten (billede 1+6/B) i stilling „0“.

- Mikser og røreskål slukker.

## Valg af de rigtige indstillinger

De følgende henvisninger kan du bruge som retningslinjer.

### Hastighed mikser

	Kontakt hastighedsområde (billede 1+6/C)	Tænd/slukkontakt (billede 1+6/B)
• ælte, blande:	↓	begynd med 1 eller 2, og skift så til 5
• vende i:	↓	3, 4
• røre:	↑	begynd med 2 eller 3, og skift så op
• piske til skum:	↑	4 eller 5
		eller knap <b>P u l s e</b> (billede 1+6/D)



Begynd alle arbejder på den laveste hastighed. Du undgår således at pulverformede substanser støver og at væsker sprøjter.

(DK)

### Røreskålshastighed

Benyt trin „II“ til piskning af æggehvirder, fløde og lette færdigblandinger, trin „I“ til tunge dejce og store mængder.

## Rengøring og pleje



Rester af gulerøder- og rødkålsalta på plastikdele fjerner man inden opvask med spiseolie.

## Mikser og rørestativ



Træk stikket ud inden enhver rengøring.

Vær opmærksom på, at der under ingen omstændigheder må trænge vand ind i apparatet! Rengør aldrig apparatet under rindende vand eller i opvaskevand.



Rengør mikser og rørestativ med en fugtig klud.

## Tilbehør

### Piskeris og dejkroge



Rengør piskeris og dejkroge med børste eller klud under rindende vand eller i opvaskemaskinen!

### Ædelstål-røreskål

(kun Stand Mixer 450)



Ædelstål-røreskålen (uden lågl!) kan rengøres i opvaskemaskinen.



Låget til ædelstål-røreskålen må ikke rengøres med opvaskemiddel.

### Plastik-røreskål

(kun Stand Mixer 400)

Rengør plastik-røreskålen i opvaskevand.



Skal plastik-røreskålen rengøres i opvaskemaskinen, skal den placeres i den øverste kurv.

## Opbevaring

Opbevar dejkroge og piskeris i den på rørestativet påsatte røreskål. Så er de beskyttet mod beskadigelse.

## Tekniske data

Net-spænding: 230 - 240 V

Strømförbrug: 380 W

Maksimale driftstid: 10 Minutter



Dette apparat er i overensstemmelse med følgende direktiver:

- Lavspændingsdirektiv 2006/95/EØF
- EMC-direktiv 89/336/EØF som ændret ved direktiv 92/31/EØF og 93/68/EØF

**N Kjære kunde,**

les nøye gjennom denne bruksanvisningen.

Vær spesielt oppmerksom på sikkerhetsreglene på de første sidene i bruksanvisningen! Ta vare på bruksanvisningen for senere bruk. Gi den videre til eventuelle nye eiere av apparatet.



Varsel trekanten og/eller signalordene (**Advarsel!**, **Forsiktig!**, **Merk!**) markerer punkter som er viktig med tanke på sikkerheten eller funksjonen til apparatet. Følg disse henvisningene.



Dette tegnet ledet deg trinnvis gjennom bruk av apparatet.



Etter dette tegnet får du utfyllende informasjon vedrørende betjening og praktisk bruk av apparatet.



Etter kløverbladet får du tips og råd for økonomisk og miljøvennlig bruk av apparatet

## Beskrivelse av apparatet (bilde 1)

- A Utkastertast
- B Av/på-bryter
- C Bryter hastighetsområde
- D Pulstast
- E Mikser
- F Svingknapp
- G Opplåsingknapp
- H Velgerbryter for rørebollehastighet
- J Omrørerstativ
- K Rørebolle i plast (kun Stand Mixer 400)
- L Visper
- M Eltekroker
- N Slikkepott
- O Rørebolle med lokk i edelstål (kun Stand Mixer 450)
- P Typeskilt (underside stativ og underside mikser)



## Sikkerhetsregler

Electrolux elektriske apparater tilfredsstiller anerkjente tekniske regelverk og apparatsikkerhetsloven når det gjelder sikkerhet. Likevel er det viktig at du gjør deg kjent med følgende sikkerhetsregler.

### Generell sikkerhet

- Apparatet må kun kobles strømtilførsel hvor spenning og frekvens stemmer med data på typeskillet!
- Bruk aldri apparatet hvis
  - tilkoblingsledningen er skadet,
  - kapslingen er skadet.
- Trekk aldri stopslet ut av stikkontakten etter kabelen.
- Hvis kabelen til dette apparatet blir skadet, må den byttes av produsenten eller av kundeservice eller tilsvarende kvalifisert person for å unngå farer.
- Kun fagfolk må foreta reparasjon av dette apparatet. Feil reparasjon kan medføre betydelige farer. Ta kontakt med Electrolux kundeservice eller din fagforhandler ved reparasjon.

- Dette apparatet er ikke beregnet brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller kunnskap, med mindre de rettledes og instrueres i bruken av dette apparatet av en person som har ansvar for deres sikkerhet.

#### Sikkerhet for barn

- Pass på at apparatet ikke brukes uten tilsyn, og vær spesielt forsiktig i forhold til barn!
- Barn på ha tilsyn for å sørge for at de ikke leker med apparatet.

#### Pass på følgende ved bruk av apparatet

- Frigjør ikke redskapene mens apparatet går.
- Grip aldri inn i området rundt eltekroene eller vispene med fingrene mens apparatet går. **Det er farlig!**
- Ta ikke i apparatet med våte hender mens det går.
- Plastdeler må ikke tørkes i umiddelbar nærhet av varmeelementer.
- Det er ikke tillatt å blande farger med apparatet (lakk, polyester osv.) – **Eksplosjonsfare!**
- Slå av apparatet og trekk ut støpslet før all rengjøring og stell av apparatet.
- Rengjør aldri apparatet under rennende vann eller spylevann.
- Produsenten påtar seg intet ansvar for eventuelle skader som skyldes feil bruk eller feil betjening.

#### Montering, tilkobling, igangkjøring

- Arbeidsredskapene må kun settes på eller tas av apparatet når apparatet ikke er tilkoblet strømtilførselen.
- Håndmixseren kan brukes til å bearbeide matvarer i alle typer beholdere. Bruk helst rørebollen som følger med.

- Slå på apparatet først når arbeidsredskapene befinner seg i bollen sammen med ingrediensene som skal røres. Vent alltid til apparatet står stille før du tar bort bollen.
- Før ikke harde gjenstander (skjeer, kniver, visper) inn i arbeidsredskapen når den er i gang, og grip ikke inn i redskapen med hånden. **Det er farlig!**
- Når arbeidet er ferdig, må apparatet slås av og støpslet tas ut.

#### Avfallsbehandling

##### Emballasjemateriale

Emballasjematerialene er miljøvennlige og kan resirkuleres. Kunststoffene er merket med f.eks. >PE<, >PS< osv. Sorg for å kaste emballasjematerialene ifølge merkingen i den kommunale avfallshåndteringens oppsamlingsbeholdere.

##### Kassert ovn

Symbolet  på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.

Når du ikke skal bruke apparatet ditt lenger, leveres du det til nærmeste returnmottak eller til din forhandler.

## Bruk

Du kan bruke bord-/håndmikseren til å røre, elte og vispe næringsmidler. Mikser og rørebolle drives fra en egen motor, hastigheten til mikseren og rørebollen kan stilles inn uavhengig av hverandre. Likevel slår man apparatet på og av med en bryter.

Det er også enkelt å ta mikseren av stativet, og bruke den som vanlig håndmikser. Beveg mikseren i rolige sirkler rundt i bollen med ingrediensene.



**Med eltekrokene (bilde 1/M)** kan du bearbeide tunge deiger, som gjærdet, mørdeig, potetdeig og tunge rører.

Med vispene (bilde 1/L) kan du tilberede lette rører, is, fløtekrem, majones, pureer og røre i sauser og puddingpulver.

- Apparat av typen Stand Mixer 400 er utstyrt med en rørebolle i plast.
- Apparat av typen Stand Mixer 450 er utstyrt med en rørebolle med lokk i edelstål.

## Igangkjøring

### Montere/demontere mikser og stativ (bilde 2)



Før man monterer eller demonterer mikseren må man slå av apparatet og trekke ut stopslet!



For å montere mikseren på stativet (begge krokene på stativet griper inn i mikseren) og låse den trykker du ned.



For å ta av mikseren trykker du på opp-låsingknappen (bilde 1/G) og løfter av mikseren oppover.

### Sette inn/ta ut redskap (bilde 3)



Slå av apparatet og trekk ut stopslet før du frigjør redskapene!



Stikk visper hhv. eltekroker inn på undersiden av mikseren til du merker at de går i lås.



Eltekrokene har forskjellige fester. De må stikkes inn på riktig plass, da ombytting vil føre til at det du rører eltes oppover!



En eltekrok er utstyrt med en ekstra liten ring ved skiven på akslingen. Denne eltekroken passer bare i et av hullene. Dette er merket med symbolet  på apparatet.



Når du skal ta ut redskapene holder du apparatet med én hånd og trykker på utførtasten (bilde 1/A).

### Sving mikseren oppover/nedover (bilde 4)



Mikseren må være avslått før du svinger den opp!



Trykk på svingknappen (bilde 1/F) og sving mikseren oppover hhv. nedover, til den går i lås.



Når mikseren er svinget opp, er det enkelt å bytte redskaper og ta av eller sette på rørebollen.

### Sette på/ta av rørebollen (bilde 5)



Sett rørebollen på styringen i stativets underdel og lås den ved å dreie litt med urviseren.



Drei rørebollen mot urviseren for å ta av rørebollen.



Hold eventuelt stativets underdel fast med hånden.

Fordi mikseren ikke står midt på, er det enkelt å tilsette ingredienser.

## Arbeide med mikseren



Når mikseren står på stativet og er slått på, starter rørebollen automatisk.



Du kan bruke apparatet uavbrutt i 10 minutter. Når apparatet har vært bruk i lengre tid uten avbrudd, må det avkjøles (etter 10 minutter uten avbrudd må det avkjøles i minimum 20 minutter).



**Maksimumsmengde som kan bearbeides:** I rørebollen kan man bearbeide maksimum 1,5 kg fast, hhv. 1,75 l flytende ingredienser.

### Slå på apparatet (bilde 6)



Velg hastighetsområde med hastighetsområdebryteren (bilde 1+6/C):



lav hastighet, eller



høy hastighet.



Med av/på-bryteren (bilde 1+6/B)

- slår du apparatet av og på,
- regulerer du apparatets turtall i 5 trinn innenfor det forhåndsvalgte hastighetsområdet.



Når du trykker på pulstasten (bilde 1+6/D) mens apparatet går, arbeider mikseren med høyeste hastighet.

### Stille inn hastigheten til rørebollen (bilde 7)

Rørebollens hastighet kan stilles inn i to trinn.



Med velgerbryteren for rørebollehastighet (bilde 1/H) stiller du hastigheten til rørebollen:

I = lav hastighet

II = høy hastighet

### Slå av apparatet



Skjyv av/på-bryteren (bilde 1+6/B) til stilling „0“:

- Mikser og rørebbe blir avslått.

## Velge riktige innstillinger

Følgende informasjon er veiledede.

### Hastighet mikser

	Bryter hastighetsområde (bilde 1+6/C)	Av/på-bryter (bilde 1+6/B)
• elte, blande:	I S	start med trinn 1 eller 2, gå deretter over til trinn 5
• bearbeide:	I S	3, 4
• røre:	I S	start med trinn 2 eller 3, gå deretter over til trinn
• piske til krem:	I S eller <b>Pulse-tast</b> (bilde 1+6/D)	4 eller 5



i Start alt arbeid med lav hastighet. På denne måten unngår du at pulveraktige substanser samler seg opp og at væske spruter ut.

### Hastighet rørebolle

Bruk trinn „I“ til å vispe eggehvite, fløte og lette kakeblandingar, trinn „I“ for tung deig og store mengder.

### Rengjøring og stell

-  Fjern rester av gulrot- og rødkålslaft på plastdeler med matolje før skylling.

### Mikser og rørebolle

-  Trekk ut støpslet før rengjøring.  
Pass på at det ikke kommer vann inn i apparatet! Apparatet må aldri rengjøres under rennende vann eller oppvaskkum.  
 Tørk av mikseren og rørebollen med en fuktig klut.

### Tilbehør

#### Visper og eltekroker

-  Vask visper og eltekroker med børste eller klut under rennende vann eller i oppvaskmaskinen!

#### Rørebolle i edelstål (kun Stand Mixer 450)

-  Rørebollen i edelstål (uten lokkl) kan vaskes i oppvaskmaskinen.  
 Lokket på rørebollen i edelstål må ikke vaskes i oppvaskmaskinen.

#### Rørebolle i plast (kun Stand Mixer 400)

Vask rørebollen i plast i oppvaskkummen.

-  Hvis du ønsker å vaske rørebollen i plast i oppvaskmaskinen, må den plasseres i overkurven.

### Oppbevaring

Oppbevar eltekroker og visper i rørebollen som står i stativet. På denne måten er de beskyttet mot skade.

### Tekniske data

Nettspenning: 230 – 240 V  
Effektforbruk: 380 W  
Maksimum driftstid: 10 Minutter



Dette apparatet er i overrensstemmelse med EUs direktiver:

- Lavspennings direktiv 2006/95/EC
- EMC direktiv 89/336/EEC med tilføyelser 93/31/EEC og 93/68/EEC

**(FIN) Arvoisa asiakas,**

Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi. Ota ennen kaikkea huomioon tämän käyttöohjeen ensimmäisillä sivuilla olevat turvallisuusohjeet! Säilytä käyttöohje myöhempää tarvetta varten. Luovuta ohje mahdolliselle seuraavalle omistajalle.



Huomioi varoituskolmio ja/tai varoitus-sanat (**Varoitus!**, **Varo!**, **Huomio!**), joiden avulla tuodaan esille turvallisuutesi ja laitteen toimintakyvin kannalta tärkeitä ohjeita. Noudata niitä ehdotomasti!



Tämä merkki ohja sinua askel askeleelta laitteen käytössä.



Tämän merkin jälkeen saat laitteen hallintaan ja käyttöön liittyviä lisätietoja.



Laitteen taloudelliseen ja ympäristöystävälliseen käyttöön liittyvät vinkit ja ohjeet on merkity apilanlehdelä.

**Laiteselostus (kuva 1)**

- A Irrotuspainike
- B Käynnistyskytkin
- C Nopeusalueen kytkin
- D Sykäyspainike
- E Sekoitin
- F Kääntöpainike
- G Vapautuspainike
- H Sekoituskulhon nopeuden valintakytkin
- J Sekoitusteline
- K Muovinen sekoituskulho (vain Stand Mixer 400)
- L Vispilät
- M Taikinakoukut
- N Taikinakaavain
- O Jaloteräksinen sekoituskulho kansineen (vain Stand Mixer 450)
- P Mallikkilpi (sekoitustelineen ja sekoittimen pohjassa)

**Turvallisuusohjeet**

Electrolux-sähkölaitteiden turvallisuus vastaa tekniikan hyväksytyjä sääntöjä ja laiteturvallisuuslakia. Meistä on silti valmistajan aiheeellista tutustuttaa Sinut seuraaviin turvallisuusohjeisiin.

**Yleiset turvallisuusohjeet**

- Laitte saadaan liittää ainostaan sähkäverkkoon, jonka jännite ja taajuus vastaa mallikirjeen merkityjä tietoja!
- Älä koskaan ota laitetta käyttöön, jos
  - verkkokojto on vahingoittunut,
  - ketelo on voruoitunut.
- Älä koskaan irrota pistotulppaa pistorasiasta verkkojohdosta vetämällä.
- Jos laitteen verkkokojto on vahingoittunut, tulee vahingon väittämiseksi verkkokojdon vaihto annettava valmistajan, valmistajan asiakaspalvelun tai vastaanottavan ammattiitoinen tehtäväksi.
- Vain ammattiinhenkilöt saavat korjata tästä laitetta. Asiattomasta korjauksesta saattaa syntyä huomattavia vaaroja. Käänny korjauksissa Electrolux-asiakaspalvelun tai laitteen myyjäläkkeen puoleen.

FIN

- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoa tai ohjaa heitä alussa.

#### Lapsiturvallisuus

- Älä koskaan jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa ja kiinnitä erityistä huomiota lasten turvallisuuteen!
- Lapsia tulisi valvoa, jotta varmistetaan, etteivät he leiki laitteeseen.

#### Ota huomioon laitetta käyttäessäsi

- Älä koskaan irrota tuökaluja koneen käydessä.
- Älä koskaan tartu sormin taikinakoukujen tai vispilöiden toiminta-alueeseen. Loukkaantumisvaara!
- Älä koskaan käytä laitetta märillä käsillä.
- Muoviosia ei saa kuivattaa lämmityslaitteiden pääällä tai välittömässä läheisyydessä.
- Laitetta ei saa käyttää maalien (lakan, polyesterin jne.) sekoitukseen - räjähdysvaara!
- Ennen huolto- ja puhdistustöitä on laite summutettava ja pistotulppa irrotettava pistorasiasta.
- Älä koskaan puhdista laitetta juoksevassa vedessä tai tiskivedessä.
- Valmistaja ei vastaa mahdollisista vaurioista, jotka ovat syntyneet asiottoman tai väärän käytön tuloksena.

#### Kokoaminen, liitintä, käyttöönottoto

- Työvälineitä saadaan asentaa ja irrottaa vain laitteen ollessa irrotettuna verkosta.
- Käsilvakkaimella voidaan vatkata elintarvikkeita missä vain astiassa. Käytä mieluiten toimitukseen kuuluvaa kulthoa.

- Käynnistä laite vain, työvälineiden ollessa astiassa, jossa elintarvikkeet tullee työstämään. Odota työvälineiden pysähtymistä, ennen kuin poistat astian.

- Älä pidä kovia esineitä (luiskuita, veitsiä, vispilöitä) lähellä pyörivää työvälineitä älkää laita kättäsi astiaan. Loukkaantumisvaara!

- Työn päätyttyä on kone sammutettava ja pistotulppa irrotettava pistorasiasta.

#### Jätehuolto

##### Pakkausmateriaalit

Pakkausmateriaalit ovat ekologisesti kestäviä ja ne voidaan käyttää uudelleen. Muoviosat tunnistaan mm. merkkinoista >PE<, >PS< jne. Toimita käytetty pakkausmateriaali niille varatuuihin keräyspisteisiin ja noudata materiaalimerkinnöistä annettuja ohjeita.

##### Käytöstä poistettujen laitteiden hävitäminen

Symboli  , joka on merkityt tuotteeseen tai sen pakkaukseen, osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Tuote on sen sijaan luovutettava sopivaan sähkö- ja elektro- niikkalaitteiden kierrätyksestä huolehtivaan keräyspisteeseen. Tämän tuotteen asianmukaisen hävitämisen varmistamisella autetaan estämään sen mahdolliset ympäristöön ja terveyteen kohdistuvat haittavaikutukset, joita voi aiheuttaa muissa tapauksissa tämän tuotteen epääsianmukaisesta jätekäsiteylästä. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saa paikallisesta kunnantoimistosta, talousjätehuoltopalvelusta tai liikeestä, josta tuote on ostettu.

## Käyttö:

Pöytä-/käsivatkaimella voit sekoittaa, alustaa ja vatkata elintarvikkeita. Sekoitinta ja sekoituskulhoa käyttävät omat moottorit, sekottimen ja sekoituskulhon nopeutta voidaan säätää toisistaan riippumatta. Tästä huolimatta laite käynnistetään ja pysyytään samalla kytkimellä.

Voit myös irrottaa sekoittimen sekoitustelineestä muutamalla otteella, ja käyttää sitä tavallisena vatkaimena. Lii-kuta tällöin laitetta hiljaa ympyrän-muotoisissa radoissa elintarviketta sisältävässä astiassa.



Taikinakouulla (kuva 1/M) voit työ-tää raskaita taikinoita, kuten , hiiva-, muro-, peruna- ja raskaita sekoittavia taikinoita.

Vispilöillä (kuva 1/L) voit sekoittaa kevyitä sekoittettavia taikinoita, munavahtoa, kermavahtoa, majoneesia, sosetta ja vanukasta.

- Stand Mixer 400-malli on varustettu muovisella sekoituskulholla.
- Stand Mixer 450-malli on varustettu jaloteräksisellä kannellisella sekoituskulholla.

## Käyttöönotto:

### Sekoittimen asennus sekoitustelineeseen ja irrotus sekoitustelineestä (kuva 2)



Pysäytä kone ja irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen sekoittimen asennusta ja irrottusta!



Asenna sekoitin asettamalla sekoitustelineeseen (telilinee kaksi hakasta tarttuvat sekoittimeen) ja lukitse se paikoilleen painamalla alaspäin.



Irrota painamalla vapautuspainiketta (kuva 1/G) ja nostamalla sekoitin irti ylöspäin.

### Työkalun kiinnitys/irrotus (kuva 3)



Pysäytä kone ja irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen työkalun irrottusta!



Työnnä vispilät tai taikinakoukut työkalunpitimeen sekoittimen alapuolella niin syville, että ne tuntuvasti lukkuvat.



Kahdella taikinakouulla on erimuotoiset liitinosaat. Ne tulee asentaa vastaavien työkalunpitimiin, koska ne väärin asennettuina nostaisivat taikinan ylös!



Toisessa taikinakouussa on pieni lisä-rengas varren levyn viressä. Tämä taikinakoukku voidaan liittää vain oikeaan työkalunpitimeen.

Tämä on laitteessa merkity .



Poista työkalut pitämällä kiinni niistä toisella kädellä samalla, kun painat vapautuspainiketta (kuva 1/A).

### Käännä sekoittinta ylös/ alas (kuva 4)



Ennen ylöskääntämistä on sekoitin aina pysäytettävä!



Paina kääntöpainiketta (kuva 1/F) ja käännä sekoittinta ylös tai alas, kunnes se lukkiutuu kyseiseen asentoon.



Sekoittimen ollessa ylös käänettyinä voidaan vaivatta vaihtaa työvälinteitä sekä poistaa tai asettaa sekoituskulho.

### Sekoituskulhojen asettaminen/ poistaminen (kuva 5)



Aseta sekoituskulho laitteen alaosan ohjaimeen ja lukiutse kiertämällä sitä kevyesti myötäpäivään.



Vapauta ja poista sekoituskulho kiertämällä sitä vastapäivään.



Pidä tarvittaessa kiinni alaosasta toisella kädellä.

Sekoittimen toispuolisen sijoituksen anasiosta voidaan vaivatta lisätä ainakin sekoituskulhoon myös käytön aikana.

FIN

## Työskentely sekoittimen kanssa



Jos sekoitin on asennettu sekoitustelineeseen käynnistyy myös sekoituskulho automaattisesti sekointia käynnistetäessä.



Voit käyttää laitetta jopa 10 minuutin ajan keskeytyksellä. Anna laitteen jäähtyä aina pidemmän, keskeytyksettömän käytön jälkeen (10 minuutin käytön jälkeen vähintään 20 minuuttia).



**Suurimmat sallitut työstettävät määrität:** Työstä sekoituskulossa korkeintaan 1,5 kg kiinteitä tai 1,75 l nestemäisiä elintarvikkeita.



### Laitteen käynnistys (kuva 6)



Nopeusalueen valintakytkimellä (kuva 1+6/C) valitset halutun nopeusalueen:

- ─ alhaiset nopeudet, tai
- ─ suuret nopeudet.



### Käynnistyskytkimellä (kuva 1+6/B)

- voit käynnistää ja pysäyttää laitetta,
- säätää moottorin kierrosluvan viidesessä portaassa esivalitun nopeusalueen puitteissa.



Sekoitin toimii maksiminopeudella, niin kauan kuin koneen käydessä pidät sykkiäspainiketta (kuva 1+6/D) painettuna.

### Sekoituskulhon nopeuden säätö (kuva 7)

Sekoituskulhon nopeutta voidaan säättää kahdessa portaassa.



Sekoituskulhon nopeuden valintakytkimellä (kuva 1/H) asetat sekoituskulhon nopeuden:

- I = alhainen nopeus
- II = suuri nopeus

### Laitteen pysäytys



Työnnä käynnistyskytkin (kuva 1+6/B) asentoon "0".

- Sekoitin ja sekoituskulho pysähtyvät.

## Oikeiden asetusten valinta

Seuraavat ohjeet voivat toimia suuntaa antavina.

### Sekoittimen nopeus

nopeusalueiden kytkin (kuva 1+6/C)	käynnistyskytkin (kuva 1+6/B)
• vaivaaminen, sekoittaminen:	aloita asennosta 1 tai 2, kytke sitten asentoon 5
• hämmentäminen:	3, 4
• sekoittaminen:	aloita asennosta 2 tai 3, kytke sitten suuremmalle
• vaahdoksi vatkaaminen: tai painike <b>p u l s e</b> (kuva 1+6/D)	4 tai 5



Aloita kaikki työt alhaisella nopeudella. Täten vältät jauhoven pöllähtämisen ja nesteiden roiskimisen.

(FIN)

**Sekoituskulhon nopeus**  
Käytä nopeusporrasta "II" munanvalkuaisen ja kerman vatkamiseen sekä kevyiden kakkutainoiden sekoittamiseen, porrasta "I" raskaille taikinoille ja suurille määritteille.

## Puhdistus ja hoito

- i** Muoviosiin jääneet porkkanan- ja punajurimehujäännökset poistetaan ruokaöljyllä ennen huhtelua.

## Sekoitin ja sekoitusteline

- !** Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistusta. Ota huomioon, ettei laitteen sisään missään nimessä saa päästää vettä! Älä koskaan puhdista laitetta juoksevassa vedessä tai tiskivedessä.  
**☞** Puhdista sekoitin ja sekoitusteline kostealla liinalla.

## Lisälaitteet

### Vispilät ja taikinakoukut

- ☞** Puhdista vispilät ja taikinakoukut harjalla tai liinalla juoksevassa vedessä tai astianpesukoneessa!

### Jaloteräksinen sekoituskulho (vain Stand Mixer 450)

- ☞** Jaloteräksinen sekoituskulho (ilman kantta!) voidaan pestää astianpesukoneessa.

- ⚠** Jaloteräksisen sekoituskulhon kantta ei saa pestää astianpesukoneessa.

**Muovinen sekoituskulho  
(vain Stand Mixer 400)**  
Puhdista muovinen sekoituskulho tiskivedessä.

- !** Jos tahdot puhdistaa muovisen sekoituskulhon astianpesukoneessa, se on sijoitettava yläkoriin.

## Säilytys

Säilytä taikinakoukut ja vispilät sekoitustelineeseen asetetussa sekoituskulhossa. Täten suojaat niitä vaurioilta.

## Tekniset tiedot

Verkkojännite: 230 - 240 V  
Tehontarve: 380 W  
Pisin sallittu käyttöaika: 10 minuuttia

- CE** Laite täyttää seuraavat EU-direktiivit:  
  - Pienjännitedirektiivi 2006/95/EU
  - EMC direktiivi (sähkömagneettinen yhteensopivuus) 89/336/EEC ja seurannaismuutokset 92/31/EEC ja 93/68/EEC

(GB)

## Dear customer,

Please read these operating instructions through carefully.

Above all please follow the safety instructions on the first few pages of these operating instructions! Please keep the operating instructions for future reference. If applicable pass these instructions on to the next owner of the appliance.



With the warning triangle and/or by means of key words (**Danger!**, **Caution!**, **Attention!**), information is emphasized which is important for your safety or the correct functioning of the appliance. It is essential that this information is observed.



This symbol guides you step by step through the operating procedure for your appliance.



After this symbol you receive supplementary information on the practical application and use of the appliance.



Tips and information about the economical and environmentally friendly use of the appliance are marked with the clover.

## Description of the appliance (Figure 1)

- A Accessory release button
- B ON/OFF switch
- C Speed range selector switch
- D Pulse button
- E Mixer
- F Raise/lower button
- G Lock release
- H Mixing bowl speed selector switch
- J Processor stand
- K Plastic mixing bowl  
(Stand Mixer 400 only)
- L Whisks
- M Dough hooks
- N Dough scraper
- O Stainless steel mixing bowl with lid  
(Stand Mixer 450 only)
- P Type plate (on bottom of processor stand and bottom of mixer)



## Safety instructions

The safety standards of Electrolux electric appliances are in keeping with the recognised rules of technology and the law governing the safety of appliances. Nevertheless as a manufacturer we are committed to familiarise you with the following safety instructions:

### General safety

- The appliance may only be connected to a power supply whose voltage and frequency comply with the specifications on the rating plate!
- Never pick up the appliance if
  - the lead is damaged,
  - the housing is damaged.
- Never use the lead to pull the plug out from the socket.
- In order to avoid danger, if the connection lead of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department or a similarly qualified person.
- Repairs to the appliance may only be carried out by trained personnel. As a result of incorrect repairs considerable dangers for the user may result. Please

contact the Electrolux customer service department or your dealer in the event of repairs being necessary.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

#### Safety of children

- Never leave the appliance unattended when on and supervise particularly carefully if young children are around!
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

#### When using your appliance

- Never release the accessories while the processor/mixer is running.
- Ensure fingers are kept away from moving whisks and dough hooks. **This could result in injury!**
- Never use the mixer if you have wet hands.
- Plastic parts may not be placed on or directly near to heaters.
- Do not use this appliance to stir paints (lacquers, polyesters etc) **This could result in an explosion!**
- The appliance should be switched off and unplugged before any cleaning or maintenance work is done on it.
- Never clean the appliance under running water or submerge it in washing-up water.
- The manufacturer is not liable for any damages which are caused by using the appliance for any other purpose than that intended or incorrect use.

#### Installation, connection and initial use

- The attachments are only to be inserted into or removed from the appliance when it is switched off.
- The hand mixer can be used to mix food in any suitable bowl. You are

advised, however, to use the supplied mixing bowls.

- Never switch on the appliance until the working attachments are in the mixing bowl with the ingredients to be processed. Always wait until the attachments stop before you remove the bowl.
- Do not hold any hard objects (e.g. a spoon, knife or whisk) against the moving attachments and do not touch them with your hand. **This could result in injury!**
- When you have finished working with the appliance, switch it off and unplug it from the electricity supply.

## Disposal



#### Packaging material

The packaging materials are environmentally friendly and can be recycled. The plastic components are identified by markings, e.g. >PE<, >PS<, etc. Please dispose of the packaging materials in the appropriate container at the community waste disposal facilities.



#### Old appliance

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

(GB)

## Operation

You can use the processor/hand mixer to mix, knead and whisk food. The mixer and mixing bowl are each driven separately by their own motors, and the speeds of the mixer and mixing bowl can be individually adjusted. However the mixer/processor has a single ON/OFF switch.

The mixer can be easily removed from the processor stand in a moment and used as a standard hand mixer. When used in this way, move the hand mixer in a smooth circular motion around the inside of the bowl containing the ingredients.



The dough hooks (Figure 1/M) are used for heavy doughs, such as yeast dough, short crust pastry, potato batters and cake mixes.

The whisk (Figure 1/L) is suitable for light cake mixes, egg white, cream, mayonnaise, purées and for stirring sauces and dessert powders.

- Stand Mixer 400 models are supplied with a plastic mixing bowl.
- Stand Mixer 450 models are supplied with a stainless steel mixing bowl with lid.

## Preparing for use

### Fitting the mixer to/removing from the processor stand (Figure 2)



Before fitting or removing the mixer, switch off the processor/mixer and remove the plug from the mains socket!



To fit, push the mixer on to the processor stand (the two latches on the processor stand engage in the mixer) and press down to lock.



To remove, press the lock release (Figure 1/G) and pull the mixer upwards.

### Inserting/removing accessories (Figure 3)

Before releasing the accessories, switch off the mixer and remove the plug from the mains socket!

Push the **whisks** or **dough hooks** into the accessory slots on the underside of the mixers, until they click into place. The two dough hooks have different plug shapes and must be pushed into the correct slots. Insertion the wrong way round would lead to the dough being transported upwards!

One of the dough hooks has an additional small ring near the collar on the shaft. This dough hook will only fit in the slot for which it is intended. This is identified by a  $\frac{1}{2}$  symbol.

To remove the accessories, hold firmly with one hand, while pressing the accessory release button (Figure 1/A).

### Raising/lowering the mixer (Figure 4)

Ensure that the mixer is switched off before raising/lowering!

Press the raise/lower button (Figure 1/F) and swing the mixer up or down, until it clicks in place.

With the mixer raised, the accessories can be easily changed and the mixing bowl located on the processor stand or removed.

### Locating/removing the mixing bowl (Figure 5)

Locate the mixing bowl on the guide on the base and latch in place by gently turning clockwise.

To remove the mixing bowl, turn anti-clockwise to unlatch.

It may be necessary to hold the base to prevent it rotating. The off-centre position of the mixer makes it easy to add ingredients while the processor is in operation.

## Working with the mixer/processor



When the mixer is attached to the processor stand, the mixing bowl is automatically switched on when the mixer is switched on.



The appliance can be used for up to 10 minutes without stopping. It should be allowed to cool each time following prolonged, continuous operation (for at least 20 minutes after using for 10 minutes without stopping).



**Maximum processing quantities:**  
Processing in the mixing bowl must not exceed 1.5 kg solid or 1.75 l liquid foodstuffs.

### Switching the mixer ON (Figure 6)



Select the speed range with the speed range selector switch (Figure 1+6/C):



low speeds,



high speeds.



The ON/OFF switch (Figure 1+6/B) is used to:

- switch the mixer ON and OFF,
- control the mixer speed (5 speed settings) in the pre-selected speed range.



As long as the Pulse button (Figure 1+6/D) is pressed and held when the appliance is in operation, the mixer operates at its maximum speed.

### Selecting the mixing bowl speed (Figure 7)

The mixing bowl has two speed settings.



The mixing bowl speed selector switch (Figure 1/H) is used to select the mixing bowl speed:

- I = low speed
- II = high speed

### Switching the mixer OFF



Slide the ON/OFF switch (Figure 1+6/B) to "0".

- The mixer and mixing bowl are switched off.

## Selecting the correct settings

The following notes can be used as a guide.

### Mixer speed

	Speed range selector switch (Figure 1+6/C)	ON/OFF switch (Figure 1+6/B)
• Kneading, Mixing:		start with 1 or 2, then speed up to 5
• Folding in:		3, 4
• Stirring:		start with 2 or 3, then speed up
• Whisking, Frothing:		4 or 5
or <b>Pulse</b> button (Figure 1+6/D)		



Start all types of processing at a low speed. This will avoid powdery foods and liquids spraying out.

### Mixing bowl speed

Use speed "II" for whisking egg white, cream and light cake mixtures. Use speed "I" for heavy dough and large quantities.

### Cleaning and care

- i** Residues of carrot and red cabbage juice can be removed from the plastic parts with cooking oil before the appliance is cleaned.

### Mixer and processor stand

- !** Remove the plug from the mains socket before cleaning.  
Ensure that no water penetrates into the inside of the appliance! Never clean the appliance under running water and never immerse in water.
- !☞** Wipe the mixer and processor stand with a damp cloth.

### Accessories

#### Whisks and dough hooks

- !☞** Clean the whisks and dough hooks with a brush or a cloth under running water or in the dishwasher!

#### Stainless steel mixing bowl (Stand Mixer 450 only)

- !☞** The stainless steel mixing bowl (not the lid!) can be washed in the dishwasher.  
**!** The lid of the stainless steel mixing bowl must not be washed in the dishwasher.

#### Plastic mixing bowl (Stand Mixer 400 only)

Wash the plastic mixing bowl in water with washing-up liquid.

- !** If you wish to wash the plastic mixing bowl in the dishwasher, it must be placed in the upper basket.

### Storage

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

### Technical data

Mains voltage: 230 - 240 V  
Power consumption: 380 W  
Maximum continuous operating time:  
10 minutes

**CE** This appliance conforms with the following EC Directives:

- Low Voltage Directive 2006/95/EC
- EMC Directive 89/336/EEC with amendments 92/31/EEC and 93/68/EEC

## (D) Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise auf den ersten Seiten dieser Gebrauchsanweisung! Bewahren Sie bitte die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie diese an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.



Mit dem Warndreieck und/oder durch Signalwörter (**Warnung!**, **Vorsicht!**, **Achtung!**) sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Gerätes wichtig sind. Bitte unbedingt beachten.



Dieses Zeichen leitet Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.



Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.



Mit dem Kleeball sind Tipps und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.

## Gerätebeschreibung (Bild 1)

- A Auswurftaste
- B Ein-/Ausschalter
- C Schalter Geschwindigkeitsbereich
- D Taste Pulse
- E Mixer
- F Schwenktaste
- G Entriegelungstaste
- H Wahlschalter Rührschüssel-Geschwindigkeit
- J Rührständer
- K Kunststoff-Rührschüssel (nur Stand Mixer 400)
- L Schlagbesen
- M Knethaken
- N Teigschaber
- O Edelstahl-Rührschüssel mit Deckel (nur Stand Mixer 450)
- P Typschild (Unterseite Rührständer und Unterseite Mixer)

## ! Sicherheitshinweise

Die Sicherheit von Electrolux-Elektrogeräten entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz. Dennoch sehen wir uns als Hersteller veranlasst, Sie mit den nachfolgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

### Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät darf nur an ein Stromnetz angeschlossen werden, dessen Spannung und Frequenz mit der Angabe auf dem Typschild übereinstimmt!
- Nehmen Sie das Gerät niemals in Betrieb, wenn
  - die Anschlußleitung beschädigt ist,
  - das Gehäuse beschädigt ist.
- Den Netzstecker nie an der Anschlußleitung aus der Steckdose ziehen.
- Wenn die Anschlußleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnliche qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparaturen an diesem Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an den Electrolux-Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund Ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind es sicher zu bedienen oder von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, benutzt oder betrieben zu werden, es sei denn sie wurden durch eine für sie verantwortliche Person angewiesen wie das Gerät sicher zu benutzen ist und anfänglich von ihr beaufsichtigt.

### Sicherheit von Kindern

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen und wahren Sie gegen-

über Kindern eine besondere Aufsichtspflicht!

- Kinder müssen beachtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

#### **Das sollten Sie beim Betrieb des Gerätes beachten**

- Werfen Sie die Werkzeuge nie bei laufendem Gerät aus.
- Greifen Sie nie bei laufendem Gerät mit den Fingern in den Bereich der Teighaken bzw. der Rührbesen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Nehmen Sie das Gerät nie mit nassen Händen in Betrieb.
- Plastikteile dürfen nicht auf oder in unmittelbarer Nähe von Heizkörpern getrocknet werden.
- Mit dem Gerät dürfen keine Farben (Lacke, Polyester usw.) gerührt werden – **Explosionsgefahr!**
- Vor allen Reinigungs- und Pflegearbeiten ist das Gerät auszuschalten und der Netzstecker zu ziehen.
- Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser oder im Spülwasser.
- Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

#### **Aufstellung, Anschluss, Inbetriebnahme**

- Die Arbeitswerkzeuge dürfen nur bei vom Netz getrenntem Gerät eingesetzt bzw. vom Gerät gelöst werden.
- Der Handmixer kann die Lebensmittel in jedem Gefäß verarbeiten. Verwenden Sie am besten die mitgelieferte Rührschüssel.
- Das Gerät nur einschalten, wenn sich die Arbeitswerkzeuge in dem Gefäß mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln befinden. Warten Sie immer den Stillstand der Werkzeuge ab, bevor Sie das Gefäß entfernen.
- Halten Sie keine harten Gegenstände (Löffel, Messer, Quirle) in die laufenden Werkzeuge und greifen Sie nicht mit

der Hand hinein. Es besteht Verletzungsgefahr!

- Nach Beendigung der Arbeiten ist das Gerät auszuschalten und der Netzstecker zu ziehen.

#### **Entsorgung**

##### **Verpackungsmaterial**

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z. B. >PE<, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.

##### **Altgerät**

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektronischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

#### **Bedienung**

Mit dem Stand-/Handmixer können Sie Lebensmittel rühren, kneten und schlagen. Mixer und Rührschüssel werden jeweils von einem eigenen Motor angetrieben, Geschwindigkeit von Mixer und Rührschüssel sind unabhängig voneinander einstellbar. Trotzdem wird das Gerät mit nur einem Schalter ein- und ausgeschaltet.

Sie können den Mixer auch mit wenigen Handgriffen vom Rührständer abnehmen und als gewöhnlichen

Handmixer benutzen. Führen Sie dabei das Gerät in ruhigen Kreisen durch das Gefäß mit den Lebensmitteln.

**i** Mit den Knethaken (Bild 1/M) können Sie schwere Teige verarbeiten, wie Hefe-, Mürbe-, Kartoffel- und schwere Rührteige.

Mit den Schlagbesen (Bild 1/L) lassen sich leichte Rührteige, Eischnee, Schlagsahne, Mayonnaisen, Pürees zubereiten und Soßen und Puddingpulver anrühren.

- Geräte vom Typ Stand Mixer 400 sind mit einer Kunststoff-Rührschüssel ausgestattet.
- Geräte vom Typ Stand Mixer 450 sind mit einer Edelstahl-Rührschüssel mit Deckel ausgestattet.

## Inbetriebnahme

### Mixer auf Rührständer aufsetzen/abnehmen (Bild 2)

**!** Vor dem Aufsetzen oder Abnehmen des Mixers Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen!

**☞** Zum Aufsetzen den Mixer auf den Rührständer aufsetzen (die beiden Haken am Rührständer greifen in den Mixer ein) und zum Verriegeln nach unten drücken.

**☞** Zum Abnehmen die Entriegelungstaste (Bild 1/G) drücken und den Mixer nach oben abnehmen.

### Werkzeug einstecken/entnehmen (Bild 3)

**!** Vor dem Auswerfen der Werkzeuge Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen!

**☞** Schlagbesen bzw. Knethaken in Werkzeugaufnahme an der Unterseite des Mixers soweit einstecken, bis diese spürbar einrasten.

**!** Die beiden Knethaken haben unterschiedliche Steckformen. Sie müssen in die entsprechende Werkzeugaufnahme gesteckt werden, da bei einer Verwechslung der Teig nach oben transportiert würde!

**☞** Ein Knethaken ist mit einem zusätzlichen kleinen Ring bei der Scheibe am Schaft ausgestattet. Dieser Knethaken kann nur in die passende Werkzeugaufnahme gesteckt werden. Diese ist am Gerät durch das Symbol  gekennzeichnet.

**☞** Zum Entnehmen die Werkzeuge mit einer Hand festhalten und Auswurftaste (Bild 1/A) drücken.

### Mixer nach oben/nach unten schwenken (Bild 4)

**!** Vor dem nach oben Schwenken muss der Mixer auf jeden Fall ausgeschaltet werden!

**☞** Schwenktaste (Bild 1/F) drücken und Mixer nach oben bzw. unten Schwenken, bis er einrastet.

**!** Bei nach oben geschwenktem Mixer können problemlos die Werkzeuge gewechselt und die Rührschüssel abgenommen bzw. aufgesetzt werden.

### Rührschüssel aufsetzen/abnehmen (Bild 5)

**☞** Rührschüssel auf die Führung im Unter teil aufsetzen und durch eine leichte Drehung im Uhrzeigersinn verriegeln.

**☞** Zum Abnehmen die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn entriegeln.

**!** Das Unterteil dabei eventuell mit einer Hand festhalten.

Durch die aussermittige Stellung des Mixers können Zutaten mühelos auch während dem Betrieb zugegeben werden.

## Arbeiten mit dem Mixer

**!** Ist der Mixer auf dem Rührständer aufgesetzt, wird mit dem Einschalten des Mixers automatisch auch die Rührschüssel eingeschaltet.

**!** Sie können das Gerät bis zu 10 Minuten lang ohne Unterbrechung benutzen. Lassen Sie das Gerät nach einem längeren, ununterbrochenen Betrieb

jeweils abkühlen (nach 10 Minuten ohne Unterbrechung mindestens 20 Minuten).



**Maximal verarbeitbare Mengen:** Verarbeiten Sie in der Rührschüssel maximal 1,5 kg feste bzw. 1,75 l flüssige Lebensmittel.

#### Gerät einschalten (Bild 6)

☞ Mit dem Schalter Geschwindigkeitsbereich (Bild 1+6/C) wählen Sie den Geschwindigkeitsbereich vor:

- ↓ niedrige Geschwindigkeiten, oder
- ↑ hohe Geschwindigkeiten.

☞ Mit dem Ein-/Ausschalter (Bild 1+6/B)
 

- schalten Sie das Gerät ein und aus,
- regeln Sie in 5 Stufen die Drehzahl des Motors innerhalb der vorgewählten Geschwindigkeitsbereichs.

☞ Solange Sie bei laufendem Gerät die Taste Pulse (Bild 1+6/D) drücken, arbeitet der Mixer mit der höchsten Geschwindigkeit.

#### Geschwindigkeit der Rührschüssel einstellen (Bild 7)

Die Geschwindigkeit der Rührschüssel kann in zwei Stufen eingestellt werden.

☞ Mit dem Wahlschalter Rührschüssel-Geschwindigkeit (Bild 1/H) stellen Sie die Geschwindigkeit der Rührschüssel ein:

- I = niedrige Geschwindigkeit
- II = hohe Geschwindigkeit

#### Gerät ausschalten

☞ Den Ein-/Ausschalter (Bild 1+6/B) in Stellung „0“ schieben.
 

- Mixer und Rührschüssel werden ausgeschaltet.

#### Wahl der richtigen Einstellungen

Die folgenden Hinweise können Ihnen als Richtlinie dienen.

##### Geschwindigkeit Mixer

	Schalter Geschwindigkeitsbereich (Bild 1+6/C)	Ein-/Ausschalter (Bild 1+6/B)
• kneten, mischen:	↓	mit 1 oder 2 beginnen, dann hochschalten auf 5
• unterziehen:	↓ ↑	3, 4
• rühren:	↑	mit 2 oder 3 beginnen, dann hochschalten
• schaumig schlagen:	↑	4 oder 5 oder Taste <b>P u l s e</b> (Bild 1+6/D)

☞ Beginnen Sie alle Arbeiten mit einer niedrigen Geschwindigkeit. Sie vermeiden so das Aufstäuben pulveriger Substanzen und das Verspritzen von Flüssigkeiten.

##### Geschwindigkeit Rührschüssel

Benutzen Sie Stufe „I“ für das Schlagen von Eiweiß, Sahne und leichten Kuchennischungen, Stufe „II“ für schwere Teige und große Mengen.

## Reinigung und Pflege

- i** Rückstände von Karotten- und Rotkrautsäften auf Plastikteilen entfernt man vor dem Abspülen mit Speiseöl.

## Mixer und Rührständer

- !** Vor jedem Reinigen Netzstecker ziehen. Beachten Sie, dass ins Innere des Gerätes auf keinen Fall Wasser dringen darf! Gerät niemals unter fließendem Wasser oder gar im Spülwasser reinigen.  
**☞** Mixer und Rührständer mit feuchtem Tuch reinigen.

## Zubehör

### Schlagbesen und Knethaken

- ☞** Schlagbesen und Knethaken mit Bürste oder Tuch unter fließendem Wasser oder im Geschirrspüler reinigen!

### Edelstahl-Rührschüssel (nur Stand Mixer 450)

- ☞** Die Edelstahl-Rührschüssel (ohne Deckel!) kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

- !** Der Deckel der Edelstahl-Rührschüssel darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

### Kunststoff-Rührschüssel (nur Stand Mixer 400)

Reinigen Sie die Kunststoff-Rührschüssel im Spülwasser.

- !** Soll die Kunststoff-Rührschüssel im Geschirrspüler gereinigt werden, muss sie im Oberkorb platziert werden.

## Aufbewahrung

Bewahren Sie Knethaken und Schlagbesen in der auf den Rührständer aufgesetzten Rührschüssel auf. So sind sie vor Beschädigung geschützt.

## Technische Daten

Netzspannung: 230 - 240 V  
Leistungsaufnahme: 380 W  
Maximale Betriebsdauer: 10 Minuten



Dieses Gerät erfüllt folgende EC

Normen:

- Niedrig-Spannungs-Norm 2006/95/EC
- EMC Norm 89/336/EEC und Ergänzung 92/31/EEC sowie 93/68/EEC

## F Chère cliente, Cher client,

Veuillez lire soigneusement le présent mode d'emploi. Observez spécialement les indications de sécurité figurant en première page ! Conservez ce mode d'emploi pour toute référence ultérieure. Et transmettez-le à un éventuel nouveau propriétaire.



Ce symbole et/ou les mots d'avertissement (**Avertissement !**, **Prudence !, Attention !**) mettent en évidence des indications importantes pour votre sécurité ou pour le bon fonctionnement de l'appareil. A respecter absolument.



Ce repère vous guide pas à pas dans la commande de l'appareil.



Ce symbole indique la présence d'informations complémentaires sur la commande et l'utilisation pratique de l'appareil.



La feuille de trèfle signalise les conseils et indications concernant un emploi économique et écologique de l'appareil.

## Description de l'appareil (Fig. 1)

- A Touche d'éjection
- B Touche Marche/Arrêt
- C Sélecteur de vitesse
- D Touche pulse
- E Bras de mixage
- F Touche de pivotement du bras
- G Touche de déverrouillage
- H Sélecteur de vitesse du bol du robot
- J Socle
- K Bol du robot en plastique (seulement sur réf. Stand Mixer 400)
- L Fouets
- M Crochets à pétrir
- N Spatule
- O Bol du robot en acier inoxydable avec couvercle (seulement sur réf. Stand Mixer 450)
- P Plaque signalétique (sous le socle et sous le bras)



## Consignes de sécurité

La sécurité de cet appareil est conforme aux règles et à la législation en vigueur en matière de sécurité des appareils. En tant que fabricant, nous nous voyons obligés de vous familiariser avec les remarques suivantes relatives à la sécurité.

### Sécurité générale

- L'appareil ne doit être raccordé qu'à un réseau électrique dont la tension et la fréquence correspondent aux indications de la plaque signalétique.
- Ne jamais mettre l'appareil en marche si
  - le cordon d'alimentation est endommagé,
  - le corps de l'appareil est endommagé.
- Ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée, afin d'éviter tout risque. Cette inter-

vention n'est pas prise en charge par la garantie.

- Les travaux de réparations d'appareil électriques ne peuvent être réalisés que par des spécialistes agréés. D'importants dangers peuvent survenir dans le cas de réparations incorrectes. Pour toute réparation, adressez-vous au service-clientèle ou à votre commerçant spécialisé agréé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou si cette personne les a informées de l'utilisation de l'appareil.

#### **Sécurité des enfants**

- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance et soyez particulièrement vigilant en présence d'enfants.
- Les enfants doivent être supervisés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

#### **Veuillez respecter les précautions suivantes en utilisant l'appareil**

- N'éjectez jamais les accessoires quand l'appareil est en marche.
- Ne mettez jamais les doigts près des crochets à pêtrir ou des fourches quand l'appareil est en fonctionnement. Il y a un risque de blessure !
- Ne mettez jamais l'appareil en marche avec les mains mouillées.
- Ne pas faire sécher les pièces en plastique sur des radiateurs ou à proximité immédiate d'une source de chaleur.
- Ne pas mélanger des peintures avec l'appareil (vernis, polyester, etc.) - Risque d'explosion !
- Avant tous les travaux de nettoyage ou d'entretien, il faut arrêter l'appareil et débrancher la prise d'alimentation.
- Ne jamais nettoyer l'appareil à l'eau courante ou dans de l'eau de vaisselle.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages éventuels

résultant d'une utilisation non conforme ou d'une fausse manœuvre.

#### **Installation, raccordement, mise en service**

- Les accessoires ne doivent être mis en place ou enlevés que lorsque l'appareil est débranché du réseau électrique.
- Le mixer à main permet de préparer des aliments dans n'importe quel récipient. Utilisez de préférence le bol fourni.
- Ne mettez l'appareil en marche que lorsque les accessoires se trouvent dans le bol avec les aliments à travailler.
- N'introduisez pas d'objets durs (cuillères, couteaux, batteurs) dans le récipient quand les accessoires sont en marche et n'intervenez pas avec la main. Il y a un risque de blessure !
- Après l'utilisation, arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation.

#### **Protection de l'environnement**



##### **Elimination du matériel d'emballage**

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Eliminez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les conteneurs prévus à cet effet sur le site de collecte de votre commune.



##### **Appareils usagés**



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inappropriate des déchets de ce produit.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

## Utilisation

Le mixer sur socle et à main permet de mélanger, pétrir et fouetter des aliments. Le mixer et le bol du robot sont entraînés chacun par leur propre moteur, les vitesses du mixer et du bol du robot sont réglables indépendamment l'une de l'autre. Cependant, l'appareil ne se met en marche et ne s'arrête qu'avec un seul interrupteur. Vous pouvez aussi enlever très facilement le mixer du socle et l'utiliser comme un mixer à main traditionnel. Faites des mouvements circulaires doux avec le mixer dans le récipient contenant les aliments.



- Avec les crochets à pétrir (figure 1/M), vous pouvez pétrir des pâtes lourdes, telles que des pâtes levées, des pâtes brisées, des pâtes à base de pommes de terre et des pâtes molles lourdes. Avec les fouets (figure 1/L), vous pouvez pétrir des pâtes molles légères, monter des blancs en neige, fouetter de la crème, préparer de la mayonnaise, des purées et des sauces.
- Les modèles Stand Mixer 400 sont équipés d'un bol en plastique.
- Les modèles Stand Mixer 450 sont équipés d'un bol en acier inoxydable avec couvercle.

## Mise en marche

### Poser ou enlever le mixer sur le socle (figure 2)



- Avant de poser ou d'enlever le mixer, arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation.

■ Pour poser le mixer, le placer sur le socle (les deux crochets du socle s'engagent dans le mixer) et appuyer vers le bas pour le verrouiller.

■ Pour l'enlever, appuyer sur la touche de déverrouillage (figure 1/G) et enlever le mixer en le tirant vers le haut.

### Mettre en place ou enlever les accessoires (Figure 3)

■ Avant d'enlever les accessoires, arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation.

■ Mettre en place les fouets ou les crochets à pétrir dans l'emplacement prévu à cet effet dans le mixer jusqu'au "clic".

■ Les deux crochets à pétrir ont des fixations différentes. Ils doivent être enfoncez dans le logement correspondant.

■ L'un des crochets à pétrir est muni d'une petite bague supplémentaire sur le disque de la tige. Ce crochet à pétrir ne peut être introduit que dans le logement correspondant. Il est marqué sur l'appareil par le symbole .

■ Pour les enlever, tenir les accessoires dans une main et presser sur la touche d'éjection (figure 1/A).

### Faire pivoter le mixer vers le haut ou le bas (figure 4)

■ Avant de faire pivoter vers le haut, le mixer doit absolument être arrêté.

■ Appuyer sur la touche de pivotement (figure 1/F) et faire pivoter le mixer vers le haut ou le bas jusqu'au "clic".

■ Quand le mixer est pivoté vers le haut, vous pouvez changer les accessoires ou enlever ou poser le bol sans aucun problème.

### Poser ou enlever le bol (figure 5)

■ Poser le bol sur le guidage de la partie inférieure et le verrouiller par un léger mouvement de rotation dans le sens des aiguilles d'une montre.

 Pour enlever le bol, le tourner dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre.

 Au besoin, tenir la partie inférieure d'une main.

Grâce à la position excentrée du mixer, on peut également ajouter sans difficulté des ingrédients pendant l'utilisation.

## Utiliser le mixer

 Si le mixer est posé sur le socle, le bol se mettra en marche automatiquement à l'enclenchement du mixer.

 Vous pouvez utiliser l'appareil jusqu'à 10 minutes sans interruption. Après une utilisation prolongée sans interruption, laissez refroidir l'appareil (au moins 20 minutes au bout de 10 minutes d'utilisation sans interruption).

 Quantité maximale pouvant être travaillée : traiter dans le bol au maximum 1,5 kg d'aliments solides, respectivement 1,75 l d'aliments liquides.

### Mise en marche de l'appareil (figure 6)

 Avec le sélecteur de vitesse (figures 1+6/C), choisissez la vitesse :

 vitesses basses, ou

 vitesses hautes.

 Avec la touche Marche-Arrêt (figures 1+6/B)

- vous mettez en marche ou arrêtez l'appareil,
- vous contrôlez la vitesse du mixer (5 niveaux) dans la présélection de la vitesse (haute ou basse).

 En maintenant le doigt appuyé sur la touche pulse (figures 1+6/D) pendant que l'appareil est en fonctionnement, le mixer travaillera à sa vitesse maximum.

### Régler la vitesse de rotation du bol (figure 7)

La vitesse de rotation du bol peut se régler sur deux niveaux.

 Avec le sélecteur de vitesse du bol (figure 1/H), vous réglez la vitesse :

- I = vitesse basse
- II = vitesse haute

### Arrêter l'appareil

 Placer la touche Marche-Arrêt (figures 1+6/B) en position "0".

- Le mixer et le bol s'arrêtent.

### Choix des réglages corrects

Les indications suivantes sont des valeurs indicatives.

#### Vitesse du mixer

	Sélecteur de vitesse (figures 1+6/C)	Interrupteur (figures 1+6/B)
• pétrir, mélanger :	1	commencer à 1 ou 2, puis augmenter jusqu'à 5
• incorporer (ex blancs d'oeufs) :	2	3, 4
• remuer :	3	commencer à 2 ou 3, puis augmenter
• fouetter :	4	4 ou 5 ou touche <b>Pulse</b> (figures 1+6/D)

**i** Commencez tous les travaux à vitesse basse. Vous évitez ainsi d'éjecter des aliments et des projections des liquides.

#### Vitesse du bol

Utilisez le niveau "II" pour monter des blancs en neige, pour la crème et les pâtes à biscuits légères, le niveau "I" pour les pâtes lourdes et les grandes quantités.

## Nettoyage et entretien Accessoires

**i** Les résidus de jus de carotte ou de chou rouge peuvent-être enlevés des pièces en plastique à l'aide d'huile alimentaire. Cette opération doit être effectuée avant le nettoyage.

### Mixer et socle

**!** Débrancher le cordon d'alimentation avant toute opération d'entretien ou de nettoyage.

Veillez à ce que de l'eau ne puisse en aucun cas pénétrer dans l'appareil. Ne jamais nettoyer l'appareil à l'eau courante ou dans de l'eau de vaisselle.

**!** Nettoyer le mixer et socle avec un chiffon humide.

#### Fouets et crochets à pétrir

**!** Nettoyer les fouets et les crochets à pétrir avec une brosse ou un chiffon à l'eau courante ou dans de l'eau de vaisselle.

#### Bol en acier inoxydable (uniquement sur le modèle Stand Mixer 450)

**!** Le bol en acier inoxydable (sans le couvercle !) peut être lavé au lave-vaisselle.

**!** Le couvercle du bol en acier inoxydable ne doit pas être lavé au lave-vaisselle.

### Bol en plastique (uniquement sur le modèle Stand Mixer 400)

Lavez le bol à l'eau courante avec du liquide vaisselle.



Si vous souhaitez laver le bol en plastique au lave-vaisselle, il faut le placer dans le panier supérieur.

### Rangement

Rangez les crochets à pétrir et les fouets dans le bol posé sur son socle. Ils seront ainsi protégés.

### Caractéristiques techniques

Tension du réseau : 230 - 240 V

Puissance consommée : 380 W

Durée maximale de fonctionnement : 10 minutes



Cet appareil est conforme aux directives suivantes de la C.E. :

- 2006/95/CE relative à la "basse tension"
- 89/336/CEE "Directive CEM" y compris les directives de modifications 92/31/CEE et 93/68/CEE

## NL Geachte klant

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door. Lees vooral de aanwijzingen m.b.t. de veiligheid op de eerste pagina's van deze gebruiksaanwijzing. Bewaar het boekje, zodat u nog eens iets kunt nalezen. Geef de gebruiksaanwijzing door aan een eventuele volgende eigenaar van het apparaat.



**Met de waarschuwingsdriehoek en/of de signaalwoorden (Waarschuwing! Voorzichtig! Let op!)** worden aanwijzingen aangegeven die voor uw veiligheid of voor het functioneren van het apparaat van belang zijn. Deze dienen volledig opgevolgd te worden.



Dit teken geeft u stapsgewijze informatie bij het bedienen van het apparaat.



Na dit teken volgt verklarende informatie voor de bediening en het praktische gebruik van het apparaat.



Tips en informatie voor economisch en milieubesparend gebruik van het apparaat zijn met een klavertje vier aangegeven.

## Beschrijving van het apparaat (afbeelding 1)

- A Uitwerknop
- B Aan-/uitschakelaar
- C Schakelaar snelheidsbereik
- D Pulsknop
- E Mixer
- F Kantelknop
- G Ontgrendelknop
- H Keuzeschakelaar mengkomsnelheid
- J Mengstandaard
- K Kunststof-mengkom (alleen Stand Mixer 400)
- L Garde
- M Kneedhaken
- N Deegschraper
- O Roestvrijstaal mengkom met deksel (alleen Stand Mixer 450)
- P Typeplaatje (onderkant mengstaard en onderkant mixer)

### Denk bij het gebruik van het apparaat aan deze punten

- Werp de gardes of kneedhaken niet uit terwijl het apparaat loopt.
- Kom nooit met uw vingers in de buurt van de deeghaken of de gardes wanneer het apparaat loopt. Er bestaat verwondingsgevaar!
- Zet het apparaat nooit met natte handen in werking.
- Kunststofdelen mogen niet vlak bij radiatoren e.d. gedroogd worden.
- Met het apparaat mag geen verf (lak, polyester, enz.) worden geroerd - explosiegevaar!
- Voor alle reinigingswerkzaamheden moet het apparaat uitgeschakeld worden en moet de stekker uit het stopcontact getrokken worden.
- Maak het apparaat nooit onder stromend water of in afwaswater schoon.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade die door niet-reglementair gebruik van verkeerde bediening wordt veroorzaakt.

### Opstellen, aansluiten, in gebruik nemen

- De gardes en haken mogen alleen in het apparaat worden gestoken of eruit worden gehaald als de verbinding met de elektriciteit verbroken is.
- De handmixer kan levensmiddelen in elke bak of kom verwerken. Het beste kunt u de bijgeleverde mengkom gebruiken.
- Schakel het apparaat alleen in wanneer de haken of gardes in de te verwerken levensmiddelen gestoken zijn. Wacht altijd tot het apparaat stilstaat voordat u de mengkom verwijderd.
- Houd geen harde voorwerpen (lepel, mes, garde) tegen de lopende haken of gardes en kom er niet met uw handen aan. Er bestaat verwondingsgevaar!
- Na afloop van het werken met het apparaat moet het uitgeschakeld worden en moet de stekker uit het stopcontact getrokken worden.

## Afvalverwerking

### Verpakningsmateriaal

De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en herbruikbaar. De kunststoffen hebben de volgende aanduidingen, bijv. >PE<, >PS<, enz. Verwijder de verpakkingsmaterialen in overeenstemming met de aanduiding bij de gemeentelijke inzamelplaatsen in de daarvoor bestemde containers.

### Oud apparaat verwijderen

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst ertop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huis- houdafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

## Bediening

Met de stand-/handmixer kunt u levensmiddelen roeren, kneden en kloppen. Mixer en mengkom worden elk door een eigen motor aangedreven, de snelheid van mixer en mengkom kunnen onafhankelijk van elkaar worden ingesteld. Toch wordt het apparaat met maar één schakelaar in- en uitgeschakeld.

U kunt de mixer ook met een paar handgrepen van de mengstaander halen en als normale handmixer gebruiken. Beweeg het apparaat daar-

bij in rustige kringen door de kom of bak met levensmiddelen.

- [i]** Met de kneedhaken (afbeelding 1/M) kunt u zware deegsoorten bewerken, zoals gist-, zandtaart- of aardappeldeeg en zwaar roerdeeg.
- Met de gardes (afbeelding 1/I) kunt u lichte soorten roerdeeg, eiwit, slagroom, mayonaise en puree maken en sausen en puddingpoeder roeren.
- Apparaten van het type Stand Mixer 400 hebben een mengkom van kunststof.
- Apparaten van het type Stand Mixer 450 hebben een mengkom van roestvrij staal met een deksel.

## Ingebruikneming

### Mixer op mengstaandaard zetten of eraf nemen (afbeelding 2)

- !** Voor het aanbrengen of verwijderen van de mixer het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken!
- [i]** Om de mixer te bevestigen plaatst u hem op de mengstaandaard (de twee haken aan de mengstaandaard grijpen in de mixer) en drukt u hem omlaag om hem te vergrendelen.
- [i]** Om de mixer eraf te halen drukt u op de ontgrendelknop (afbeelding 1/G) en trekt u de mixer omhoog.

### Garde/haak insteken/verwijderen (afbeelding 3)

- !** Vóór het uitwerpen van gardes of haken apparaat uitschakelen en stekker uit het stopcontact trekken!
- [i]** Gardes of kneedhaken zo ver in de openingen aan de onderkant van de mixer steken dat ze hoorbaar vastklikken.
- !** De twee kneedhaken hebben een verschillende insteekvorm. Ze moeten in de overeenkomstige openingen worden gestoken, anders wordt het deeg omhoog getransporteerd!

**[i]** Eén kneedhaak is bij de schijf aan de schacht voorzien van een extra ringetje. Deze kneedhaak kan alleen in de bijpassende opening worden gestoken. Deze is op het apparaat met het symbool  aangegeven.

**[i]** Om de haken of gardes te verwijderen houd u ze met één hand vast en drukt u op de uitwerkknop (afbeelding 1/A).

### Mixer omhoog/omlaag klappen (afbeelding 4)

**!** Vóór het omhoog klappen moet de mixer in ieder geval uitgeschakeld worden!

**[i]** Op kantelknop (afbeelding 1/F) drukken en mixer omhoog of omlaag klappen tot hij vastklikt.

**[i]** Als de mixer omhoog geklapt is, kunnen de haken of gardes probleemloos gewisseld worden en kan de mengkom verwijderd of aangebracht worden.

### Mengkom aanbrengen/verwijderen (afbeelding 5)

**[i]** Mengkom op de geleiding in het onderstuk zetten en vergrendelen door hem iets tegen de klok in te draaien.

**[i]** Om de mengkom te verwijderen ontgrendelt u hem met de klok mee.

**!** Houd het onderstuk daarbij eventueel met één hand vast.

Dankzij de centrale stand van de mixer kunnen ingrediënten moeiteloos ook tijdens het werken toegevoegd worden.

## Werken met de mixer

**!** Als de mixer op de mengstaandaard is gezet, wordt bij het inschakelen van de mixer automatisch ook de mengkom ingeschakeld.

**!** U kunt het apparaat 10 minuten lang ononderbroken gebruiken. Laat het apparaat na langdurig ononderbroken gebruik afkoelen (na 10 minuten zonder onderbreking minstens 20 minuten).



**Maximaal verwerkbare hoeveelheden:**  
verwerk in de mengkom maximaal  
1,5 kg vaste of 1,75 l vloeibare ingre-  
diënten.

#### Apparaat inschakelen (afbeelding 6)

- Met de schakelaar voor het snelheidsbereik (afbeelding 1+6/C) kiest u het snelheidsbereik:
  - lage snelheden
  - hoge snelheden.
- Met de aan-/uitschakelaar (afbeelding 1+6/B)
  - schakelt u het apparaat in en uit,
  - regelt u in 5 niveaus het toerental van de motor binnen het gekozen snelheidsbereik.

■ Zolang u, terwijl het apparaat loopt, de pulsnap (afbeelding 1+6/D) ingedrukt houdt, werkt de mixer op de hoogste snelheid.

#### Snelheid van de mengkom instel- len (afbeelding 7)

De snelheid van de mengkom kan op twee standen worden ingesteld.

- Met de keuzeschakelaar voor de snelheid van de mengkom (afbeelding 1/H) stelt u de snelheid van de mengkom in:
  - I = lage snelheid
  - II = hoge snelheid
- Apparaat uitschakelen
  - Schuif de aan-/uitschakelaar (afbeelding 1+6/B) in de stand 0.
  - Mixer en mengkom worden uitge-  
schakeld.

#### Het kiezen van de juiste instellingen

De volgende aanwijzingen kunnen als richtlijn dienen.

##### Snelheid mixer

	Schakelaar snelheidsbereik (afbeelding 1+6/C)	Aan-/uitschakelaar (afbeelding 1+6/B)
• Kneden, mengen:	■	Met 1 of 2 beginnen, dan omhoog schakelen naar 5
• Voorzichtig mengen:	■	3, 4
• Roeren:	■	Met 2 of 3 beginnen, dan omhoog schakelen
• Schuimig kloppen:	■	4 of 5 of toets <b>pulse</b> (afbeelding 1+6/D)

- Begin elk karwei met een lage snelheid. Zo voorkomt u dat poederige stoffen stuiven en dat vloeistoffen spatten..

##### Snelheid mengkom

Gebruik niveau II om eiwit, slagroom en lichte taartmengsels te kloppen, niveau I voor zware deegsoorten en grote hoeveelheden.

(NL)

## Reiniging en verzorging

-  Resten van wortel- en rodekoolsap op plastic onderdelen verwijderd u voor het afspoelen met slaolie.

## Mixer en mengstandaard

-  Voor alle reinigingswerkzaamheden moet de stekker uit het stopcontact getrokken worden.  
Let erop dat er in geen geval water in het apparaat mag komen! Reinig het apparaat nooit onder stromend water of zelfs in afwaswater.
-  Mixer en mengstandaard met een vochtige doek schoonmaken.

## Accessoires

### Gardes en kneedhaken

-  Maak gardes en kneedhaken met borstel of doek onder stromend water of in de vaatwasser schoon!

### Roestvrijstalen mengkom (alleen Stand Mixer 450)

-  De roestvrijstalen mengkom (zonder deksel) kan in de vaatwasser worden afgewassen.

-  De deksel van de roestvrijstalen mengkom mag niet in de vaatwasser worden afgewassen.

### Kunststof- mengkom (alleen Stand Mixer 400)

Was de kunststof-mengkom in afwaswater af.

-  Als de kunststof-mengkom in de vaatwasser moet worden afgewassen, moet hij in het bovenste rek worden geplaatst.

## Opbergen

Bewaar kneedhaken en gardes in de op de mengstandaard geplaatste mengkom. Zo zijn ze tegen beschadiging beschermd.

## Technische gegevens

Netspanning: 230 - 240 V  
Opgenomen vermogen: 380 W  
Maximale gebruikstijd: 10 Minuten

 Dit apparaat voldoet aan de volgende EU richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC
- EMC-richtlijn 89/336/EEC met toevoeging 92/31/EEC en 93/68/EEC

## Gentile Cliente

La preghiamo di leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso, osservando in particolare le avvertenze di sicurezza riportate nelle prime pagine! Si prega inoltre di conservare le presenti istruzioni per l'uso per consultarle in seguito e consegnarle ad un eventuale futuro proprietario dell'apparecchio.



Con il triangolo d'avvertimento e/o con gli avvertimenti (**Avvertimento!**, **Pru-denzi!**, **Attenzione!**) sono state evidenziate indicazioni, importanti per la sua sicurezza o per la funzionalità dell'apparecchio. Si prega di osservarle rigorosamente.



Questa sigla l'accompagna passo dopo passo durante l'uso dell'apparecchio.



Presso questa sigla si ottengono informazioni complementari relative ai comandi e all'uso pratico dell'apparecchio.



Con il quadrifoglio si distinguono i consigli e le osservazioni adatte all'impiego economico ed ecologico dell'apparecchio.

## Descrizione dell'apparecchio (Figura 1)

- A Tasto d'espulsione
- B Interruttore ins/dis
- C Interruttore campo di velocità
- D Tasto pulse
- E Mixer
- F Tasto di rotazione
- G Tasto di sbloccaggio
- H Commutatore velocità vaso da lavoro
- J Supporto del frullino
- K Vaso da lavoro in materiale sintetico (solo Stand Mixer 400)
- L Frusta
- M Gancio da impasto
- N Spatola da impasto
- O Vaso da lavoro in acciaio inossidabile con coperchio (solo Stand Mixer 450)
- P Targhetta delle caratteristiche (lato inferiore supporto del frullino e lato inferiore mixer)



## Avvertenze di sicurezza

La sicurezza di questo apparecchio è conforme alle regole riconosciute della tecnica e alla legge sulla sicurezza degli apparecchi. Nonostante ciò, quale produttore siamo tenuti ad informarla riguardo le avvertenze sulla sicurezza successivamente riportate.

### Sicurezza in generale

- L'apparecchio può essere collegato solo ad una rete elettrica, la cui tensione e frequenza corrispondono alle indicazioni riportate sulla targhetta delle caratteristiche!
- Mai mettere in esercizio l'apparecchio quando:
  - il cavo d'alimentazione è danneggiato,
  - l'involucro è danneggiato.
- Mai estrarre la spina dalla presa tirando dal cavo d'alimentazione.
- Quando il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio dopo vendita o da una persona adeguatamente qualificata, per evitare pericoli.
- Le riparazioni su questo apparecchio devono essere eseguite solo da tecnici specializzati. Le riparazioni non eseguite correttamente possono comportare gravi pericoli. In caso di riparazione rivolgersi al servizio assistenza o al rivenditore di fiducia autorizzato.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza, a meno che che le stesse non siano state seguite nella fase iniziale dell'uso dell'apparecchio o non abbiano avuto istruzioni adeguate sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

### Sicurezza dei bambini

- Mai far funzionare l'apparecchio incustodito e nei confronti dei bambini

- attenersi sempre ad un particolare obbligo di sorveglianza!
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.

#### Durante l'esercizio dell'apparecchio attenersi alle seguenti regole

- Mai togliere gli utensili quando l'apparecchio è in funzione.
- Quando l'apparecchio è in funzione, mai avvicinare le dita alla zona del gancio da impasto rispettiv. della frusta. Esiste il pericolo di ferirsi!
- Mai mettere l'apparecchio in esercizio con le mani bagnate.
- Le parti di plastica non devono mai essere asciugate nelle immediate vicinanze di radiatori.
- Non è permesso usare l'apparecchio per miscelare colori (verni, poliestere, ecc.) - pericolo d'esplosione!
- Prima di procedere a qualsiasi lavoro di pulizia e di cura, l'apparecchio deve essere spento e la spina di collegamento alla rete sfilata.
- Mai pulire l'apparecchio sotto l'acqua corrente o nell'acqua di risciacquo.
- Il produttore non risponde per eventuali danni causati da un uso non conforme allo scopo o sbagliato.

#### Collocazione, collegamento, messa in esercizio

- Gli utensili da lavoro possono essere innestati rispettiv. tolti dall'apparecchio solo quando questo è staccato dalla rete elettrica.
- Il mixer manuale permette la lavorazione degli alimenti in qualsiasi contenitore. Usare preferibilmente il vaso da lavoro contenuto nella fornitura.
- Accendere l'apparecchio solo dopo avere messo gli utensili da lavoro nel contenitore contenente gli alimenti da lavorare. Attendere sempre che gli utensili si fermino, prima di rimuovere il contenitore.
- Non avvicinare oggetti duri (cucchiai, coltelli, frullini) agli utensili in movi-

mento e non mettervi dentro le mani. Esiste il pericolo di ferirsi!

- Dopo terminati i lavori, l'apparecchio deve essere spento e la spina di collegamento alla rete staccata.

#### Smaltimento



##### Materiale di imballaggio

I materiali di imballaggio sono ecologici e riciclabili. Gli elementi in materiale plastico sono contrassegnati ad es. >PE< (polietilene), >PS< (polistirolo espanso), ecc. Smaltire i materiali di imballaggio a seconda del loro contrassegno conferendoli negli appositi contenitori sistemati presso le discariche comunali.



##### Vecchio elettrodomestico



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

#### Uso

Il frullino/mixer manuale permette di mescolare, impastare e battere gli alimenti. Mixer e vaso da lavoro vengono messi in movimento ognuno da un motore proprio. Le velocità del mixer e del vaso da lavoro sono regolabili indipendentemente l'una dall'altra. Ciononostante l'apparecchio si accende e si spegne con un unico interruttore.

Il mixer può essere tolto facilmente dal supporto del frullino e usato come semplice mixer manuale. In tal caso guidare l'apparecchio, con lenti movimenti circolari, nel contenitore con gli alimenti.

- i** Il gancio da impasto (figura 1/M) permette di lavorare paste pesanti, quali pasta lievitata, pasta frolla, pasta di patate e pesanti paste per dolci.
- La frusta (figura 1/L) permette di preparare pasta frolla soffice, montare la chiara d'uovo, panna, preparare maionese e purè e mescolare salse e budini.
- Gli apparecchi del tipo Stand Mixer 400 sono provvisti di vaso da lavoro in materiale sintetico.
- Gli apparecchi del tipo Stand Mixer 450 sono provvisti di vaso da lavoro in acciaio inossidabile con coperchio.

## Messa in esercizio

### Appicare/staccare il mixer al/dal supporto del frullino (figura 2)

- !** Prima di applicare o togliere il mixer, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla rete elettrica!
- ☞** Per applicare il mixer al supporto del frullino (i due ganci del supporto agganciano all'interno del mixer) e per bloccarlo, premerlo verso il basso.
- ☞** Per staccarlo premere sul tasto di sbloccaggio (figura 1/G) e togliere il mixer sfilandolo verso l'alto.

### Inserire/togliere l'utensile (figura 3)

- !** Prima di togliere gli utensili, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla rete elettrica!
- ☞** Infilare la frusta rispettiv. il gancio da impasto nel portautensili sul lato inferiore del mixer fino al loro aggancio percepibile.
- I due ganci da impasto dispongono di differenti innesti. Devono essere infilati nei rispettivi portautensili, in caso con-

trario la pasta verrebbe trasportata verso l'alto!

**☞** Un gancio da impasto dispone di un piccolo anello supplementare presso il disco dello stelo. Questo gancio da impasto può essere infilato solo nel rispettivo portautensili.

Presso l'apparecchio questo è contrassegnato con il simbolo .

**☞** Per togliere gli utensili tenerli fermi con una mano e premere il tasto d'espulsione (figura 1/A).

### Ruotare il mixer verso l'alto/il basso (figura 4)

- !** Prima di ruotarlo verso l'alto, spegnere in ogni caso il mixer!
- ☞** Premere il tasto di rotazione (figura 1/F) e far ruotare il mixer verso l'alto rispettiv. verso il basso, fino all'aggancio.

**i** Il mixer ruotato verso l'alto permette di sostituire senza problemi gli utensili e di togliere rispettiv. applicare il vaso da lavoro.

### Appicare/togliere il vaso da lavoro (figura 5)

- ☞** Appoggiare il vaso da lavoro sulla guida nella parte inferiore e bloccarlo eseguendo una piccola rotazione in senso orario.
- ☞** Per togliere il vaso da lavoro sbloccarlo girandolo in senso antiorario.
- i** Eventualmente tenere ferma con una mano la parte inferiore.
- La posizione scentrata del mixer permette di aggiungere facilmente gli ingredienti anche durante il funzionamento.

## Lavorare con il mixer

- !** Quando il mixer è applicato al supporto del frullino, accendendo il mixer si accende automaticamente anche il vaso da lavoro.



L'apparecchio può essere utilizzato ininterrottamente fino a 10 minuti. Dopo un lungo esercizio ininterrotto dell'apparecchio, lasciarlo raffreddare (dopo 10 minuti ininterrotti, per minimo 20 minuti).



**Quantitativi massimi lavorabili:** nel vaso da lavoro preparare al massimo 1,5 kg di alimenti solidi rispettiv. 1,75 l di alimenti liquidi.

#### Accendere l'apparecchio (figura 6)



Con l'interruttore del campo di velocità (figura 1+6/C), selezionare la velocità:

- ↓ velocità basse, oppure
- ↑ velocità alte.



Con l'interruttore ins/dis (figura 1+6/B)

- si accende e si spegne l'apparecchio,
- regolare il regime del motore a 5 stadi all'interno del campo di velocità preselezionato.



Fintanto si tiene premuto il tasto Pulse (figura 1+6/D) mentre l'apparecchio è in funzione, il mixer lavora alla velocità massima.

#### Regolare la velocità del vaso da lavoro (figura 7)

La velocità del vaso da lavoro può essere regolata a due stadi.



Con il commutatore della velocità del vaso da lavoro (figura 1/H), regolare la velocità del vaso da lavoro:

- I = velocità bassa
- II = velocità alta

#### Spegnere l'apparecchio

Spostare l'interruttore ins/dis (figura 1+6/B) sulla posizione "0".

- Il mixer e il vaso da lavoro si spengono.

#### Scelta delle giuste regolazioni

Le seguenti indicazioni possono servire da criteri di massima.

##### Velocità mixer

	Interruttore campo di velocità (figura 1+6/C)	Interruttore ins/dis (figura 1+6/B)
• impastare, miscelare:	↓	iniziare con 1 o 2, poi aumentare fino a 5
• mischiare:	↓	3, 4
• mescolare:	↑	iniziare con 2 o 3, poi aumentare
• montare a schiuma:	↑	4 o 5 oppure tasto <b>P u l s e</b> (figura 1+6/D)



Iniziare tutti i lavori scegliendo una velocità bassa. Si evita così di sollevare in aria sostanze polverose e di spruzzare i liquidi.

##### Velocità vaso da lavoro

Utilizzare lo stadio "II" per montare la chiara d'uovo, panna e soffici paste da torte, lo stadio "I" per paste pesanti e grandi quantitativi.

## Pulizia e cura

**i** I residui di carote e succhi di cavolo rosso sulle parti di plastica si tolgoano preferibilmente con olio commestibile prima del risciacquo.

## Mixer e supporto del frullino

**!** Prima di ogni pulizia staccare la spina dalla rete.

Fare attenzione che l'acqua non penetri in nessun caso all'interno dell'apparecchio. Mai pulire l'apparecchio sotto l'acqua corrente o addirittura nell'acqua di risciacquo.

**☞** Pulire il mixer e il supporto del frullino usando un panno umido.

## Accessori

### Frusta e gancio da impasto

**☞** Pulire frusta e gancio da impasto con una spazzola o un panno sotto l'acqua corrente oppure nella lavastoviglie!

### Vaso da lavoro in acciaio inossidabile (solo Stand Mixer 450)

**☞** Il vaso da lavoro in acciaio inossidabile (senza il coperchio!) può essere lavato nella lavastoviglie.

**!** Non è permesso lavare il coperchio del vaso da lavoro in acciaio inossidabile nella lavastoviglie.

### Vaso da lavoro in materiale sintetico (solo Stand Mixer 400)

Pulire il vaso da lavoro in materiale sintetico nell'acqua da risciacquo.

**!** Quando si intende lavare il vaso da lavoro in materiale sintetico nella lavastoviglie, allora piazzarlo nel cestello superiore.

## Conservazione

Conservare gancio da impasto e frusta nel vaso da lavoro applicato nel supporto del frullino. Così sono protetti dal danneggiamento.

## Dati tecnici

Tensione di rete: 230 - 240 V

Potenza assorbita: 380 W

Durata d'esercizio massima: 10 minuti

**CE** Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive CE:

- Direttiva Bassa tensione 2006/95/CE
- Direttiva EMC 89/336/EEC e successivi emendamenti 92/31/EEC e 93/68/EEC

**E****Estimado/a cliente:**

Léa detenida y completamente las instrucciones de uso. En especial, observe las normas de seguridad incluidas en las primeras páginas de estas instrucciones de uso. Consérve las instrucciones de uso para realizar consultas en el futuro. Asimismo, proporcione estas instrucciones a otros posibles usuarios del aparato.



El triángulo de alerta y/o las palabras ¡Advertencia!, ¡Cuidado!, ¡Atención! sirven para destacar indicaciones importantes para su seguridad o para el normal funcionamiento de la máquina. Sigálas sin falta.



Este indicativo le conducirá paso a paso por el manejo del electrodoméstico.



Después de este indicativo recibirá usted información complementaria sobre el manejo y la aplicación práctica de la máquina.



La hoja de trébol se aplica para destacar consejos e indicaciones útiles para trabajar con esta máquina de forma ahorrativa y ecológica.

**Descripción del aparato  
(Figura 1)**

- A Botón de expulsión
- B Interruptor de conexión / desconexión
- C Selector de velocidad
- D Tecla "Pulse"
- E Batidora
- F Tecla de basculación del brazo
- G Tecla de desbloqueo
- H Selector velocidad del recipiente
- J Soporte
- K Recipiente de plástico  
(sólo Stand Mixer 400)
- L Varilla batidora
- M Amasador
- N Rascador de masa
- O Recipiente de acero inoxidable con tapa (sólo Stand Mixer 450)
- P Placa de características (parte inferior soporte y parte inferior batidora)

**Normas de seguridad**

La seguridad de este aparato corresponde a las reglas reconocidas de la técnica y a la Ley sobre la seguridad de aparatos. No obstante, respete las normas de seguridad que proporcionamos a continuación en calidad de fabricante.

**Seguridad básica**

- Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que la tensión y la frecuencia de la red eléctrica coinciden con los valores indicados en la placa de características.
- No utilice jamás la batidora si
  - el cable eléctrico está dañado, o
  - la carcasa está dañada.
- Nunca desenchufe el aparato tirando del cable.
- Si el cable de este aparato estuviese dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su Servicio Técnico o una persona con cualificación semejante con el fin de evitar riesgos.

(E)

- Las reparaciones en este aparato deben ser ejecutadas únicamente por técnicos cualificados. En caso de reparaciones inadecuadas se pueden producir considerables peligros. En caso de reparación, sírvase consultar al Servicio postventa o a su distribuidor autorizado.
- Este aparato no está concebido para su uso por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos de que se les haya dado una formación o supervisión inicial sobre el uso del aparato, por una persona responsable de su seguridad.

#### Protección de los niños

- Nunca deje la máquina funcionando sin vigilancia y tenga especial cuidado en presencia de niños.
- Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no juegan con el aparato.

#### Al trabajar con la batidora tenga en cuenta lo siguiente:

- Nunca quite los accesorios mientras el aparato esté funcionando.
- Nunca introduzca sus dedos en el área de trabajo del amasador o de las varillas batidoras. ¡Existe riesgo de lesión!
- No ponga la máquina en marcha con las manos mojadas.
- Las piezas de plástico no deben secarse encima o muy cerca de radiadores o calefactores.
- No utilice el aparato para mezclar pinturas (barniz, poliéster, etc.) ¡Peligro de explosión!
- Antes de cualquier trabajo de limpieza o mantenimiento, apague la batidora y desenchufe la clavija de la red eléctrica.
- Nunca limpie la máquina bajo el grifo o sumergiéndola en agua.
- El fabricante no se hace responsable de eventuales daños originados por una utilización inapropiada o la manipulación incorrecta de la máquina.

#### Instalación, conexión, puesta en servicio

- Los accesorios solo se podrán poner o quitar si el aparato está desconectado de la red eléctrica.
- La batidora manual puede procesar los alimentos en cualquier tipo de recipiente. Sin embargo, recomendamos que utilice el recipiente suministrado con la máquina.
- Conectar el aparato sólo si los accesorios de trabajo están dentro del recipiente junto con los alimentos a procesar. Para retirar el recipiente, espere siempre a que se detengan por completo los accesorios de trabajo.
- No introduzca ningún objeto duro (cuchara, cuchillo, batidor) entre los accesorios en marcha. No introduzca la mano en esa zona. ¡Existe riesgo de lesión!
- Tras finalizar los trabajos hay que desconectar el aparato y desenchufarlo de la red.

#### Eliminación de desechos

##### Material de embalaje

Los materiales de embalaje respetan el medio ambiente y son reciclables. Los elementos de materia plástica están identificados; por ejemplo, >PE<, >PS< etc. Elimine los materiales de embalaje, según su identificación, en los contenedores de recogida disponibles en los puntos de gestión de desechos locales.

##### Aparato viejo

El símbolo  en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias.

cias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

## Instrucciones de manejo

Con la batidora fija / manual podrá Ud. mezclar, batir y amasar alimentos. La batidora y el recipiente mezclador son accionados en cada caso por un motor propio, su velocidad se puede regular por tanto para la batidora y para el recipiente mezclador independientemente una de otra. Sin embargo, el aparato se conecta y desconecta con un sólo interruptor. También podrá, mediante un sencillo mecanismo, quitar la batidora del soporte, para utilizarla como una batidora normal de mano. Si utiliza el aparato en esta modalidad, hágalo girándolo lentamente dentro del recipiente con los alimentos.



Con el amasador (Fig. 1/M) podrá trabajar masas espesas como masa de levadura, pastaflora, masas con patatas y otras masas pesadas.

Con la varilla batidora (Fig. 1/L) se pueden preparar masas ligeras, punto de nieve, nata batida, mayonesas y purés, y se pueden mezclar salsas y flanes y pudings en polvo.

- Los aparatos del tipo Stand Mixer 400 están equipados con un recipiente de mezclado de plástico.
- Los aparatos del tipo Stand Mixer 450 están equipados con un recipiente de mezclado de acero inoxidable con tapa.

## Puesta en funcionamiento

### Poner (o quitar, si se va a usar como batidora de mano) la batidora del soporte (Fig. 2)



Antes de poner o quitar la batidora, desconectar el aparato y desenchufarlo de la red!



Para ponerla, colocarla sobre el soporte (los dos ganchos del soporte se enganchan en la batidora) y empujar hacia abajo para bloquearla en su posición.



Para quitarla, apretar la tecla de desbloqueo (Fig. 1/G) y retirar la batidora hacia arriba.

### Poner / quitar los accesorios (Fig. 3)



Antes de quitar los accesorios, desconectar el aparato y desenchufarlo de la red!



Inserte la varilla batidora o el Amasador en el alojamiento para accesorios situado en la parte inferior de la batidora, hasta que note claramente que se quedan fijos.



Los dos elementos del amasador tienen cada uno un enganche distinto. Deberá introducir cada uno de ellos en su alojamiento correspondiente, porque de no hacerlo así la masa saldrá hacia arriba!



Para ello, uno de los elementos del amasador lleva un pequeño anillo adicional sobre el tope del enganche. Este elemento sólo puede introducirse en el alojamiento adecuado.

Este alojamiento está señalado en el aparato con el símbolo



Para quitar los accesorios, sujetarlos con una mano y apretar la tecla de desbloqueo (Fig. 1/A).

### Bascular el brazo de la batidora hacia arriba / abajo (Fig. 4)



Antes de bascular el brazo de la batidora hacia arriba, desconectar el aparato y desenchufarlo de la red!



Apretar la tecla de basculación (Fig. 1 F) y mover el brazo hacia arriba / abajo, hasta que se bloquee.



**i** Los accesorios se pueden cambiar fácilmente con la batidora en la posición superior, y el recipiente de batido puede igualmente colocarse o retirarse de su sitio.

### Colocación y retirada del recipiente de mezclado (Fig. 5)



**■** Colocar el recipiente sobre la guía en la parte inferior y girar después suavemente en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.



Para retirar el recipiente, girar en sentido contrario a las agujas del reloj.



**i** Para facilitar esta operación puede sujetar con una mano el soporte inferior. Durante la utilización se pueden también añadir ingredientes fácilmente debido a la posición descentrada de la batidora.

## Utilización de la batidora



**!** Si la batidora está colocada en el soporte, al conectarla también se conectará automáticamente el recipiente de mezclado.



**!** Usted podrá utilizar el aparato hasta 10 minutos sin interrupción. Después de un funcionamiento ininterrumpido prolongado, deje que el aparato se enfrie (tras 10 minutos de funcionamiento sin interrupción por lo menos 20 minutos)..



**Cantidades máximas de trabajo:** podrá utilizar el aparato con un máximo de 1,5 Kg de alimentos sólidos o con 1,75 litros de líquidos en el recipiente de mezclado.

### Encendido del aparato (Fig. 6)



**■** Con el selector de velocidad (Fig. 1+6/C) seleccione el rango de velocidad de trabajo:

- I velocidades bajas, o bien
- II velocidades altas.



**■** Con el interruptor de conexión / desconexión (Fig.1+6/B)

- puede conectar y desconectar el aparato, y
- también puede, para el rango de velocidades seleccionado con el mando anterior, regular las revoluciones del motor en 5 niveles distintos.



**■** Si aprieta la tecla "Pulse" (Fig.1+6D) durante el funcionamiento, el aparato funcionará a la velocidad máxima mientras mantenga esa tecla apretada.

### Regulación de la velocidad del recipiente de mezclado (Fig. 7)

La velocidad del recipiente de mezclado se puede regular a dos niveles.



**■** Con el selector de velocidad del recipiente (Fig. 1/H) regulará la velocidad del mismo:

- I = velocidad baja
- II = velocidad alta

### Desconexión del aparato



**■** Mover el interruptor de conexión / desconexión (Fig.1+6/B) a la posición "0".

- Se desconectarán la batidora y el recipiente mezclador.

### Selección correcta de los ajustes

Los siguientes consejos le servirán como directrices.

#### Velocidad batidora

	Selector rango velocidad (Fig.1+6/C)	Interruptor conexión / desconexión (Fig 1+6/B)
• Amasar, mezclar:	↓	Comenzar con 1 ó 2, después pasar a 5
• Mezclar capas:	↓	3, 4
• Batir:	↑	Comenzar con 2 ó 3, después aumentar velocidad
• Batir a espuma:	↑	4 ó 5 o Tecla <b>P u l s e</b> (Fig 1+6/D)

**[i]** Comience todos los trabajos a velocidad baja. Así evitará que se levante polvo o que salpiquen los líquidos.

#### Velocidad del recipiente mezclador

Utilice el nivel "II" para batir clara de huevo, nata y mezclas ligeras de repostería, y el nivel "I" para masas espesas y cantidades grandes.

## Limpieza y cuidados

**[i]** Los restos de zumo de zanahoria y de lombarda sobre las piezas de plástico se deben quitar con aceite comestible antes de fregarlas.

#### Batidora y soporte

**⚠** Desenchufar de la red antes de cada limpieza.

Tenga en cuenta que no debe entrar agua al interior del aparato en ningún caso! Nunca limpie el aparato bajo el grifo ni lo sumerja en agua para fregarlo.

**☞** Limpie la batidora y el soporte con un trapo húmedo.

## Accesorios

#### Varilla batidora y amasador

**☞** La varilla batidora y el amasador se limpian bajo el grifo con un cepillo de fregar o en el lavavajillas.

#### Recipiente mezclador de acero inoxidable (sólo Stand Mixer 450)

**☞** El recipiente mezclador de acero inoxidable (sin tapa!) se puede limpiar en el lavavajillas.

**⚠** La tapa del mezclador de acero inoxidable no se puede meter en el lavavajillas.

## Datos técnicos

Tensión de red: 230 – 240 V

Potencia: 380 W

Tiempo máximo de uso continuado:  
10 minutos



Este aparato cumple los requisitos de las siguientes directivas europeas:

- Directiva de baja tensión 2006/95/CE
- Directiva EMC (Compatibilidad electromagnética) 89/336/CEE con las modificaciones 92/31/CEE y 93/68/CEE

## Recipiente mezclador de plástico (sólo Stand Mixer 400)

Para limpiar el recipiente mezclador de plástico, fríéguelo normalmente.



Si quiere meter el recipiente mezclador en el lavavajillas, deberá de colocarlo sólo en la cesta de arriba del mismo.

## Cómo guardar el aparato

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.

**P Prezado cliente,**

Leia este manual de instruções com atenção. Tenha especial atenção às Instruções de segurança nas primeiras páginas deste manual de instruções! Guarde este manual de instruções para posteriores consultas. Dê este manual a um eventual novo proprietário do aparelho.



O que está marcado com um triângulo de advertência e/ou palavras de aviso (**Aviso!, Cuidado!, Atenção!**) são instruções importantes para a sua segurança ou para o bom funcionamento do aparelho. Observá-las, portanto, imprescindivelmente.



Este símbolo encaminha-o, passo a passo, durante a utilização do aparelho.



A seguir a este símbolo receberá informações complementares para o comando e sobre a utilização prática do aparelho.



São ressaltadas com a folha de trevo as instruções referentes a utilização económica do aparelho, além de instruções relativas à preservação do meio ambiente.

**Descrição do aparelho  
(figura 1)**

- A Tecla de expulsão
- B Interruptor para ligar / desligar
- C Selector de velocidade
- D Tecla "Pulse"
- E Batedeira
- F Tecla de balanceio do braço
- G Tecla de desbloqueio
- H Selector de velocidade do recipiente
- J Suporte
- K Recipiente de plástico (só Stand Mixer 400)
- L Batedor de claras
- M Batedor para massa
- N Raspador para massa
- O Recipiente de aço inoxidável com tampa (só Stand Mixer 450)
- P Placa de características (parte inferior suporte e parte inferior batedeira)



**Instruções de segurança**

A segurança deste aparelho está de acordo com as regras da técnica conhecidas e com as normas de segurança de aparelhos. No entanto, no papel de fabricante do aparelho, sentimo-nos na obrigação de passar-lhe as instruções de segurança a seguir.

**Segurança básica**

- Antes de pôr o aparelho em funcionamento, certifique-se de que a tensão e a frequência da rede eléctrica coincidem com os valores indicados na placa de características.
- Nunca use a batedeira se
  - fio eléctrico estiver danificado, ou
  - chassis estiver danificado.
- Nunca desligue o aparelho puxando pelo fio de ligação à rede.
- Se o fio deste aparelho estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu Serviço Técnico ou uma pessoa com habilitações similares, a fim de evitar riscos.

- Qualquer reparação neste aparelho deve ser efectuada unicamente por técnicos especializados. Reparações inadequadas podem causar ferimentos graves. Em caso de reparação, dirija-se ao serviço de assistência técnica ou ao seu revendedor autorizado.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, a não ser que tenha havido uma supervisão inicial ou elas tenham recebido instruções quanto ao uso deste aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.

#### Protecção das crianças

- Nunca deixe a máquina a funcionar sem vigilância e esteja especialmente atento em presença de crianças.
- As crianças devem ser vigiadas de forma a assegurar que estas não brincam com o aparelho.

#### Quando trabalhar com a batedeira, tenha em consideração o seguinte:

- Nunca desmonte os acessórios enquanto o aparelho estiver a funcionar.
- Nunca introduza os seus dedos na área de trabalho dos batedores para massa ou de claras. Existe risco de lesão!
- Não ponha a máquina em funcionamento com as mãos molhadas.
- As peças de plástico não devem ser secas em cima ou muito perto de radiadores ou aquecedores.
- Não use o aparelho para misturar tintas (verniz, poliéster, etc.) Perigo de explosão!
- Antes de qualquer trabalho de limpeza ou manutenção, desligue a batedeira e extraia a ficha da tomada eléctrica.
- Nunca limpe a máquina por baixo da torneira ou submerso-a em água.
- O fabricante não se responsabiliza por eventuais danos originados por um uso

impróprio ou pelo manuseamento incorrecto da máquina.

#### Instalação, ligação, colocação em funcionamento

- Os acessórios só se podem montar ou desmontar se o aparelho estiver desligado da rede eléctrica.
- A batedeira manual pode processar os alimentos em qualquer tipo de recipiente. No entanto, recomendamos que utilize o recipiente fornecido em conjunto com a máquina.
- Ligue o aparelho só se os acessórios de trabalho estiverem dentro do recipiente, em conjunto com os alimentos que deseja processar. Para retirar o recipiente, espere sempre até os acessórios de trabalhos estarem completamente parados.
- Não introduza nenhum objecto duro (colher, faca, batedores) entre os acessórios em funcionamento. Não meta a mão nesta zona. Existe risco de lesão!
- Depois de acabar os trabalhos, é preciso desligar o aparelho e extraír o fio eléctrico da tomada.

#### Eliminação

##### Material de embalagem

Os materiais utilizados na embalagem deste aparelho são compatíveis com o ambiente e recicáveis. As peças em plástico estão identificadas, por exemplo, >PE<, >PS< etc. Elimine os materiais de embalagem de acordo com a sua identificação, utilizando para o efeito os contentores de recolha existentes para essa finalidade nos locais de eliminação de resíduos da sua área de residência.

##### Aparelho usado

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e

electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

## Instruções de uso

Com a batedeira fixa / manual, poderá misturar, bater e amassar alimentos. A batedeira e o recipiente misturador são accionados em cada caso por um motor próprio. Portanto, é possível regular a velocidade da batedeira e do recipiente misturador independentemente uma da outra. No entanto, o aparelho liga-se e desliga-se com um único interruptor.

Também poderá, com um simples mecanismo, tirar a batedeira do suporte, a fim de a utilizar como uma batedeira de mão normal. Se utilizar o aparelho nesta modalidade, faça-o dando voltas lentamente pelo recipiente em que se encontram os alimentos.



Com os batedores para massa (Fig. 1/M) poderá trabalhar massas espessas, como massa de levedura, massa quebrada, massas de batata e outras massas pesadas.

Com os batedores de claras (Fig. 1/L) pode preparar massas leves, bater claras em castelo, natas, fazer maionese e purés, e também misturar molhos e pudins flâns ou pudins em pó.

- Os aparelhos do tipo Stand Mixer 400 estão equipados com um recipiente misturador de plástico.
- Os aparelhos do tipo Stand Mixer 450 estão equipados com um recipiente misturador de aço inoxidável com tampa.

 Aperte a tecla de balanceio (Fig. 1/F) e desloque o braço para cima / para baixo, até ficar bloqueado.

 Os acessórios podem ser mudados facilmente com a batedeira na posição superior, e o recipiente misturador também pode ser colocado ou tirado do seu lugar.

#### Colocar e tirar o recipiente misturador (Fig. 5)

 Coloque o recipiente sobre a guia na parte inferior e gire-o depois com sua-vidade no sentido dos ponteiros do relógio até engatar.

 Para tirar o recipiente, gire-o em sentido contrário aos ponteiros do relógio.

 Para facilitar esta operação, pode agarrar o suporte inferior com uma mão. Durante a utilização, também é possível adicionar ingredientes facilmente ao recipiente, devido à posição descendente da batedeira.

#### Utilização da batedeira

 Se a batedeira estiver colocada no suporte, quando se liga, o recipiente misturador também se liga automaticamente.

 Poderá utilizar o aparelho durante um período de até 10 minutos, sem interrupção. Depois de um período longo de funcionamento, sem interrupções, deverá deixar o aparelho arrefecer (depois de 10 minutos sem interrupção deixar, no mínimo, 20 minutos a arrefecer).

 Quantidades máximas de trabalho: poderá utilizar o aparelho com 1,5 Kg de alimentos sólidos ou 1,75 litros de líquidos no máximo no recipiente misturador.

#### Ligar o aparelho (Fig. 6)

 Com o selector de velocidade (Fig. 1+6/C) seleccione o nível de velocidade de trabalho:

I = velocidades baixas, ou bem

II = velocidades altas.

 Com o interruptor para ligar / desligar (Fig.1+6/B)

- pode ligar e desligar o aparelho, e
- também pode regular as rotações do motor em 5 níveis diferentes, dentro do nível de velocidade predefinido.

 Se premir a tecla "Pulse" (Fig.1+6/D) durante o funcionamento, o aparelho funcionará à velocidade máxima enquanto essa tecla se mantiver premida.

#### Regulação da velocidade do recipiente misturador (Fig. 7)

A velocidade do recipiente misturador pode ser regulada em dois níveis.

 Com o selector de velocidade do recipiente (Fig. 1/H), poderá regular a sua velocidade:

I = velocidade baixa

II = velocidade alta

#### Desligar o aparelho

 Coloque o interruptor para ligar / desligar (Fig.1+6/B) na posição "0".

- A batedeira e o recipiente misturador desligam-se.

P

### Seleção correcta dos ajustes

Os seguintes conselhos podem servir de orientação.  
**Velocidade batedeira**

	Selector nível velocidade (Fig.1+6/C)	Interruptor para ligar / desligar (Fig 1+6/B)
• Amassar, misturar:	1	Começar com 1 ou 2, depois passar para 5
• Misturar ligeiramente:	2	3, 4
• Bater:	3	Começar com 2 ou 3, depois aumentar a velocidade
• Bater até levantar:	4	4 ou 5
ou tecla <b>Pulse</b> (Fig. 1+6/D)		

**i** Comece todos os trabalhos à velocidade baixa. Deste modo, evitárá que se levante pó ou que os líquidos salpiquem.

### Velocidade do recipiente misturador

Use o nível "II" para bater claras de ovo, nata e massas leves, e o nível "I" para massas espessas e grandes quantidades.

### Limpeza e cuidados

**i** Os restos de sumo de cenoura e de couve roxa nas peças de plástico devem ser eliminados com óleo alimentar antes de proceder à sua limpeza com água e detergente.

### Batedeira e suporte

**!** Desligue da tomada eléctrica antes de cada limpeza.

Tenha em conta que em caso algum, deve entrar água no interior do aparelho! Nunca limpe o aparelho por baixo da torneira, nem o submerja em água para o lavar.

**!** Limpe a batedeira e o suporte com um pano húmido.

### Acessórios

#### Batedores de claras e para massa

**!** Os batedores de claras e para massa lavam-se à mão com uma escova ou na máquina de lavar loiça.

#### Recipiente misturador de aço inoxidável (só Stand Mixer 450)

**!** O recipiente misturador de aço inoxidável (sem tampa!) pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

**!** A tampa do misturador de aço inoxidável não pode ser metida na máquina de lavar loiça.

### Recipiente misturador de plástico (só Stand Mixer 400)

Para limpar o recipiente misturador de plástico, lave-o normalmente com água e detergente.



Se quiser meter o recipiente misturador na máquina de lavar loiça, deve colocá-lo somente no cesto superior da máquina.

### Como guardar o aparelho

Guarde sempre os batedores para massa e de claras dentro do recipiente misturador colocado no seu lugar sobre o suporte. Deste modo, evitárá que os acessórios sofram estragos.

### Dados técnicos

Tensão de rede: 230 - 240 V

Potência: 380 W

Tempo máximo de uso contínuo:  
10 minutos



Este aparelho está de acordo com as seguintes Directivas EC:

- Directiva Baixa Voltagem 2006/95/EC
- Directiva EMC 89/336/EEC com aditamentos 92/31/EEC e 93/68/EEC

**(CZ) Vážená zákaznice,  
vážený zákazníku,**

přečtěte si laskavě pečlivě tento návod k použití.

Dbejte především bezpečnostních pokynů na prvních stránkách tohoto návodu k použití! Návod k použití laskavě uschovejte pro pozdější vyhledání. Předejte jej dálé případným novým vlastníkům přístroje.



Prostřednictvím výstražného trojúhelníku a/nebo návštětí (**Výstraha!**, **Opatrně! Pozor!**) jsou zdůrazněny pokyny, které jsou důležité pro Vaši bezpečnost či pro funkčnost přístroje. Bezpodmínečně si jich laskavě povšimněte.



Tato značka Vás povede krok za krokem při obsluze tohoto přístroje.



Po této značce obdržíte doplňující informace k obsluze a praktickému použití přístroje.



Trojlistek označuje tipy a upozornění pro hospodárné a ekologicky vhodné použití přístroje.

**Popis přístroje  
(obr. 1)**

- A** Tlačítko pro vyjmání nástrojů
- B** Vypínač
- C** Spínač rozsahu rychlosti
- D** Pulzní tlačítko
- E** Mixér
- F** Tlačítko pro převrácení
- G** Tlačítko pro odblokování
- H** Volič rychlosti míchací nádoby
- J** Podstavec
- K** Umělohmotná míchací nádoba (pouze u typu Stand Mixer 400)
- L** Šlehaci metly
- M** Hnětaci metly
- N** Stérka těsta
- O** Míchací nádoba z ušlechtilej oceli s víkem (pouze u typu Stand Mixer 450)
- P** Typový štítek (na dolní straně podstavce a na dolní straně mixéru)



**Bezpečnostní pokyny**

Bezpečnost tohoto spotřebiče odpovídá platným technickým předpisům a zákonu o bezpečnosti spotřebičů. Jako výrobce máme však nicméně zapotřebí Vás seznámit s následujícími bezpečnostními pokyny.

**Všeobecné bezpečnostní pokyny**

- Přístroj se smí připojit pouze k takové elektrické sítí, jejíž napětí a kmitočet souhlasí s údaji na typovém štítku!
- Nikdy přístroj neuvádějte do provozu, pokud je poškozená
  - napájecí šňůra
  - nebo pouzdro.
- Při vytahování zástrčky ze sít'ové šňůry netahejte nikdy za napájecí šňůru.
- Pokud je napájecí šňůra přístroje poškozená, musí ji výrobce, pracovníci servisního střediska nebo jiná kvalifikovaná osoba vyměnit, aby se zabránilo možným škodám.

- Opravy tohoto spotřebiče smí provádět pouze odborně vyškolení pracovníci. Nesprávně provedené opravy mohou způsobit značné škody. Potřebujete-li opravu, obrat' se na naši zákaznickou službu nebo na svého autorizovaného prodejce.
- Tento přístroj nesmí používat osoby (včetně dětí), které vzhledem ke své nezkušenosti nebo neznalosti nejsou schopny ho bezpečně obsluhovat, ani osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi, pokud nebyly poučeny odpovědnou osobou, jak přístroj bezpečně obsluhovat, a nenaučily se přístroj ovládat pod jejich dohledem.

### Zabezpečení před dětmi

- Nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru a uchovávejte jej mimo dosah dětí.
- Dávejte pozor, aby si s přístrojem nehrály děti.

### Při používání přístroje byste měli dodržovat následující pokyny:

- Nevyjmítejte z mixéru nikdy nástroje, dokud je přístroj v chodu.
- Dokud je přístroj v provozu, nevkládejte nikdy prsty do oblasti hnětacích a míchacích metel. **Hrozí nebezpečí úrazu!**
- S přístrojem nikdy nemanipulujte mokrýma rukama.
- Součásti z umělé hmoty nikdy nesušte na topných tělesech nebo v jejich bezprostřední blízkosti.
- S přístrojem nikdy nemíchejte barvy (laky, polyester a podobně) – **hrozí nebezpečí výbuchu!**
- Před zahájením jakýchkoli operací čištění nebo údržby prací přístroj vždy vypněte a sít'ovou zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Přístroj nikdy neomývejte pod tekoucí vodou ani jej vodou neoplachujte.

- Výrobce neručí za případné škody způsobené nevhodným použitím přístroje nebo jeho chybnou obsluhou.

### Instalace, připojení a uvedení do provozu

- Pracovní nástroje je dovoleno do přístroje zasouvat nebo je z něj vyjmímat pouze v případě, že je přístroj odpojen od sítě.
- Pomocí ručního mixéru lze zpracovávat potraviny v jakékoli nádobě. Nejlépe se však hodí k mixování v běžných nádobách z umělé hmoty, pokud jsou dostatečně hluboké, okrouhlé a mají neklouzavý povrch. Pokud je to možné, používejte nádobu dodanou s mixérem.
- Přístroj zapínajte pouze tehdy, jsou-li v nádobě pracovní nástroje a potraviny, které chcete zpracovat. Před vyjmutím nádoby vždy vyckeletal, dokud se přístroj zcela nezastaví.
- Do oblasti, v níž se pohybují nástroje, nevkládejte tvrdé předměty (lžíce, nože, vařečky) a nezasahujte do ní rukama. **Hrozí nebezpečí úrazu!**
- Po ukončení práce přístroj vypněte a sít'ovou zástrčku vytáhněte ze zásuvky.

### Likvidace

#### Obalový materiál

Použité obalové materiály jsou ekologické a recyklovatelné. Umělé hmoty jsou označeny následujícím způsobem: >PE<, >PS<, atd. Obalový materiál zlikvidujte v souladu s jeho označením ve speciálních sběrných dvorech ve své obci.

#### Starý spotřebič

Symbol  na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektro-

nického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku použete zabránit negativním dusledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnejší informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchode, kde jste výrobek zakoupili.

## Obsluha

Pomocí tohoto kuchyňského robotu/ručního mixéru můžete potraviny míchat, hnít a šlehat. Mixér a míchací nádoba jsou poháněny vlastním motorem; rychlosť mixéru i rychlosť nádoby lze nastavit samostatně. Přesto je přístroj vybaven pouze jedním vypínačem. Několika jednoduchými pohyby lze mixér sejmout z podstavce a použít ho jako běžný ruční mixér. V takovém případě pohybujte zvolna mixérem v nádobě s potravinami krouživými pohyby.



Hnětací metly (obr. 1/M) slouží ke zpracovávání tuhých druhů těst, jako je knuté, křehké a bramborové těsto a tuhá míchaná těsta.

Šlehačí metly (obr. 1/L) se hodí k přípravě lehkých míchaných těst, ke šlehaní bílku, šlehačky, majonéz a pyré a k rozmíchávání omáček a pudinků v prášku.

- Přístroje typu Stand Mixer 400 jsou vybaveny míchací nádobou z umělé hmoty.
- Přístroje typu Stand Mixer 450 jsou vybaveny míchací nádobou z ušlechtilé oceli s víkem.

## Uvedení do provozu

### Nasazení mixéru na podstavec/sejmoutí mixéru z podstavce (obr. 2).



Před nasazením nebo sejmoutím mixéru přístroj vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.



Mixér nasadte na podstavec (oba háčky na podstavci zasuňte do mixéru) a směrem dolů na něj zatlačte.



Při sundávání mixéru z podstavce zatlačte na tlačítko pro doblokování (obr. 1/G)

### Zasunutí/vyjmoutí nástroje (obr. 3)



Před vyjmoutím nástrojů přístroj vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku.



**Šlehačí a hnětací metly** zasuňte do úchytek na dolní straně mixéru; při správném postupu se ozve cváknutí. Obě hnětací metly mají odlišně tvarované konce. Každou hnětací metlu je nutno zasunout do příslušné úchytky; pokud by došlo k záměně metel, bude těsto z nádoby vystříkávat.



Jedna hnětací metla je vybavena malým přídavným kroužkem u kotouče na hřídeli. Tuto hnětací metlu lze zasunout pouze do příslušné úchytky. Tato úchytná je na přístroji označena značkou .



Chcete-li nástroje vyjmout, jednou rukou je přidržte a stiskněte tlačítko pro vyjmoutí nástrojů (obr. 1/A).

### Převrácení mixéru nahoru/ dolů (obr. 4)



Před obrácením mixéru nahoru je mixér vždy nutno vypnout!



Stiskněte tlačítko pro převrácení (obr. 1/F) a mixér převrátě nahoru nebo dolů; při správném postupu se ozve cvaknutí



**i** U mixéru převráceného nahoru lze bez problémů vyměnit nástroje a sejmout nebo nasadit míchací nádobu.

### Nasazení/sejmout míchací nádoby (obr. 5)



Míchací nádobu nasadte na příslušné místo na spodním dílu a lehkým pootočením **ve směru hodinových ručiček** ji zajistěte.



Chcete-li míchací nádobu vymout, pootočte ji **proti směru hodinových ručiček**.



Spodní díl přitom můžete přidržovat rukou.

Díky excentrické poloze mixéru můžete do nádoby snadno přidávat další přísady i během provozu.

### Práce s mixérem



**⚠** Pokud je mixér nasazen na podstavec, zapne se současně s mixérem automatický i míchací nádoba.



Zařízení můžete používat až 10 minut bez přerušení. Po delším nepřerušovaném provozu je vždy nechte vychladnout (po 10 minutách bez přerušení minimálně 20 minut).



**⚠ Maximální zpracovatelné  
množství:** V míchací nádobě

zpracovávejte maximálně 1,5 kg pevných nebo 1,75 l tekutých potravin.

### Zapnutí přístroje (obr. 6)



Pomocí spínače rozsahu rychlosti (obr. 1+6/C) nastavte rozsah rychlosti:

I nižší rychlosť, r

II vyšší rychlosť.



Hlavní vypínač (obr. 1+6/B) slouží – zapínání a vypínání přístroje, – pětistupňovému nastavení počtu otáček motoru (v rámci předvoleného rozsahu rychlosti).



Pokud u spuštěného přístroje stisknete pulzní tlačítko (obr. 1+6/D), bude mixér pracovat nejvyšší rychlosť.

### Nastavení rychlosti míchací nádoby (obr. 7)

Rychlosť míchací nádoby lze nastavit ve dvou stupních.



Rychlosť míchací nádoby se nastavuje pomocí příslušného voliče (obr. 1/H):

I = nízká rychlosť,

II = vysoká rychlosť.

### Vypnutí přístroje



Nastavte hlavní vypínač (obr. 1+6/B) do polohy "0".

– Mixér i míchací nádoba se vypnou.

### Volba správného nastavení

Při volbě nastavení vám mohou jako směrnice posloužit následující pokyny.

#### Rychlosť mixéru

	Spínač rozsahu rychlosťi (obr. 1+6/C)	Hlavný vypínač (obr. 1+6/B)
• Hnětení, mísení:	↓	Začněte stupněm 1 nebo 2, poté zvyšte na stupeň 5
• dělení:	↓	3, 4
• Míchání:	↑	Začněte stupněm 2 nebo 3, poté zvyšte
• šlehaní:	↑	na stupeň 4 nebo 5. nebo tlačítka <b>p u l s e</b> (obr. 1+6/D)

**[i]** Při jakémkoli druhu práce začnějte nižším stupněm rychlosťi. Tak zabráníte rozprašování práškovitých substancí a vystřikování tekutin z nádoby.

#### Rychlosť míchací nádoby

Ke šlehaní vaječného bílu, smetany a lehkých kuchyňských směsi nastavte rychlosť na stupeň „I“, pro tuhá těsta a velká množství používejte stupeň „II“.

### Čištění a údržba

**[i]** Zbytky mrkvové štavy a šťávy z červeného zelí odstraňte před mytím pomocí stolního oleje.

### Mixér a podstavec

**!** Před každým čištěním vytáhněte ze zásuvky síťovou zástrčku.

Dbejte na to, aby se voda v žádném případě nedostala dovnitř přístroje! Přístroj nikdy neomývejte pod tekoucí vodou ani jej vodou neoplachujte.

**[i]** Mixér i podstavec čistěte vlhkým hadíkem.

### Příslušenství

#### Šlehatí a hnětací metly

**[i]** Šlehatí a hnětací metly očistěte kartáčem pod tekoucí vodou nebo je umyjte v myčce na nádobí.

#### Míchací nádoba z ušlechtilé oceli (pouze u typu Stand Mixer 450)

**[i]** Míchací nádobu z ušlechtilé oceli (bez vikal) lze myt v myčce na nádobí.

**[i]** Víko této nádoby však v myčce mýt nelze.

(CZ)

### Umělohmotná míchací nádoba (pouze u typu Stand Mixer 400)

Umělohmotnou míchací nádobu umyjte s ostatním nádobím v dřezu.



Pokud budete umělohmotnou míchací nádobu umývat v myčce, umístěte ji do horního koše.

### Uskladnění

Hnětací a šlehačí mety ukládejte do míchací nádoby, nasazené na podstavec. Jedině tak je uchránite před poškozením.

### Technické údaje

Napětí v síti: 230 - 240 V

Příkon: 380 W

Maximální doba provozu: 10 minut



Tento spotřebič odpovídá následujícím směrnicím ES:

- Směrnice pro nízké napětí 2006/95/EC
- Směrnice pro elektromagnetickou slučitelnost 89/336/EEC s dodatky 92/31/EEC a 93/68/EEC

PL

## Szanowni klienci

Prosimy o staranne przeczytanie tej instrukcji obslugi. Nalezy szczegolnie zwracic uwage na zasady bezpieczenstwa, ktore podano na pierwszych stronach! Instrukcje obslugi nalezy przechowywac w celu korzystania z niej w ponijszym terminie. Instrukcje te nalezy przekazac ewentualnemu nastepnemu uzytkownikowi tego sprzetu.



Symbol trojkata ostrzegawczego i/lub slowa ostrzegawcze (**Ostrzezenie!, Niebezpieczenstwo!, Uwaga!**) sa stosowane w celu podkreślenia zagrożeń osobistych lub podkreślenia informacji ważnych dla zachowania użyteczności sprzętu. Prosimy o bezwarunkowe ich przestrzeganie.



Ten symbol wskazuje kolejne czynnosci podczas obslugi sprzetu.



Tym symbolem oznaczono informacje uzupełniajace, dotyczace obslugi i praktycznych zastosowan sprzetu.



Symbolem koniczynki oznaczono rady i wskazowki dotyczące ekonomicznego i przyjaznego dla naturalnego środowiska sposobu używania sprzetu.

## Opis urzadzenia (rysunek 1)

- A** Przycisk wyrzucajacy
- B** Włącznik / wyłącznik
- C** Przełącznik prędkości
- D** Przycisk impulsowania
- E** Mikser
- F** Przycisk odchylania
- G** Przycisk odblokowujacy
- H** Przełącznik prędkości miski
- J** Stojak
- K** Miska z tworzywa sztucznego (tylko Stand Mixer 400)
- L** Trzepaczka
- M** Końcówka do wyrabiania ciasta
- N** Skrobak do ciasta
- O** Miska ze stali szlachetnej z pokrywką (tylko Stand Mixer 450)
- P** Tabliczka znamionowa (dolina część stojaka i dolna część miksera)



## Zasady bezpieczenstwa

Bezpieczenstwo sprzetu elektrycznego firmy Electrolux odpowiadala ogólnie stosowanym technicznym przepisom i zasadom dotyczacym bezpieczenstwa sprzetu. Jako producent sprzetu szczególnie zalecamy stosowanie się do poniższych zasad bezpieczenstwa

### Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczenstwa

- Urządzenie można podłączać tylko i wyłącznie do sieci elektrycznej, której napięcie i częstotliwość są zgodne z danymi na tabliczce znamionowej!
- Urządzenia nie należy uruchamiać, jeśli
  - Przewód przyłączeniowy jest uszkodzony,
  - Uszkodzona jest obudowa.
- Wtyczki nie należy wyciągać z gniazda sieciowego pociągając za przewód.
- Jeśli uszkodzeniu uległ kabel przyłączeniowy urządzenia, należy

zlecić jego wymianę producentowi lub odpowiedniemu punktowi serwisowemu, lub odpowiednio wykwalifikowanemu personelowi, w celu zapobiegnięcia niebezpieczeństwom.

- Sprzęt może być naprawiany wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników. Niewłaściwie wykonane naprawy mogą być przyczyną poważnych uszkodzeń sprzętu. W przypadku konieczności naprawy sprzętu należy zwrócić się do punktu serwisowego Electrolux lub do punktu handlowego.
- To urządzenie nie jest przeznaczone dla osób (w tym dzieci), które z powodu braku doświadczenia lub stosownej wiedzy nie są w stanie zapewnić bezpiecznego użytkowania, jak również dla osób (w tym dzieci) niepełnosprawnych fizycznych, sensorycznych lub umysłowo, chyba, że osoby te zostały odpowiednio poinstruowane jak należy poprawnie obchodzić się z urządzeniem i były na początku nadzorowane przez inne osoby sprawujące nad nimi opiekę.

#### **Bezpieczeństwo dzieci**

- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Szczególną ostrożność należy zachować w przypadku obecności dzieci!
- Nie wolno dopuścić do tego, aby urządzeniem bawiły się dzieci.

#### **Podczas eksploatacji urządzenia należy zwrócić uwagę na następujące aspekty**

- Nie wymawiać końcówek, jeśli urządzenie jest włączone.
- Nie wkładać palców w strefę pracy końcówek do wyrabiania ciasta lub trzepaczki. **Grozi doznaniami obrażeń!**
- Nie włączać urządzenia mokrymi rękami.

• Nie należy suszyć elementów plastikowych na lub w bezpośrednim sąsiedztwie grzejników.

- Za pomocą urządzenia nie można mieszać farb (lakierów, poliestrów itd.) – **Niebezpieczeństwo wybuchu!**
- Przed wszystkimi czynnościami konserwacyjnymi oraz czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Urządzenia nie należy czyścić pod bieżącą wodą lub zanurzać w wodzie.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody zaistniałe na skutek użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem lub niewłaściwej obsługi.

#### **Ustawienie, podłączenie, uruchomienie**

- Końcówki można mocować i wymawiać tylko i wyłącznie po wyjęciu wtyczki urządzenia z gniazda sieciowego.
- Mikserem ręcznym można przetwarzać żywność w każdym naczyniu. Zalecamy jednak zastosowanie miski znajdującej się w komplecie.
- Urządzenie należy włączać tylko po umieszczeniu w naczyniu artykułów spożywczych przeznaczonych do przetwarzania. Przed wyjęciem miksera z naczynia, należy zawsze odzekać do momentu zatrzymania się końcówek.
- Nie należy zbliżać twardych przedmiotów (łyżka, nóż, mieszadło) do strefy roboczej poruszających się końcówek, nie sięgać rękoma. **Grozi doznaniami obrażeń!**
- Po zakończeniu prac należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

PL

## Recykling



### Materiał opakowania

Materiały opakowania mogą bez ograniczeń zostać powtórnie przetworzone. Elementy z tworzyw sztucznych są oznakowane, np. >PE<, >PS<, itd. Usuwać materiały opakowań zgodnie z ich oznaczeniem w komunalnych zakładach utylizacyjnych, do przewidzianych w tym celu pojemników zbiorczych.



### Wyeksploatowane urządzenie



Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnego zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

## Obsługa

Z pomocą miksera ręcznego / stojącego można mieszać, wyrabiać i ubijać artykuły spożywcze. Zarówno mikser jak i miska są napędzane własnym silnikiem, prędkość miksera i miski jest regulowana niezależnie. Pomimo to urządzenie można włączać i wyłączać jednym przyciskiem.

Mikser kilkoma prostymi ruchami można zdjąć ze stojaka i używać go jak zwykły mikser ręczny. W tym celu należy prowadzić urządzenie spokojnym ruchem okrężnym w naczyniu z artykułami spożywczymi.



Z pomocą końcówek do wyrabiania ciasta (rysunek 1/M) można wyraźać ciękie ciasta, takie jak ciasto drożdżowe, ciasto kruche, ciasto kartoflane i ciękie ciasta płynne.

Z pomocą trzepaczek (rysunek 1/L) można mieszczą lekkie ciasta płynne, ubijając pianę, bitą śmietanę, majonezy, puree, oraz przygotowywać sosy i puddingi z proszku.

- Urządzenia typu Stand Mixer 400 wyposażone są w miskę z tworzywa sztucznego.

- Urządzenia typu Stand Mixer 450 wyposażone są w miskę ze stali szlachetnej z pokrywką.

## Uruchomianie urządzenia

### Zdejmowanie / mocowanie mikser na stojaku (rysunek 2)



Przed zdjęciem lub zamocowaniem miksera należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka!



W celu zamocowania nasadzić mikser na stojak (dwa haczyki stojaka powinny zazębiać się o mikser), w celu zablokowania należy wcisnąć je w dół.



Aby zdjąć mikser, nacisnąć na przycisk odblokowujący (rysunek 1/G) i wyciągnąć mikser do góry.

### Wkładanie/wyjmowanie końcówek (rysunek 3)



Przed wyjęciem końcówki należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka!



**Trzepaczkę lub końcówkę do wyrabiania ciasta** wsuwać w otwór na dolnej stronie miksera w momencie „zaskoczenia”.



Obie końcówki do wyrabiania ciasta mają różny kształt. Należy włożyć je w odpowiedni otwór, ponieważ podczas pracy z odwrotnie zamocowanymi końcówkami ciasto będzie przenoszone do góry!

-  Końcówka do wyrabiania ciasta wyposażona jest dodatkowo w mały pierścień przy podkładce na trzonku. Taką końcówkę do wyrabiania ciasta można umieścić tylko do odpowiedniego otworu. Jest on oznaczony na urządzeniu symbolem .
-  W celu wyjęcia przytrzymać końcówkę jedną ręką, przyciskając równocześnie przycisk wyrzucający (rysunek 1/A).

#### Odchylanie miksera w góre / w dół (rys. 4)

-  Przed odchyleniem w górę mikser należy koniecznie wyłączyć!
-  Przytrzymać przycisk odchylania (rysunek 1/F) i odchylać mikser w górę lub w dół do momentu „zaskoczenia”.
-  Po odchylaniu miksera w góre można łatwo wymienić końcówki oraz włożyć / wyjąć miskę.
- Wkładanie / wyjmowanie miski (rysunek 5)**
-  Wsunąć miskę na prowadnice w dolnej części i zablokować obracając lekko **zgodnie z ruchem wskazówek zegara**.
-  W celu wyjęcia miski należy ją odblokować, obracając w kierunku **przeciwnym do ruchu wskazówek zegara**.
-  Przytrzymać przy tym ewentualnie dolną część.
- Dzięki niecentralnej pozycji miksera można bez trudu dodawać składniki, również podczas pracy.

#### Praca z mikserem

-  Jeśli mikser jest zamocowany na stojaku, po włączeniu miksera następuje automatyczne włączenie się miski.
-  Urządzenie może pracować bez przerwy w czasie nie dłuższym niż

10 minut. Po dłuższym czasie pracy bez przerwy urządzenie należy za każdym razem wyłączyć w celu jego ochłodzenia. (około 20 minut przerwy po 10 minutach pracy ciąglej).

#### Maksymalne przetwarzane ilości:

w misce przetwarzać można maksymalnie 1,5 kg artykułów spożywczych o stałej konsystencji lub 1,75 l artykułów spożywczych o płynnej konsystencji.

#### Włączanie urządzenia (rysunek 6)

-  Wybrać pożdaną prędkość przełącznikiem prędkości (rysunek 1+6/C):
  -  niskie prędkości, lub
  -  wysokie prędkości.
-  Włącznikiem / wyłącznikiem (rysunek 1+6/B)
  - Włączanie i wyłączanie urządzenia,
  - 5-stopniowe ustawianie prędkości obrotowej silnika w obrębie wybranego zakresu prędkości.
-  Wciśnięcie przycisku impulsowania przy pracującym urządzeniu (rysunek 1+6/D) powoduje, że mikser pracować będzie z najwyższą prędkością.

#### Ustawianie prędkości miski (rysunek 7)

Prędkość obrotów miski ustawić można dwustopniowo

-  Przy pomocy przełącznika prędkości miski (rysunek 1/H) regulowana jest prędkość miski:
  - I = niska prędkość
  - II = wysoka prędkość

#### Wyłączanie urządzenia

-  Włącznik / wyłącznik (rysunek 1+6/B) ustawić w pozycji „0”.
- Mikser oraz miska wyłączą się.

PL

## Wybór prawidłowych ustawień

Następujące wskazówki mogą służyć jako wytyczne.

### Prędkość miksera

	Przełącznik prędkości (rysunek 1+6/C)	Włącznik / wyłącznik (rysunek 1+6/B)
• Wyrabianie, ugniatanie:	↓	Rozpocząć od 1 lub 2 następnie przełączyć na 5
• Delikatne mieszanie:	↓	3, 4
• Mieszanie:	↑	Rozpocząć od 2 lub 3 następnie przełączyć na wyższy stopień
• Ubijanie piany:	↑	4 lub 5 Lub przycisk <b>Pulse</b> (rysunek 1+6/D)

**i** Wszystkie prace należy rozpocząć na niższej prędkości. W ten sposób unikamy rozpylenia substancji w proszku i rozbrzycania cieczy.

### Prędkość miski

Do ubijania białek, śmietany oraz ciast w proszku należy stosować prędkość „II“, do cięższych ciast i większych ilości - prędkości „I“.

## Czyszczenie i pielęgnacja

**i** Resztki soku z marchewki i czerwonej kapusty z elementów plastikowych należy usuwać przed zmywaniem przy pomocy oleju jadalnego.

### Mikser i stojak

**!** Przed każdym czyszczeniem należy wyjąć wyciągły wyciąg sieciową. Należy pamiętać o tym, że do wnętrza urządzenia nie może przedostać się woda! Urządzenia nigdy nie myć pod bieżącą wodą i nie zanurzać w wodzie.

**!☞** Mikser i stojak czyścić wilgotną ściereczką.

## Akcesoria

### Trzepaczki i końcówki do wyrabiania ciasta

**☞** Trzepaczki i końcówki do wyrabiania ciasta czyścić szczotką lub ściereczką pod bieżącą wodą lub w zmywarce!

### Miska ze stali szlachetnej (tylko Stand Mixer 450)

**☞** Miska ze stali szlachetnej (bez pokrywki!) można myć w zmywarce.

**!** Pokrywka miski nie nadaje się do zmywania w zmywarce.

(PL)

### Miska z tworzywa sztucznego (tylko Stand Mixer 400)

Miskę z tworzywa sztucznego myć w wodzie z dodatkiem płynu.



W zmywarce do naczyń miskę z tworzywa sztucznego należy umieścić w górnym koszu.

### Przechowywanie

Końcówki do wyrabiania ciast oraz trzepaczki należy przechowywać w misce zamocowanej na stojaku. Dzięki temu nie będą one narażone na uszkodzenia.

### Dane techniczne

Napięcie sieciowe: 230 - 240 V

Pobór mocy: 380 W

Maksymalny czas pracy: 10 minut



Urządzenie spełnia wymagania

Dyrektywy Unii Europejskiej:

- Dyrektywa 2006/95/EC – niskie napięcie
- Dyrektywa 89/336/EEC ze zmianami 92/31/EEC oraz 93/68/EEC – kompatybilność elektromagnetyczna

## H Tisztelt Vásárló!

Kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót. Mindenekelőtt azt kérjük, hogy az útmutató első lapjain közölt biztonsági tudnivalókat tartsa be. A használati útmutatót gondosan őrizze meg, hogy később is felhasználhassa. Ha a készüléket eladja vagy elajándékozza, kérjük, adjta tovább az útmutatót is az új tulajdonosnak.

- ⚠ A figyelmeztető háromszöggel és/ vagy figyelmeztető szavakkal (**Figyelmeztetés!, Vigyázat!, Figyelme!**) olyan tudnivalókat emelünk ki, amelyek az Ön biztonságá vagy a készülék működőképességére szempontjából fontosak. Kérjük feltétlenül vigye figyelembe ezeket.**
- ⚠ Ez a jel lépésről lépére vezeti Önt a készülék kezelése során.**
- ⚠ Ez után a jel után kiegészítő tájékoztatást kap a készülék kezeléséről és gyakorlati alkalmazásáról.**
- ♣ A lóhere a készülék gazdaságos és környezetkímélő alkalmazásához adott tippeket és tájékoztatásokat jelöl.**

## Készülék leírása

### (1. ábra)

- A** Keverőszár-kidobó gomb
- B** Ki-bekapcsoló gomb
- C** Sebességválasztó kapcsoló
- D** „Pulse” gomb
- E** Mixer
- F** Döllésszög-állító gomb
- G** Kioldógomb
- H** Keverőtál forgássebesség-választó kapcsoló
- J** Állvány
- K** Műanyag keverőtál  
(csak a Stand Mixer 400 típusnál)
- L** Habverőszár
- M** Keverőszár
- N** Tésztakenő lapát
- O** Nemesacél keverőtál fedővel  
(csak a Stand Mixer 450 típusnál)
- P** Tipustábla (az állvány és a mixer alsó részén)

## Biztonsági tudnivalók

Ezen készülékek biztonsága megfelel a technika jelenlegi állásának és a készülékbiztonsági törvénynek. Gyártóként mégis úgy érezzük, hogy ismertetnünk kell Önökkel a következő biztonsági útmutatásokat.

## Általános biztonsági előírások

- A készüléket csak olyan elektromos hálózatra szabad csatlakoztatni, amelynek feszültsége és frekvenciája a tipustáblán feltüntetett értékekkel megegyezik.
- A készüléket ne helyezzük üzembe, ha
  - a csatlakozókábel sérült,
  - a készülékház sérült.
- A csatlakozódugót soha ne a kábelnél fogva húzzuk ki a fali aljzatból.
- Ha a készülék csatlakozókábelre megsérült, azt a balesetelek elkerülése érdekében a gyártó, a vevőszolgálat vagy egy megfelelően szakképzett személy cserélje ki.

- A készüléken javításokat csak szakember végezhet. A szakszerűtlen javítások jelentős károkat okozhatnak. Amennyiben javításra van szükség, forduljon a vevőszolgálathoz vagy a hatalos műrakereskedőhöz.
- A készülék rendeltetésszerűen nem való arra, hogy olyan személyek (köztük gyermekek) kezeljék, akik tapasztalatlanságuk vagy ismeret-hiányuk, illetve fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeik korlátottossága miatt nem képesek a biztonságos használatára, kivéve, ha a felügyeletükért felelős személy megtanította őket a készülék biztonságos kezelésére, és kezdetben ellenőri a tevékenységüket.

#### **Gyermekek biztonsága**

- A készüléket ne működtessük felügyelet nélkül, a gyermeknek pedig fokozottan vigyazzunk!
- Győződjön meg, hogy gyermek nem tudja a készüléket játszani céljára használni!

#### **A készülék használatakor a következőre kell figyelni:**

- A habverő- ill. keverőszárat ne oldjuk ki működés közben!
- Működés közben ne nyúljunk kézzel a keverőszárák közelébe.
- **Balesetveszély!**
  - A készüléket sose használjuk nedves kézzel.
  - A műanyag alkatrészeket ne szárítsuk a fűtőtesten vagy annak közelében.
  - A készülékkel nem szabad festéket (lakkot, pollézsert, stb.) keverni. – **Robbanásveszély!**
  - A készüléket tisztítás és ápolás előtt mindenki ki kell kapcsolni, és a kábel ki kell húzni a falit aljzatból.
  - A készüléket sose mosogassuk folyó víz alatt vagy a mosogatóban.
  - A gyártó nem felel azokért az esetleges károkért, amelyeket nem

rendeltetésszerű használat vagy szakszerűtlen kezelés okozott.

#### **Összeállítás, csatlakoztatás, üzeme helyezés**

- A habverő- ill. keverőszárat csak akkor szabad a készülékbe helyezni ill. kivenni, ha a kábel a fali aljzatból kihúztuk.
- A kezí mixerrel bármilyen edényben dolgozhatunk. Legmegfelelőbb a készülékkel szállított keverőtál.
- A készüléket csak akkor kapcsoljuk be, amikor a feldolgozandó élelmiszer, valamint a habverő- ill. keverőszárok már a keverőtálban találhatók. Mindig várjuk meg, hogy a keverőszárok teljesen megálljanak, mielőtt a tálat elvennének.
- Ne tartunk kemény tárgyat (kanalát, kést, kezí habverőt) a működő keverőszárák közé, és készítse ne nyúljunk oda. **Balesetveszélyes!**
- A készüléket munka után mindenkor kapcsoljuk ki, és a kábel hüzzük ki a fali aljzatból.

#### **Ártalmatlanítás**

##### **Csomagolóanyag**

A csomagoláshoz felhasznált anyag környezetkímélő és újra felhasználható. A műanyag részek külön meg vannak jelöltve, pl. >PE<, >PS< stb. A csomagolóanyagot a rajta lévő jelölések megfelelően az ártalmatlanító helyeken az arra kijelölt gyűjtőtartályba ártalmatlanítsa.

##### **Elhasznált készülék**

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, sergit megelőzni azokat, a körny-

zetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkezésben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újraszínosítására vonatkozóan, kérjük, lépjön kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolt.

## A készülék kezelése

Az asztali ill. kézi mixerrel az élelmiszerök keverhetők, dagaszthatók és felverhetők. A mixert és a keverőtálak külön-külön motor mozgatja, a mixer és a keverőtál sebessége egymástól függetlenül állítható. A készülék ennek ellenére egyetlen kapcsolóval ki-ill. bekapcsolható.

A mixer néhány modulattal levehető az állványról, és szokványos kézi mixerként is használható. A készüléket ilyenkor nyugodt mozdulatokkal kell a tálban körbe- körbe mozgatni.



A keverőszárral (1. ábra, M) sűrű téstátakat – például kelt téstát, omlös téstát, burgonyás és más sűrű kevert téstát – keverhetünk.

A habverővel (1. ábra, L) könnyű kevert téstátakat, tojáshabot, tejszinhabot, majonézt, pürét készíthetünk, vagy mártást, pudingot keverhetünk.

- A Stand Mixer 400 típusú készülék müányag keverőtállal kerül forgalomba.
- A Stand Mixer 450 típusú készüléket nemesacél keverőtállal és tetővel gyártjuk.

## Üzembe helyezés

### A mixer felhelyezése és levétele a keverőállványról (2. ábra)



A mixer felhelyezése vagy levétele előtt kapcsoljuk ki a készüléket, és húzzuk ki a kábelt a fal aljzatból.



Felhelyezéshez a mixert illesszük a keverőállványra (az állványon található két kampó beakad a mixerbe) és a rögzítéshez nyomjuk lefelé.



Levételehez nyomjuk meg a kioldógombot (1. ábra, G) és a mixert felfelé húzva vegyük le.

### Habverő- ill. keverőszárak behelyezése / kidobása (3. ábra)



A habverő- ill. keverőszárak kidobása előtt a készüléket kapcsoljuk ki, és a kábelt húzzuk ki a fal aljzatból!



**A habverő- ill. keverőszárakat** behelyezéshez olyan mélyen nyomjuk a mixer alsó részén található nyílásba, amíg érezhetően be nem reteszeliődnek.



A két keverőszár nem egyforma, más-más formájú nyílásba illik. Ügyeljünk arra, hogy a keverőszákat a megfelelő formájú nyílásba helyezzük, mert felcserélés esetén a téstát felfelé nyomja!



Az egyik keverőszáron egy kis gyűrű található is a száron lévő korongon. Ezt a keverőszárat csak a megfelelő nyílásba szabad illeszteni.

Ezt a készüléken a jelzés mutatja.



A keverőszár kivételéhez egyik kezünkkel tartunk a készüléket, a másik kezünkkel nyomjuk meg a kidobóbömböt (1. ábra, A).

### A mixer dölésszögének állítása felfelé vagy lefelé (4. ábra)

- !** A felfelé történő állításhoz a mixert feltétlenül ki kell kapcsolni.
- ☞** A dölésszög-állító gombot (1. ábra, F) nyomjuk meg és a mixert döntsük meg fel- vagy lefelé, amíg be nem reteszelődik.
- i** A felfelé döntött mixerben a keverőszárat minden további nélkül ki lehet cserélni, a keverőtálat pedig le lehet venni ill. fel lehet helyezni.

### A keverőtál felhelyezése / levétele (5. ábra)

- ☞** A keverőtálat az alsó részen található megvezetésre helyezzük és könnyed mozdulattal az óramutató járásával megegyező irányban elforgatva rögzítjük.
- ☞** A keverőtálat levéltelhez az **óramutató járásával ellentétes irányban** kell elfordítani.
- i** Az alsó részt esetleg közben ajánlatos tartani kell az egyik kézzel. Mivel a mixer nem a tál közepén működik, a hozzávalókat munka közben is könnyen hozzáadhatjuk.

### Hogyan dolgozzunk a mixerrel

- !** Ha a mixer az állványon van, akkor a bekapcsolással együtt a keverőtál is automatikusan bekapcsolódik.
- !** A készüléket 10 percig használhatjuk folyamatosan. Hosszabb, folyamatos működés után a készüléknak le kell hűlnie (10 percig tartó folyamatos működés után legalább 20 percig).

**⚠ Maximálisan feldolgozható mennyiségek:** a keverőtában egyszerre legfeljebb 1,5 kg szilárd, ill. 1,75 l folyékony élelmiszer dolgozható fel.

### A készülék bekapcsolása (6. ábra)

- ☞** Először válasszuk ki a sebességtartományt a sebességválasztó kapcsolóval (1.+6. ábra, C):
  - I = alacsony sebességtartomány,
  - vagy
  - II = nagy sebességtartomány.
- ☞** A ki-bekapcsoló gombbal (1.+6. ábra, B)
  - a gépet ki ill. bekapcsolhatjuk,
  - a motor fordulatszámát 5 fokozatban szabályozhatjuk a kiválasztott sebességtartományon belül.
- ☞** Amíg működés közben a Pulse gombot (1.+6. ábra, D) nyomva tartjuk, addig a mixer a maximális sebességfokozaton működik.

### A keverőtál sebességének beállítása (7. ábra)

A keverőtál forgássebessége két fokozatban állítható.

- ☞** A keverőtál sebességválasztó kapcsolóval (1. ábra, H) a sebesség a következőképpen állítható be:
  - I = alacsony sebesség
  - II = nagy sebesség
- ☞** A keverőtál sebességének kikapcsolása
  - A ki-bekapcsoló gombot (1.+6. ábra, B) toljuk „0” állásba.
  - A mixer és a keverőtál kikapcsol.

### A helyes beállítás kiválasztása

A következő útmutató szolgáljon irányelvként:

#### Mixer sebessége

	Sebességválasztó kapcsoló (1+6. ábra, C)	Ki-bekapcsoló gomb (1+6. ábra, B)
• dagaszta, keverés:	↓	1-es vagy 2-es fokozaton kezdjük, majd 5-ösre kapcsolhatunk
• könnyed összekeverés:	↓	3, 4
• keverés:	↑	2-es vagy 3-as fokozaton kezdjük, aztán kapcsolunk fel
• habverés:	↑	4-es vagy 5-ös
vagy a <b>Pulse</b> gomb (1+6. ábra, D)		

**i** A munkát mindenkorral alacsony sebességfokozaton kezdjük. Ezáltal elkerülhetjük, hogy a por által hozzávalók miatt portfélhő keletkezzen, vagy hogy a folyadék kifröccsenjen.

#### A keverőtál forgási sebessége

Tojáshab, tejszínhab és könnyű kevert tésták felveréséhez a „II”-es fokozatot használjuk, sűrű tésták és nagy mennyiségek keveréséhez pedig az „I”-es fokozatot.

### Tisztítás és ápolás

**i** A sárgarépa és a vöröskáposztá levének nyomát étolajjal történő lemosással távolíthatjuk el a műanyag alkatrészekről.

#### Mixer és keverőállvány

**!** A tisztítás előtt mindenkorral húzzuk ki a kábelt a falra aljzatból.  
Ügyeljünk arra, hogy a készülék belsőjeibe víz semmi esetben se kerüljön! A készüléket sose tisztítsuk folyó víz alatt vagy a mosogatóban.

**!** A mixert és az állványt nedves ruhával kell megtisztítani.

### Tartozékok

#### Habverő- és keverőszárak

**!** A habverő- és keverőszákat folyó víz alatt kefével vagy szivaccsal, vagy mosogatógépen is mosogathatjuk!

#### Nemesacél keverőtál (csak a Stand Mixer 450 típusnál)

**!** A nemesacél keverőtál (a fedele nélküli) mosogatógépen mosogathatjuk.

**!** A nemesacél keverőtál fedelét nem szabad mosogatógépen mosogni.

### Műanyag keverőtálat (csak a Stand Mixer 400 típusnál)

A műanyag keverőtálat szabad mosogatni.



Amennyiben a műanyag keverőtálat mosogatógépben mosogatjuk, akkor a felső kosárba helyezzük!

### Tárolás

A habverő- és keverőszákat az állványra helyezett keverőtálból tároljuk. Ezáltal elkerüljük azok megsérülését.

### Műszaki adatok

Hálózati feszültség: 230 - 240 V

Teljesítmény: 380 W

A használat maximális időtartama:  
10 perc



Ez a készülék megfelel az EK alábbi irányelveinek:

- 2006/95 "A kifeszültségről szóló irányelv"
- 89/336/EGK, "Az elektromágneses kompatibilitásról szóló irányelv", beleértve a 92/31/EGK és 93/68/EGK számú módosításokat is

SK

## Vážený zákazník,

prečítajte si pozorne tieto pokyny na obsluhu.

Najmä dodržiavajte bezpečnostné pokyny na prvých stranach tohto návodu na obsluhu! Odložte si tieto pokyny na obsluhu pre budúcu potrebu. Tento návod na obsluhu odovzdávať pripradne ďalšiemu používateľovi tohto prístroja.



Výstražný trojuholník a/alebo kľúčové slová (Nebezpečenstvo!, Upozornenie!, Dôležité!) vás upozorňujú na informácie, ktoré sú dôležité pre vašu bezpečnosť alebo správne fungovanie prístroja. Je nevyhnutné, aby sa tieto informácie dodržiavalí.



Tento symbol vás krok za krokom prevedie cez postup obsluhy vášho prístroja.



Vedľa tohto symbolu sa budú nachádzať dodatočné informácie a praktické rady o používaní prístroja a



Ďatelina označuje rady a informácie o hospodárnom a ekologickom používaní prístroja.

## Popis prístroja (obrázok 1)

- A Uvoľňovacie tlačidlo
- B Zapínač
- C Prepínač rýchlosťi
- D Tlačidlo pulzovania
- E Mixér
- F Tlačidlo zdvíhania/spúšťania
- G Odomknutie
- H Prepínač rýchlosťi zmiešavacej misy
- J Stojan
- K Plastická zmiešavacia misa (Len stojanový mixér 400)
- L Metličky
- M Háky na cesto
- N Škrabka na cesto
- O Zmiešavacia miska z nehrdzavejúcej ocele s vekom (len stojanový mixér 450)
- P Typový štítok (na spodnej strane stojana robota a mixéru)



## Bezpečnostné pokyny

Teito bezpečnostné štandardy elektrických zariadení Electrolux boli vypracované podľa uznávaných technologických pravidiel a zákonov, ktoré upravujú bezpečnosť zariadení. Jednako však ako výrobca vás musíme zoznámiť s nasledujúcimi bezpečnostnými pokynmi:

### Všeobecná bezpečnosť

- Prístroj sa smie pripojiť len na elektrickú siet', ktorej napätie a frekvencia je v súlade s údajmi uvedenými na typovom štítku!
- Nikdy sa prístroj nedotýkajte, ak – je elektrický kábel poškodený, – je kryt poškodený.
- Nikdy t'ahom za napájací kábel neodpájajte zástrčku zo zástrčky
- Aby nedošlo k ohrozeniu, ak je poškodený napájací kábel, musíte ho vymeniť u výrobcu, v jeho zákazníckom oddelení alebo inou kvalifikovanou osobou.

- Opravy tohto prístroja smú vykonávať len kvalifikovaní servisní technici. V dôsledku nekvalifikovaných opráv môže dôjsť k závažným nebezpečenstvám. V prípade nevyhnutnosti opravy vyhľadajte prosímé zákaznícke oddelenie Electrolux alebo vášho predajcu.
- Tento prístroj nesmú používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnostami, nedostatkom skúsenosti a vedomostí, pokiaľ neboli upovedomení o používaní prístroja alebo nepracujú pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.

#### **Bezpečnosť detí**

- Nikdy nenechávajte prístroj bez dohľadu a nestrážený v prítomnosti malých detí!
- Na deti je potrebné dohliadať, aby sa s týmto prístrojom nehrali.

#### **Používanie prístroja**

- Nikdy neuvoľňujte príslušenstvo za chodu robota/mixéru.
- Prsty nedávajte do pohybujúcich sa metličiek alebo hákov na cesto. Môže to spôsobiť poranenie!
- Mixér nikdy nepoužívajte, ak máte mokré ruky.
- Plastové časti sa nesmú dostat' do bezprostrednej blízkosti vykurovacích telies.
- Nepoužívajte toto zariadenie na miešanie farieb (lakov, polyesterov atď.). **Môže dôjsť k výbuchu!**
- Prístroj sa musí vypnúť a odpojiť od siete pred každým jeho čistením a údržbou.
- Prístroj nikdy nečistite pod tečúcou vodou alebo ho neponárajte do vody na čistenie.
- Výrobca nezodpovedá za akékoľvek škody, ktoré vyplývajú z použitia prístroja na akékoľvek iné účely, ako sú určené.

#### **Inštalácia, zapojenie a prvé spustenie**

- Príslušenstvo sa smie namontovať alebo odmontovať, len ak je prístroj vypnutý.
- Ručný mixér sa smie používať na miešanie potravín v akékoľvek vhodnej misie. Odporúčame vám však používať dodané zmiešavacie misy.
- Nikdy nezapínať prístroj, pokiaľ pracovné príslušenstvo nie je v zmiešavacej misie s potravinami, ktoré sa majú spracovať. Pred vybraním prístroja vždy počkajte až do úplného zastavenia príslušenstva.
- Do pohybujúceho sa príslušenstva nedávajte tvrdé predmety (napr. lyžica, nôž alebo metlička) a nedotýkajte sa ho rukami. **Môže to spôsobiť poranenie!**
- Po dokončení práce prístroj vypnite a odpojte z elektrickej zásuvky.

#### **Likvidácia**

##### **Obalový materiál**

Obalový materiál chráni životné prostredie a je recyklovateľný. Plastové súčiastky sú označené značkami, napr. >PE<, >PS< atď. Prosíme, aby ste obalový materiál dali do príslušnej odpadovej nádoby na mieste zberu druhotných surovín.

##### **Staré zariadenie**

Symbol  na výrobku alebo na obale označuje, že výrobok sa nesmie odhodiť do domového odpadu. Namiesto toho sa musí odniesť na zberné miesto pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Tým, že zabezpečíte správnu likvidáciu tohto výrobku, pomôžete zabrániť prípadným negatívnym dôsledkom na životné prostredie a ľudské

zdravie, ku ktorému by inak mohlo dojsť v prípade nespravnej likvidácie tohto výrobku.

Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku môžete získať od vášho miestneho úradu, spracovateľa vášho domového odpadu alebo v obchode, kde ste tento výrobok zakúpili.

## Prevádzka

Robot/ručný mixér môžete používať na mixovanie, hrietenie a Šľahanie potravín. Mixér a zniešavacia misa majú samostatný pohon a rýchlosť mixéra a zniešavacej misy je samostatne nastaviteľná. Avšak mixér/robot má len jeden hlavný vypínač.

Mixér sa d'ľahko odpojiť od stojana robota a používať ako ručný mixér. Ak ho používate týmto spôsobom, pohybujte mixérom pomalým kruhovým pohybom po obvode misy obsahujcej prísady.



Háky na cesto (obr. 1/M) sa používajú na ľahké cestá, ako sú kysnuté cestá, jemné pečivo, zemiakové cestíčko a koláčové zmesi.

Metlička (obr. 1/L) je vhodná na ľahké koláčové zmesi, bielka, smotanu, majonézu, pyré a na miešanie omáčok a dezertných práškov.

- Stojanový mixér model 400 sa dodáva s plastovou zniešavacou miskou.
- Stojanový mixér model 450 sa dodáva so zniešavacou miskou z nehrdzavejúcej ocele s vekom.

## Príprava na použitie

### Montáž/odmontovanie mixéra na stojan robota (Obrázok 2)



Pred nasadením alebo odmontovaním mixéra vypnite robot/mixér a vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky!



Pri montáži zasuňte mixér do stojana robota (dve západky na stojane uchytia mixér) a zatlačte dolu poistku.



Ak chcete mixér vybrať, stlačte odomknutie (obr. 1/G) a vytiahnite ho smerom nahor.

### Namotovanie/demontáž príslušenstva (obr. 3)



Pred uvoľnením príslušenstva vypnite mixér a vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky!



Zatlačte metličky alebo háky na cesto do štrbin na spodnej strane mixéra, až pokiaľ nezapadnú na svoje miesto.



Dva háky na cesto majú rôzne tvary a preto každý musí byť zasunutý do správneho otvoru. Nesprávne zasunutie hákov spôsobí, že cesto bude vytáhované nahor!



eden z hákov má dodatočný malý krúžok blízko objímky na hriadeľi. Tento hák je možné zasunúť len do príslušného otvoru. Ten je určený symbolom .



Ak chcete príslušenstvo vybrať, pevne ho uchopte jednou rukou a zároveň stlačte uvolňovacie tlačidlo (obr. 1/A).

### Zdvíhanie/spúšťanie mixéra (Obrázok 4)

-  Pred zdvívaniem/spúšťaním musí byť mixér vypnutý!
-  Stlačte tlačidlo zdvívania/spúšťania (obr. 1/F) a kryvajte mixérom hore alebo dolu, pokým nezapadne na svoje miesto.

 Pri zdvívnej polohe sa príslušenstvo dá jednoducho vymeniť a zmiešavacia misa umiestniť alebo odstrániť zo stojana robota.

### Umiestnenie/odstránenie zmiešavacej misy (obr. 5)

-  Zmiešavaciu misu položte na vedenie základne a zaistite ho jemným pootočením **smere hodinových ručičiek**.
-  Ak chcete zmiešavaciu misu vybrať, otočte ju **proti smeru hodinových ručičiek** a odistrite.
-  Môže byť potrebné pridražiť základnú, aby sa neotáčala. Výstredná poloha mixéra umožňuje ľahko pridávať prísady za prevádzky robota.

### Práca s mixérom/robotom

-  Ak sa mixér pripojí do stojanu, zmiešavacia misa sa automaticky zapne pri zapnutí mixéru.
-  Zariadenie je možné používať bez prerušenia po dobu 10 minút. Pred každým ďalším nepretržitým použitím je potrebné, aby prístroj vychladol (aspôň 20 minút po každých 10 minútach bez zastavenia).
-  **Maximálne množstvá na spracovanie:** Objem v zmiešavacej nádrži nesmie presiahnuť 1,5 kg pevných alebo 1,75 l kvapalných látok.

### Zapnutie mixéra (Obrázok 6)

-  Navolte rýchlosť prepínačom rýchlosťi (obr. 1+6/C):
-  pomalá rýchlosť, alebo
  -  vysoké rýchlosťi.

 Vypínač (obr. 1+6/B) sa používa na:

- zapnutie a vypnutie mixéru,
- ovládanie rýchlosťi mixéru (5 nastavení rýchlosťi) v určených polohách.

 Pri stlačenom tlačidle pulzného chodu (obr. 1+6/D) za chodu zariadenia, mixér pracuje na maximálnej rýchlosťi.

### Volba rýchlosťi zmiešavacej misky (obr. 7)

Zmiešavacia miska má dve rýchlosťi:

-  Prepínač rýchlosťi zmiešavacej misky (obr. 1/H) sa používa na nastavenie jej rýchlosťi:
- I = pomalá rýchlosť
  - II = vysoká rýchlosť

### Vypnutie mixéra

 Posuňte vypínač (obr. 1+6/B) do polohy "0".

- Mixér a zmiešavacia misa sa vypnú.

## Výber správneho nastavenia

Nasledujúce poznámky sa môžu použiť ako návod.

Rýchlosť mixéra

	Prepínač rýchlosťi (Obrázok 1+6/C)	Hlavný vypínač (Obrázok 1+6/B)
• Hnetenie, mixovanie:	↓ ↑	začnite s 1 alebo 2, potom rýchlosť až do 5
• Zamiešavanie:	↓ ↑	3, 4
• Meišanie:	↓ ↑	začnite s 2 alebo 3, potom zvýšte rýchlosť
• Šľahanie, spnenie:	↓ ↑	4 alebo 5  alebo <b>pulse</b> tlačidlo (obr. 1+6/D)

**I** Všetky druhy spracovania začínajte na pomalej rýchlosťi. Zabráňte tak rozprášeniu prásiek alebo kvapalín.

Rýchlosť zmiešavacej misy  
Rýchlosť "I" používajte na  
vyšľahanie vajíčkového bielka,  
smotany alebo ľahkých koláčových  
zmesí. Rýchlosť "I" je vhodná na  
tažké cestá alebo veľké objemy.

## Čistenie a údržba

**I** Zvyšky šťavy z mrkví a červenej  
kapusty je možné odstrániť z  
plastových časti pomocou  
kuchynského oleja pred čistením  
zariadenia.

### Mixér a stojan robota

**!** Pred čistením vytiahnite zástrčku  
zo sietovej zásuvky.  
Pozor, aby sa do vnútra zariadenia  
nedostala žiadna voda! Nikdy  
zariadenie nečistite pod tečúcou  
vodou alebo ho neponárajte do  
vody.

**!** Mixér a stojan robota poutierajte  
navlhčenou handrou.

### Príslušenstvo

#### Metličky a háky na cesto

**!** Metličky a háky na cesto vyčistite  
kefou alebo handrou pod tečúcou  
vodou alebo v umývačke riadu.

#### Zmiešavacia mísia z nehrdzavejúcej ocele (Len stojanový mixér 450)

**!** Zmiešavaciu misu z  
nehrdzavejúcej ocele (nie veko) je  
možné umývať v umývačke riadu.

**!** Veko zmiešavacej misy z  
nehrdzavejúcej ocole sa nesmie  
umývať v umývačke riadu.

(SK)

### Plasticák zmiešavacia misa (Len stojanový mixér 400)

Plasticák zmiešavaciej misu umyte vo vode s čistiacim prostriedkom.



Ak chcete plasticák zmiešavaciu misu umyť v umývačke riadu, umiestnite ju do horného košíka.

### Skladovanie

Metličky a háky na cesto skladujte v zmiešavacej misi položenej na základni robota. Budú takto chránené pred poškodením.

### Technické údaje

Siet'ové napätie: 230 - 240 V

Príkon: 380 W

Maximálny nepretržitý prevádzkový čas: 10 minút



Tento prístroj je v súlade s nesledujúcimi smernicami ES:

- Smernica o nízkom napätií 2006/95/EC
- EMC Smernica 89/336/EEC v znení doplnkov 92/31/EEC a 93/68/EEC

SLO

## SLO Spoštovani kupec!

Prosimo, pozorno preberite ta navodila za uporabo. Bodite posebej pozorni na varnostne napotke na prvih straneh navodil. Navodila za uporabo shranite za poznejšo rabo in jih izročite morebitnemu prihodnjemu lastniku naprave.



Opozorilni trikotnik in/ali signalne besede (**Opozorilo!**, **Previdno!**, **Pozor!**) označujejo napotke, ki so pomembni za vašo varnost ali delovanje naprave, zato jih nujno upoštevajte.



Ta znak vas vodi po posameznih korakih uporabe naprave.



Temu znaku sledijo dodatne informacije o delovanju in praktični uporabi naprave.



Deteljica označuje različne nasvete in napotke za gospodarno in okolju prijazno uporabo naprave.

## Opis aparata (slika 1)

- A** Gumb za prostitev priključkov
- B** Stikalo VKLOP/IZKLOP
- C** Stikalo za izbiro hitrostnega območja
- D** Impulzni gumb
- E** Mešalnik
- F** Gumb za dviganje/spuščanje
- G** Gumb za prostitev
- H** Stikalo za izbiro hitrosti mešalne sklede
- J** Podstavek
- K** Plastična mešalna skleda (samostojni Mixer 400)
- L** Stepalni metlici
- M** Kavila za gnetenje
- N** Lopatica
- O** Mešalna skleda iz nerjavnega jekla s pokrovom (samostojni Mixer 450)
- P** Tipska tablica (na spodnji strani kuhinjskega robota in spodnji strani mešalnika)



## Varnostni napotki

Varnostni standardi Electroluxovih električnih aparatov so ustanovljeni s priznanimi tehničnimi pravilniki in zakonom o varnosti električnih aparatov. Navzric temu menimo, da je naša dolžnost, da vas kot proizvajalec seznanimo z naslednjimi varnostnimi napotki.

### Spoštna varnost

- Aparat lahko priključite samo na električno omrežje, katerega napetost in frekvenco ustreza podatkom, navedenim na tipski tablici!
- Nikdar ne uporabite aparata, če je
  - omrežni kabel poškodovan,
  - njegovo ohišje poškodovano.
- Nikdar ne vlecite za kabel, da bi tako vzeli vtič iz vtičnice.
- Za preprečitev nevarnosti, mora priključno vrvico aparata, če je poškodovana, zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali druga strokovno usposobljena oseba.
- Aparat lahko popravlja samo usposobljen serviser. Posledica napačnih popravil je lahko huda nevarnost za uporabnika. Če je potrebno popravilo, se obrnite na oddelek servisne službe Electrolux ali na vašega trgovca.
- Ta naprava ni namenjena, da bi jo uporabljajo osebe (vključno z otroki), katerih telesne, zaznavne ali duševne zmožnosti so omejene, ali ki nimajo izkušenj in znanja, če niso bile podučene o uporabi s strani osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.

### Varnost otrok

- Nikdar ne puščajte aparata brez nadzora, kadar je prižgan, še zlasti pozorno pa ga nadzorujte tedaj, kadar so v bližini mlajši otroci!
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z aparatom.

### Pri uporabi svojega aparata

- Nikdar ne odpenjajte priključkov, medtem ko robot/mešalnik deluje.
- Pazite, da z roko ne sežete v vrteče se metlice in kavijo za gnetenje testa. **Sicer se lahko poškodujete!**
- Nikdar ne uporabljajte mešalnika v mokrini rokami.
- Plastičnih delov ne postavljamte na radiotorje ali v njihovo bližino.
- Aparata ne uporabljajte za mešanje barv (lakov, poliestrov, itd.) **To bi lahko povzročilo eksplozijo!**
- Pred vsakim čiščenjem in vzdrževanjem je treba izklopiti aparat in potegniti vtič iz omrežne vtičnice.
- Nikdar ne umivajte aparata pod tekočo vodo in ga ne potapljaljte v vodo za splakovanje!
- Proizvajalec ne sprejema nikakrsne odgovornosti za škodo, ki bi nastala ob nepravilni ali nenamenski uporabi aparata.

### Postavitev, priključitev in prva uporaba

- Priključke vstavljajte in odstranjujte le tedaj, kadar je aparat izklopljen.
- Ročni mešalnik lahko uporabljate za mešanje živil v vsaki primerni skledi. Vendar pa vam priporočamo, da uporabljate priloženo mešalno posodo.
- Nikdar ne vklopite aparata, dokler delovni priključki niso v mešalni skledi s sestavnimi, ki jih želite obdelati. Vselej počakajte, da se priključki ustavijo, preden umaknete posodo.
- Ne segajte s trdnimi predmeti (npr. žlico, nožem ali metlico) v vrteče se priključke in ne dotikajte se jih z roko.
- Sicer se lahko poškodujete!**
- Ko končate delati z aparatom, ga izklopite in potegnite vtič iz omrežne vtičnice.

### Odstranjevanje



#### Embalaža

Embalažni material je okolju prijazen in je primeren za recikliranje. Plastični sestavni dele prepozname po oznakah, npr. >PE<, >PS<, itd. Prosimo, odstranite embalažo v ustrezne zbiralnike.



#### Odstranjevanje starega aparata



Znak na izdelku ali na njegovi embalaži pomeni, da izdelek ne velja za običajen gospodinjski odpadek. Namesto tega ga je treba predati na ustrezno zbirno mesto za recikliranje električnih in elektronskih naprav. S tem ko zagotovite, da bo izdelek pravilno odstranjen, boste pomagali preprečevati morebitne negativne posledice za okolje in človekovo zdravje, ki bi sicer nastale z nepravilnim ravnanjem pri odstranitvi tega izdelka. Podrobnejše informacije o reciklirjanju tega izdelka lahko dobite pri mestni upravi, komunalnem podjetju za odvoz smeti ali v trgovini, kjer ste izdelek kupili.

### Uporaba

Kuhinjski robot/ročni mešalnik lahko uporabljate za mešanje, gnetenje in stepanje. Mešalnik in mešalna skleda imata vsak svoj motor in hitrost obes lahko ločeno posamezno nastavljate. Vendar pa ima mešalnik/kuhinjski robot eno samo glavno stikalo za VKLOP/IZKLOP.

Mešalnik lahko zlahka v trenutku vzamete s stojala kuhinjskega robota in ga uporabljajte kot navaden ročni mešalnik. Kadar ga uporabljate na ta način, ga počasi premikajte v krog po notranjosti sklede, v kateri so sestavine.

SLO



**Kavljiva za gnetenje testa (slika 1/M)** se uporabljate za gosto testo, npr. kvašeno testo, krhko testo, krompirjevo testo in umešano testo.

Metlica (slika 1/L) je primerna za lahno testo za kolače, jajčni beljak, smetano, majonezo, pirej in za mešanje omak in praškov za puding.

- Aparati Stand Mixer 400 so dobavljeni s plastično mešalno skledo.
- Aparati Stand Mixer 450 so dobavljeni z mešalno skledo iz nerjavnega jekla s pokrovom.

## Priprava na uporabo

### Pritrjevanje in odstranjevanje mešalnika na stojalo (slika 2)



Preden pridrite ali odstranite mešalnik, izklopite kuhinjski robot/ mešalnik in potegnite vtič iz omrežne vtičnice!



Mešalnik pridrite na stojalo tako, da ga namestite nanj (kavljiva na stojalu zagrabita v mešalnik) in pritisnite navzdol, da zaskoči.



Ko ga želite vzeti s stojala, pritisnite na gumb za sprostitev (slika 1/G) in potegnite mešalnik navzgor.

### Vstavljanje/odstranjevanje priključkov (slika 3)



Preden sprostite priključka, izklopite mešalnik in potegnjte vtič iz omrežne vtičnice!



Potiskajte metlici ali kavljia za testo v reži za priključek na spodnji strani mešalnika, dokler ne zaskočita.



Kavlja za testo imata priključek različne oblike in ju je treba potisniti v pravo režo. Če bi bila vstavljenaa narobe, bi se testo premikalo navzgor!



Eden od kavljiev za testo ima dodaten obroček ob manšeti na steblu. Ta kavelj za testo gre samo v režo, za katero je predviden. Ta je označena z znakom



Da odstranite priključka, ju čvrsto primite z eno roko, nato pa pritisnite na gumb za sprostitev (slika 1/A).

### Dviganje/spuščanje mešalnika (slika 4)



Pred dviganjem/spuščanjem se prepričajte, da je mešalnik izklopljen!



Pritisnite gumb za dviganje/ spuščanje (slika 1/F) in zasučite mešalnik navzgor al navzdol, dokler ne zaskoči.



Ko je mešalnik dvignjen, lahko menjate priključke in na stojalo postavite mešalno skledo ali jo odstranite.

### Nameščanje/odstranjevanje mešalne sklede (slika 5)



Namestite mešalno skledo na vodilo na stojalu in jo zaskočite tako, da jo z občutkom obrnete v smeri urnega kazalca.



Če želite odstraniti mešalno skledo, jo obrnite v smeri urnega kazalca, da jo sprostite.



Pri tem boste morali morda pridržati stojalo, da se ne premakne.

Izsrediščna lega mešalnika omogoča preprosto dodajanje sestavin, medtem ko mešalnik deluje.

## Delo z mešalnikom/kuhinjskim robottom



Ko je mešalnik pritrjen na stojalo, se ob vklopu mešalnika samodejno vklopi tudi obračanje mešalne sklede.

**!** Aparat lahko uporabljate do 10 minut brez prekinitev. Po dolgem neprekinitenem delovanju ga pustite, da se ohladi (vsaj 20 minut, potem ko ste ga uporabljali 10 minut brez prekinitev).

**!** **Maksimalna količina v obdelavi:** Količina živil v mešalni sledi ne sme preseči 1,5 kg trdne snovi ali 1,75 l tekočih živil.

#### Vklop mešalnika (slika 6)

**!** S stikalom za izbiro hitrostnega območja (slika 1+6/C) izberite območje delovne hitrosti:  
 └─ nizke hitrosti, ali  
 └─ visoke hitrosti.

**!** **Stikalo VKLOP/IZKLOP (slika 1+6/B)** služi za:  
 – vklop in izklop mešalnika,  
 – nastavitev hitrosti mešalnika (5 hitrostnih nastavitev) v poprep izbranem hitrostnem območju.

Dokler pritiske na impulzni gumb (slika 1+6/D) pri delajočem aparatu, dela mešalnik z največjo hitrostjo.

#### Izberite hitrost mešalne sklede (slika 7)

Mešalna skleda ima dve hitrosti.

**!** Stikalo za izbiro hitrosti mešalne sklede (slika 1/H) je namenjeno za izbiro hitrosti mešalne sklede:  
 I = nizka hitrost  
 II = visoka hitrost

#### Izklop mešalnika

**!** Premaknite stikalo VKLOP/IZKLOP (slika 1+6/B) v položaj "0".  
 – Mešalnik in mešalna skleda sta izklopljeni.

#### Izbira pravih nastavitev

Spodaj navedeni napotki naj vam služijo kot pripomoček.

#### Hitrost mešalnika

Stikalo za izbiro hitrostnega območja (slika 1+6/C)	Stikalo VKLOP/IZKLOP (slika 1+6/B)
---	------------------------------------

- Gnetenje, mešanje: └─ začnite z 1 ali 2, nato pa povečujte do 5
- Umešanje: └─ 3, 4
- Mešanje: └─ začnite z 2 ali 3, nato pa hitrost povečujte
- Stepanje, penjenje: └─ 4 ali 5  
ali **Pulse** gumb (slika 1+6/D)

**i** Pri vseh vrstah živil začnite z majhno hitrostjo. Tako boste preprečili prašenje snovi v prahu in brizganje tekočih živil.

#### Hitrost mešalne sklede

Izberite hitrost "I" za stevanje jajčnega beljakva, smetane in lahnega testa za kolače. Izberite

hitrost "II" za gosto testo in velike količine.

(SLO)

## Čiščenje in nega



Ostanke korenja in soka rdečega zelja lahko odstranite s plastičnih delov z jedilnim oljem, preden se lotite čiščenja aparata.

## Mešalnik in stojalo



Pred vsakim čiščenjem potegnjte vtič iz omrežne vtičnice.

Zagotovite, da voda ne bo prodrla v notranjost aparata! Nikdar ne čistite aparata pod tekočo vodo in nikdar ga ne potopite v vodo.



Mešalnik in stojalo čistite z vlažno krpo.

## Priklučki

### Metlice za stepanje in kavlj za gnetenje testa



Očistite metlice za stepanje in kavlj za gnetenje testa s ščetko ali krpo pod tekočo vodo ali v pomivalnem stroju!

### Mešalna skleda iz nerjavnega jekla (samo Stand Mixer 450)



Mešalno posodo iz nerjavnega jekla (ne pa pokrova) lahko daste v pomivalni stroj.



Pokrova mešalne posode iz nerjavnega jekla ne smete dati v pomivalni stroj.

### Plastična mešalna skleda (samo Stand Mixer 400)

Operite plastično mešalno posodo v vodi s tekočino za splakovanje.



Če želite pomiti plastično mešalno posodo v pomivalnem stroju, jo morate dati v zgornjo košaro.

## Shranjevanje

Kavije za testo in metlici za stepanje shranite v mešalno skledo, ki se nahaja na podstavku aparata. Tam bodo zaščiteni pred poškodbami.

## Tehnični podatki

Omrežna napetost: 230 - 240 V

Poraba: 380 W

Maksimalni neprekiniteni čas delovanja: 10 minut



Aparat je skladen z naslednjimi predpisi Evropske zbornice:

- odredba o nizki napetosti 2006/95/EC
- odredba o elektromagnethni združljivosti 89/336/EEC vključno z modifikacijami 92/31/EEC in 93/68/EEC

**(HR) Dragi kupče,**

Molimo, pažljivo pročitajte ove upute za uporabu.  
Iznad svega, molimo, pridržavajte se sigurnosnih uputa na prvih nekoliko stranicama ovih uputa !  
Molimo, sačuvajte ove upute za uporabu za buduće potrebe. Ako je izvedeno, predajte ove upute slijedećem vlasniku aparata.



Trokut upozorenja i/ili ključne riječi (Opasnost !, Oprez !, Važno !) privlače vašu pozornost na informacije koje su važne za vašu sigurnost ili za pravilan rad aparata. Bitno je da se ove informacije uvažavaju.



Ovaj simbol vas vodi korak po korak kroz radnu proceduru vašeg aparata.



Uz ovaj simbol dobivate dodatne informacije i praktične savjete o korištenju aparata.



Djetelina označava savjete i informacije o ekonomskoj i ekološkoj uporabi aparata.

**Opis aparata (Slika 1)**

- A** Dugme za otpuštanje priključaka
- B** Prekidač UKLJ/ISKLJ
- C** Selektor raspona brzina
- D** Impulsni taster
- E** Mikser
- F** Taster dizanje/spuštanje
- G** Otpuštanje brave
- H** Selektor brzine posude miksera
- J** Stalak procesora
- K** Plastična posuda miksera (Samo Stand Mixer 400)
- L** Miješalice
- M** Kuke za tjesto
- N** Strugač tjesteta
- O** Posuda miksera od nehrđajućeg čelika, s poklopcom (Samo Stand Mixer 450)
- P** Tipska pločica (na dnu stalaka procesora i na dnu miksera)

**Sigurnosne upute**

Sigurnosni standardi električnih aparata Electrolux sastoje se u praćenju priznatih tehnoloških pravila i zakona koji reguliraju sigurnost uređaja. Ipak, kao proizvođač obavezni smo upoznati vas sa slijedećim sigurnosnim uputama:

**Opća sigurnost**

- Uredaj se smije priklužiti na kućnu el. mrežu samo ako napon i frekvencija odgovaraju specifikaciji na nazivnoj pločici !
- Nikada ne podižite aparat ako:
  - je kabel napajanja oštećen,
  - je kućište oštećeno.
- Nikada ne povlačite za kabel da izvučete utikač iz utičnice.
- Radi izbjegavanja opasnosti, ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servisni odjel ili slično kvalificirana osoba.
- Popravke ovog uređaja smije izvoditi samo kvalificirano osoblje. Rezultat nepravilnih popravaka mogu biti značajne opasnosti za korisnika. Ako su potrebni popravci, molimo da se obratite Electrolux odjelu za korisnike ili vašem ovlaštenom trgovcu.
- Ovim uređajem ne smiju rukovati osobe (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedovoljnim iskustvom i znanjem, osim ako se takve osobe nalaze pod nadzorom ili ih u uporabu ovoga uređaja upućuju osobe odgovorne za njihovu sigurnost.

**Sigurnost djece**

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok je uključen i budite posebno pažljivi ako su mala djeca u blizini !
- Djeca trebaju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju ovim aparatom.

### Kada koristite vaš aparat:

- Nikada ne otpuštajte priključke dok procesor/mikser radi.
- Držite prste podalje od radećih miješalice i kuka za tijesto. **To može dovesti do povrede!**
- Nikada ne koristite mikser dok su vam ruke mokre.
- Plastični dijelovi ne smiju se stavljati na grijajuće ili blizu njih.
- Nemojte koristiti ovaj aparat za miješanje boja (lakovi, poliesterske boje itd.) **To bi moglo dovesti do eksplozije !**
- Aparat se mora isključiti, a utikač kabela napajanja izvući svaki put prije čišćenja i održavanja.
- Nikada ne perite aparat pod tekućom vodom i ne uranjanje ga u vodu za pranje.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve štete nastale uslijed nepravilne uporabe ili korištenja drugaćijih od predviđene svrhe.

### Instalacija, priključivanje i početno korištenje

- Priključci se smiju umetati u aparat ili vaditi iz njega samo dok je isključen.
- Ručni mikser može se koristiti za miješanje hrane u bilo kojoj odgovarajućoj posudi. Međutim, savjetujemo vam da koristite isporučene posude za miješanje.
- Nikada ne isključujte aparat dok se radni priključci nalaze u posudi za miješanje sa sastojcima koje treba obradivati. Uvijek pričekajte da se priključci zaustave, prije nego skidate posudu.
- Nemojte držati nikakve tvrde predmete (npr. žlicu, nož ili miješalicu) uz pokretne priključke niti ih dodirujte rukama. **To može dovesti do povrede !**
- Kada završite rad aparatom, isključite ga i iskopčajte iz električne mreže.

### Odbacivanje



#### Ambalažni materijal

Ambalažni materijali nisu štetni za okoliš i mogu se reciklirati. Plastične komponente identificiraju se po ozнакama, npr. >PE<, >PS< itd. Molimo, odbacujte ambalažne materijale u odgovarajuće kontejnere na odlagalištima otpada.



#### Stari aparat



Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označava da se taj proizvod ne smije tretirati kao kućanski otpad. Takav proizvod treba predati na odgovarajuće sabiralište za recikliranje električne i elektroničke opreme. Pobrinuvši se da je proizvod pravilno odbačen, pomoći ćete u sprječavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i ljudsko zdravlje, koje bi inače mogle biti uzrokovane neodgovarajućim odbacivanjem ovoga proizvoda u otpad. Za podrobnije informacije o recikliranju ovoga proizvoda, molimo obratite se svom lokalnom gradskom uredu, firmi za odvoz kućanskog otpada ili u trgovinu gdje ste kupili taj proizvod.

### Rad

Procesor / ručni mikser možete koristiti za miješanje, miješanje i miksanje hrane. Mikser i posuda za miješanje imaju posebne pogone pa se brzine miksera i posude za miješanje mogu pojedinačno prilagođavati. Međutim, mikser/ procesor ima jedinstveni prekidač UKLJ/ISKLJ.

Mikser se može lako skinuti sa stalka procesora i koristiti kao standardni ručni mikser. Kad se koristi na taj način, pomicite ručni

mikser u malim kružnim pokretima unutar posude sa sastojcima.

- i** Kuke za miješanje (Sl. 1/M) koriste se za teška tjestea, poput dizanog tjesteta, kratkih peciva, smjesa s krumpliom i smjesa za kolache. Mješalica (Slika 1/L) je prikladna za luke mješavine za kolache, bjelanjke, kreme, majonezu, pire te za umiješivanje sosova i desertnih prašaka.
- Modeli Stand Mixer 400 opremljeni su plastičnom posudom za miješanje.
- Modeli Stand Mixer 450 opremljeni su posudom za miješanje od nehrđajućeg čelika.

## Priprema za korištenje

### Namještanje miksera na stalak procesora i skidanje (Slika 2)

- !** Prije montiranja ili skidanja miksera, isključite procesor/mikser i iskopčajte utikač iz mrežne utičnice !
- ☞** Za priključivanje, utisnite mikser na stalak procesora (dvije brave na stalku zahvaćaju se u mikser) i pritisnite na dolje dok se ne zabravi.
- ☞** Za skidanje, pritisnite odbravljičač (Slika 1/G) i povucite mikser prema gore.

### Umetanje/vađenje priključaka (Slika 3)

- !** Prije stavljanja priključaka, isključite mikser i iskopčajte utikač iz mrežne utičnice !
- ☞** Utisnite **mješalice ili kuke za tjesto** u prozore za priključke na donjoj strani miksera, dok ne uskoče na mjesto.
- !** Dvije kuke za tjesto imaju drugačije oblikovane utikače/ vratove i moraju se utisnuti u pravilan prorez. Ako se umetnu

naopako, tjesto će se premještati po kukama prema gore.

- i** Jedna od kuka za tjesto ima dodatni mali prsten pored ogrlice na vratilu. Ta kuka za tjesto će pristajati samo u onaj prorez za koji je namijenjena. On je određen simbolom .
- ☞** Za skidanje priključaka, čvrsto držite jednom rukom, dok pritisujete dugme za odbravljičanje priključaka (Slika 1/A).

### Dizanje/spuštanje miksera (Slika 4)

- !** Prije dizanja/spuštanja uvjerite se da je mikser isključen !
- ☞** Pritisnite dugme za dizanje/ spuštanje (Slika 1/F) i zakrenite mikser prema gore i prema dolje, dok se ne zabravi u mjestu.

- i** Kada je mikser podignut, mogu se lako izmjenjivati priključci, a posuda za miješanje skidati ili stavljati na stalak procesora.

### Postavljanje/skidanje posude za miješanje (Slika 5)

- ☞** Posudu za miješanje nježno postavite na vodilicu na osnovi i zabravite ju na njeno mjesto lakin zakretanjem **u smjeru kazaljke sata**.
- ☞** Da biste skinuli posudu za miješanje, zakrenite **suprotno kazaljci sata** dok se odbravi.
- !** Može biti potrebno držati osnovu da se spriječi njena rotacija. Ekscentrični položaj miksera olakšava dodavanje sastojaka dok je procesor u radu.

## Rad mikserom/procesorom

- !** Kada je mikser učvršćen na stalak procesora, automatski se uključuje posuda za miješanje pri uključivanju miksera.

(HR)



Aparat se može koristiti do 10 minuta bez zaustavljanja. Svaki put nakon duljeg stalnog rada treba ga ostaviti da se ohladi (najmanje 20 minuta nakon neprekidnog rada od 10 minuta).



**Maksimalne količine za obradu:** Pri obradi u posudi za miješanje ne smiju se prelaziti količine od 1,5 kg krutih ili 1,75 l tekućih prehrambenih artikala.

#### Uključivanje miksera (Slika 6)



Izaberite raspon brzina pomoći selektora raspona brzina (Slika 1+6/C)

- niske brzine ili
- visoke brzine.



Prekidač UKLJ/ISKLJ (Slika 1+6/B) služi za:

#### Odabir pravilnih postavki

Slijedeće napomene mogu služiti kao vodilje.

##### Brzina miksera

	Selektor raspona brzina (Slika 1+6/C)	Prekidač UKLJ/ISKLJ (Slika 1+6/B)
• Miješanje, Miješanje:	↓	počnite s 1 ili 2 zatim ubrzajte na 5
• Umješavanje:	↓	3, 4
• Miješanje:	↑	počnite s 2 ili 3, zatim ubrzajte
• Bućanje, Lupanje:	↑	4 ili 5 ili Pulse taster (Slika 1+6/D)



Sve vrste obrade započnite na niskoj brzini. Tako ćete izbjegići prskanje praškaste hrane i tekućina.

##### Brzina posude za miješanje

Koristite brzinu "II" za mlaćenje bjeljanjaka, kreme i lakih smjesa za

- uključivanje i isključivanje miksera,
- kontrolu brzine miksera (5 postavki brzine) u predodređenom rasponu brzina.



Sve dok je pritisnut impulsni taster (Slika 1+6/D) aparat će biti u radu, a mikser radi na svojoj najvećoj brzini.

#### Selektiranje brzine posude za miješanje (Slika 7)

Posuda za miješanje ima dvije postavke brzine.



Selektor brzine posude za miješanje (Slika 1/H) služi za izbor brzine okretanja posude:

- I = niska brzina
- II = visoka brzina

#### Isključivanje miksera



Prekidač UKLJ/ISKLJ (Slika 1+6/B) na "0":

- Mikser i posuda za miješanje su isključeni.

## Čišćenje i skrb



Ostaci mrkve i sok crvenog kupusa mogu se ukloniti s plastičnih dijelova uljem za kuhanje prije pranja aparata.

## Mikser i stalak procesora



Izvucite utikač iz mrežne utičnice prije čišćenja.

Pazite da voda ne ulazi u unutrašnjost aparata ! Nikada ne perite aparat pod tekućom vodom i nikada ga ne uranajte u vodu.



Mikser i stalak procesora obrišite mokrom krpom.

## Prikључci

### Miješalice i kuke za tjesto



Miješalice i kuke za tjesto čistite četkom ili krpom pod tekućom vodom ili u perilici suda.

### Čelična posuda za miješanje (Samo Stand Mixer 450)



Posuda za miješanje od nehrđajućeg čelika (ne poklopac !) smije se prati u perilici suda.



Poklopac posude za miješanje od nehrđajućeg čelika ne smije se prati u perilici suda.

### Plastična posuda za

### miješanje

### (Samo Stand Mixer 400)

Plastičnu posudu za miješanje perite u vodi s tekućinom za pranje.



Ako plastičnu posudu za miješanje želite prati u perilici suda, morate ju staviti u gornju košaru.

## Spremanje

Kuke za tjesto i miješalice spremite u posudu za miješanje, smještenu na osnovi procesora. Tako ćete ih zaštiti od oštećivanja.

## Tehnički podaci

Mrežni napon: 230 - 240 V

Potrošnja snage: 380 W

Maksimalno vrijeme stalnog rada:  
10 minuta



Ovaj uređaj usklađen je sa slijedećim EC direktivama:

- Direktiva o niskom naponu 2006/95/EC
- EMC Direktiva 89/336/EEC s amandmanima 92/31/EEC i 93/68/EEC

SRB

## Dragi kupče

Molimo da pažljivo pročitate ova uputstva za upotrebu.  
Pre svega, molimo vas da se držite bezbednosnih uputstava na početnih nekoliko strana ovih uputstava za rad! Molimo vas da sačuvate ova uputstva za rad za buduće savete. Ako je izvedivo, predajte ove upute sledećem vlasniku aparata.



Trougao upozorenja i/ili ključne reči (**Oparnost!, Oprez!, Važno!**) privlače vašu pažnju na informacije koje su važne za vašu bezbednost ili dobro funkcionisanje aparata. Bitno je da se ove informacije uvažavaju.



Ovaj simbol vas vodi korak po korak kroz radnu proceduru vašeg aparata.



Uz ovaj simbol dobijate dodatne informacije i praktične savete o korišćenju aparata.



Detelina označava savete i informacije o ekonomskoj i ekološkoj upotrebni aparata.

### Opis aparata (Slika 1)

- A** Dugme za otpuštanje priključaka
- B** Prekidač UKLJ/ISKLJ
- C** Selektor opsega brzina
- D** Impulsni taster
- E** Mikser
- F** Taster za dizanje/spuštanje
- G** Otpuštanje brave
- H** Selektor brzine posude miksera
- J** Postolje procesora
- K** Plastična posuda miksera (Samo Stand Mixer 400)
- L** Mésalice
- M** Kuke za testo
- N** Strugač za testo
- O** Posuda miksera od nerđajućeg čelika, sa poklopcom (Samo Stand Mixer 450)
- P** Tipska pločica (na dnu postolja procesora i na dnu miksera)



## Sigurnosna uputstva

Sigurnosni standardi električnih aparata Electrolux se sastoje u praćenju priznatih tehnoloških pravila i zakona koji regulišu bezbednost uređaja. Ipak, kao proizvođač, mi smo obavezni da vas upoznamo sa sledećim sigurnosnim uputstvima:

### Opšta bezbednost

- Uredaj se sme priključiti na kućnu el. instalaciju samo ako napon i frekvencija odgovaraju specifikaciji na nazivnoj pločici !
- Nikada ne podižite aparat ako:
  - je kabel napajanja oštećen,
  - je kućište oštećeno.
- Nikada ne povlačite za kabel da izvučete utikač iz utičnice.
- Radi izbegavanja opasnosti, ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zameniti proizvođač, njegovo servisno odelenje ili slično kvalifikovana osoba.
- Popravke ovog uređaja sme obavljati samo kvalifikovano osoblje. Rezultat nepravilnih popravki mogu biti značajne opasnosti za korisnike. Ako su potrebne popravke, molimo vas da se obratite Electrolux službi za korisnike ili vašem ovlašćenom trgovcu.
- Ovim uređajem ne smiju se koristiti osobe (uključujući decu) sa smanjenim telesnim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili sa nedovoljnim iskustvom i znanjem, osim ako se takve osobe ne nalaze pod nadzorom ili ih u upotrebu ovog aparata upućuje lice odgovorno za njihovu bezbednost.

### Bezbednost dece

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok je uključen i budite naročito pažljivi ako su mala deca u blizini !

- **Deca treba da budu pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju sa ovim uređajem.**

#### Kada koristite vaš aparat:

- Nikada ne otpuštajte priključke dok procesor/mikser radi.
- Držite prste podalje od mešalice i kuka za testo dok su u radu. **To može da dovede do povreda!**
- Nikada ne koristite mikser dok su vam ruke mokre.
- Plastični delovi ne smiju se postavljati na grejače ili blizu njih.
- Nemojte koristiti ovaj aparat za mešanje boja (lakovi, poliester boje itd.) **To bi moglo da dovede do eksplozije !**
- Aparat se mora isključiti, a utikač kabela napajanja izvući svaki put pre čišćenja i održavanja.
- Nikada ne perite aparat pod tekućom vodom i ne uranjanje ga u vodu za pranje.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve štete nastale usled nepravilne upotrebe ili korišćenja drugačijeg od predviđene svrhe.

#### Instalacija, priključivanje i početno korišćenje

- Priključci se smiju postavljati u aparat ili vaditi iz njega samo dok je isključen.
- Ručni mikser se može koristiti za mešanje hrane bilo kakvog odgovarajućoj posudi. Međutim, savetujemo vam da koristite isporučene posude za mešanje.
- Nikada nemojte da isključujete aparat dok se radni priključci nalaze u posudi za mešanje sa sastojcima koje treba obradivati. Uvek sačekajte da se priključci zaustave, pre nego skidate posudu.
- Nemojte da držite nikakve tvrde predmete (npr. kašiku, nož ili mešalicu) uz pokretnе priključke i nemojte ih dodirivati rukama. **To može da dovede do povrede !**

- Kada završite rad aparatom, isključite ga i iskopčajte iz električne mreže.

## Odbacivanje



#### Ambalažni materijal

Ambalažni materijali nisu štetni za okolinu i mogu se reciklirati. Plastične komponente identificuju se po oznakama, npr. >PE<, >PS< itd. Molimo vas da ambalažne materijale odlazešte u odgovarajuće kontejnere na odlagališta otpada.



#### Stari aparat

Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označava da se taj proizvod ne sme tretirati kao otpad iz domaćinstva. Takav proizvod treba predati na odgovarajuće sakupljašte za recikliranje električne i elektroničke opreme. Pobrinuvši se da je proizvod pravilno odbačen, pomoći ćete u sprečavanju mogućih negativnih posledica za okolinu i ljudsko zdravlje, koje bi inače mogle biti uzrokovane neodgovarajućim odlaganjem ovog proizvoda na otpad. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda, molimo обратите se svojoj lokalnoj gradskoj upravi, vašoj službi za zbrinjavanje otpada iz domaćinstva ili u prodavnicu gde ste kupili taj proizvod.

## Rad

Procesor / ručni mikser možete koristiti za mešanje, mešenje i bućkanje hrane. Mikser i posuda za mešanje imaju posebne pogone pa se brzine miksera i posude za mešanje mogu pojedinačno podešavati. Međutim, mikser/ procesor ima jedinstven prekidač UKLJ/ISKLJ.

Mikser može lako da se skine sa postolja procesora i da se koristi kao standardni ručni mikser. Kad se koristi na taj način, pomerajte ručni mikser u malim kružnim pokretima unutar posude sa sastojcima.



**Kuke za mešanje (Sl. 1/M)** koriste se za teška testa, poput dizanog testa, kratkih peciva, smesa sa krompirom i smesa za kolače.

Mješalica (Slika 1/L) je prikladna za lake mešavine za kolače, belanjke, kreme, majonezu, pire te za umućivanje sosova i praškova za deserte.

- Modeli Stand Mixer 400 su opremljeni plastičnom posudom za mešanje.
- Modeli Stand Mixer 450 su opremljeni posudom za mešanje od nerđajućeg čelika.

## Priprema za korišćenje

### Nameštanje miksera na postolje procesora i skidanje (Slika 2)



Pre nameštanja ili skidanja miksera, isključite procesor/mikser i iskopčajte utikač iz mrežne utičnice !



Za priključivanje, utisnite mikser na postolje procesora (dve brave na postolju zahvataju u mikser) i pritisnite na dole dok se ne zabravi.



Za skidanje, pritisnite odbravljač (Slika 1/G) i povucite mikser prema gore.

### Postavljanje/skidanje priključaka (Slika 3)



Pre skidanja priključaka, isključite mikser i iskopčajte utikač iz mrežne utičnice !



Ulisnite mešalice ili kuke za testo u prozore za priključke na donjoj strani miksera, dok ne uskoče na mesto.



Dve kuke za testo imaju drugačije oblikovane utikače/vratove i moraju da se utisnu u pravilan prorez. Ako se utisnu naopako, testo će se premeštati po kukama prema gore.



Jedna od kuka za testo ima dodatni mali prsten pored oglice na osovini. Ta kuka za testo će ulaziti samo u onaj prorez za koji je namenjena. On je određen simbolom .



Za skidanje priključaka, čvrsto držite jednom rukom, dok pritišćete dugme za odbravljaljivanje priključaka (Slika 1/A).

### Dizanje/spuštanje miksera (Slika 4)



Pre dizanja/spuštanja uverite se da je mikser isključen !



Pritisnite dugme za dizanje/spuštanje (Slika 1/F) i zaokrenite mikser prema gore ili prema dole, dok se ne zabravi u mestu.



Kada je mikser podignut, priključci se mogu lako menjati, a posuda za mešanje može da se skida ili postavlja na postolje procesora.

### Postavljanje/skidanje posude za mešanje (Slika 5)



Posudu za mešanje nežno postavite na vodilicu na osnovi i zabravite je na njeno mjesto lakin zakretanjem **u smjeru kazaljke sata**.



Da biste skinuli posudu za mešanje, zakrenite **je suprotno kazaljci sata** dok se odbravi.



Može biti potrebno da držite osnovu, kako bi se sprecila njena rotacija.

Ekscentrični položaj miksera olakšava dodavanje sastojaka dok je procesor u radu.

## Rad mikserom/ procesorom



Kada je mikser učvršćen na postolje procesora, pri uključivanju miksera automatski se uključuje posuda za mešanje.



Aparat može da se koristi do 10 minuta bez zaustavljanja. Svaki put nakon dužeg stalnog rada treba ga pustiti da se ohladi (najmanje 20 minuta nakon neprekidnog rada od 10 minuta).



**Maksimalne količine za obradu:**  
Prilikom obrade u posudi za mešanje ne smiju se prelaziti količine od 1,5 kg krutih ili 1,75 l tečnih prehrabnenih artikala.

### Uključivanje miksera (Slika 6)



Odaberite opseg brzina pomoću selektora opsega brzina (Slika 1+6/C)

- niske brzine ili
- visoke brzine.



Prekidač UKLJ/ISKLJ (Slika 1+6/B) služi za:

- uključivanje i isključivanje miksera,
- kontrolu brzine miksera (5 postavki brzine) u predodređenom opsegu brzina.



Sve dok je pritisnut impulsni taster (Slika 1+6/D) aparat će biti u radu, a mikser radi na svojoj najvećoj brzini.

### Odabiranje brzine posude za mešanje (Slika 7)

Posuda za mešanje ima dve postavke brzine.



Selektor brzine posude za mešanje (Slika 1/H) služi za izbor brzine obrtanja posude:

- I = niska brzina
- II = visoka brzina

### Isključivanje miksera



Prekidač UKLJ/ISKLJ (Slika 1+6/B) na "0":

- Mikser i posuda za mešanje su isključeni.

## Odabir pravilnih postavki

Sledeće napomene mogu služiti kao smernice.

### Brzina miksera

	Selektor opsega brzina (Slika 1+6/C)	Prekidač UKLJ/ISKLJ (Slika 1+6/B)
• Mešanje, Mešanje:	□	počnite sa 1 ili 2 zatim ubrzajte na 5
• Umešavanje:	□	3, 4
• Mešanje:	□	počnite sa 2 ili 3 zatim ubrzajte
• Bućanje, Lapanje:	□	4 ili 5 ili <b>pulse</b> taster (Slika 1+6/D)



Sve vrste obrade započnite na niskoj brzini. Tako ćete izbegići prskanje praškaste hrane i tečnosti.

SRB

**Brzina posude za mešanje**  
Koristite brzinu "II" za mlaćenje belanjaka, kreme i lakihs smesa za kolače. Koristite brzinu "I" za teška testa i velike količine.

## Čišćenje i održavanje

- Ostaci šargarepe i sok crvenog kupusa mogu se ukloniti sa plastičnih delova uljem za kuhanje pre pranja aparata.

## Mikser i postolje procesora

- Izvucite utičak iz mrežne utičnice pre čišćenja.  
Pazite da voda ne ulazi u unutrašnjost aparata! Nikada ne perite aparat pod tekućom vodom i nikada ga ne uranjajte u vodu.  
 Mikser i postolje procesora obrišite vlažnom krpom.

## Prikљučci

### Mešalice i kuke za testo

- Mešalice i kuke za testo čistite četkom ili krpom pod tekućom vodom ili u mašini za pranje suđa.  
**Čelična posuda za mešanje (Samo Stand Mixer 450)**  
 Posuda za mešanje od nerđajućeg čelika (ne poklopac!) može da se pere u mašini za pranje suđa.  
 Poklopac posude za mešanje od nerđajućeg čelika ne sme da se pere u mašini za pranje suđa.

### Plastična posuda za mešanje (Samo Stand Mixer 400)

Plastičnu posudu za mešanje perite u vodi sa tekućim deterdžentom.

- Ako plastičnu posudu za mešanje želite da perete u mašini za pranje suđa, morate ju prati u gornjoj košari.

## Čuvanje

Kuke za testo i mešalice držite u posudi za mešanje, smeštenoj na osnovi procesora. Tako će biti zaštićeni od oštećivanja.

## Tehnički podaci

Mrežni napon:	230 - 240 V
Potrošnja snage:	380 W
Maksimalno vreme stalnog rada:	10 minuta

Ovaj uređaj usaglašen je sa sledećim EC direktivama:

- Direktiva o niskom naponu 2006/95/EC
- EMC Direktiva 89/336/EEC sa amandmanima 92/31/EEC i 93/68/EEC

## (RO) Stimate client,

Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare.

Înainte de toate, vă rugăm să respectați instrucțiunile de siguranță din primele pagini ale acestor instrucțiuni de utilizare! Vă rugăm să păstrați aceste instrucțiuni de utilizare pentru consultări ulterioare. Predați-le unui eventual proprietar al aparatului.



Prin utilizarea triunghiului de avertizare și/sau a cuvintelor cheie (**Pericol! Atenție! Important!**), sunt scoase în evidență informațiile importante pentru siguranță dumneaoastră și pentru funcționarea corectă a aparatului. Este foarte important ca aceste informații să fie respectate.



Acest simbol vă ghidează pas cu pas prin procesul de operare al aparatului.



Lângă acest simbol veți găsi informații suplimentare și sfaturi practice referitoare la utilizarea aparatului.



Sfaturile și informațiile despre utilizarea aparatului în mod economic și ecologic sunt marcate cu trifoi.

## Descrierea aparatului (Figura 1)

- A** Buton eliberare accesoriu
- B** Întrerupător PORNIT/OPRIT
- C** Întrerupător selector turărie
- D** Buton de impuls
- E** Mixer
- F** Buton ridicare/coborâre
- G** Buton eliberare
- H** Întrerupător selector turărie vas pentru amestec
- J** Suport robot
- K** Vas pentru amestec de plastic (numai pentru mixerul 400 cu suport)
- L** Teluri
- M** Cărige pentru aluat
- N** Racletă pentru aluat
- O** Vas pentru amestec de oțel inoxidabil cu capac (numai pentru mixerul 400 cu suport)
- P** Plăcuță indicatoare (pe partea inferioară a suportului de robot și pe partea inferioară a mixerului)



## Instrucțiuni de siguranță

Standardele de siguranță ale aparatelor electrice Electrolux respectă regulile tehnologice recunoscute și legislația privind siguranța aparatelor. Cu toate acestea, ca producător, suntem dedicăți familiarizării dvs. cu următoarele instrucțiuni de siguranță:

### Siguranța generală

- Aparatul poate fi conectat numai la o sursă de alimentare cu tensiune și frecvență conforme cu specificațiile de pe plăcuța indicatoare!
- Nu ridicați niciodată aparatul dacă
  - conductorul de cablu este deteriorat,
  - carcasa este deteriorată,

- Nu utilizați niciodată conductorul de cablu pentru a scoate fișa din priză.
- Pentru evitarea pericolului, în cazul în care conductorul de cablu al aparatului este deteriorat, trebuie înlocuit de producător, de departamentul de service clienti sau de o persoană calificată asemănătoare.
- Reparațiile aparatului pot fi efectuate numai de personal calificat. Ca rezultat al reparărilor incorrecte, se poate produce un pericol considerabil pentru utilizator. Contactați departamentul de service clienti Electrolux sau vânzătorul dvs. în cazul în care sunt necesare reparări.
- Acest aparat nu trebuie folosit de persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau fără prea multe cunoștințe sau experiență, decât dacă sunt supravegheata sau instruite în ceea ce privește folosirea acestui aparat de către o persoană răspunzătoare de siguranța lor.

#### Siguranța copiilor

- Nu lăsați niciodată aparatul nesupraveheat când este pornit și supravegheati-l cu atenție mai ales dacă se află în apropiere copii mici!
- Copiii trebuie supravegheați pentru a fi siguri că nu se joacă cu aparatul.

#### Când utilizați aparatul

- Nu eliberați niciodată accesoriile în timp ce robotul/mixerul funcționează.
- Asigurați-vă că degetele sunt la distanță de cărligele pentru aluat și telurile în mișcare. **Aceasta poate duce la accidentare!**
- Nu utilizați niciodată mixerul dacă aveți mâinile ude.

- Piezelile de plastic nu pot fi aşezate pe sau direct lângă corpuri de încălzire.
- Nu utilizați aparatul pentru agitarea vaselelor (lacurilor, poliesterilor etc.) **Aceasta poate rezulta într-o explozie!**
- Aparatul trebuie oprit și deconectat înainte de orice lucrare de curățare sau întreținere.
- Nu curățați aparatul sub apă de la robinet și nu îl scufundați în apă de spălat.
- Producătorul nu este răspunzător de nicio deteriorare cauzată de utilizarea aparatului în orice alte scopuri decât cele pentru care a fost proiectat sau de utilizarea incorrectă.

#### Instalarea, conectarea și utilizarea inițială

- Atașamentele trebuie introduse sau îndepărtate din aparat numai când este oprit.
- Mixerul manual poate fi utilizat pentru amestecarea alimentelor în orice vas adecvat. Cu toate acestea, sunteți sfătuit să utilizați vasele pentru amestec furnizate.
- Nu porniți niciodată aparatul până când atașamentele de lucru nu se află în vasul pentru amestec împreună cu ingredientele de procesat. Așteptați oprirea atașamentelor înainte de îndepărtarea vasului.
- Nu sprijiniți niciun obiect tare (de ex. lingură, cuțit sau tel) pe atașamentele în mișcare și nu le atingeți cu mâna. **Aceasta poate duce la accidentare!**
- Când ați terminat lucrul cu aparatul, opriți-l și deconectați-l de la sursa de alimentare cu electricitate.

## Eliminarea



### Ambalajul

Ambalașele sunt ecologice și pot fi reciclate. Componentele de plastic sunt identificate după marcaje, de ex. >PE<, >PS<, etc. Eliminați ambalașele în containerul adecvat la instalațiile de eliminare a deșeurilor locale.



### Aparatele vechi

Simbolul de pe produs sau ambalaj indică faptul că produsul nu poate fi trata ca deșeu menajer. În schimb, aparatul va fi predat punctului de colectare adecvat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat corect, contribuți la prevenirea consecințelor potențial negative pentru mediu și sănătatea umană, care pot fi cauzate de manipularea necorespunzătoare a deșeurilor acestui tip de produs. Pentru informații mai detaliate despre reciclarea acestui produs, contactați autoritățile locale, serviciul local de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de la care ati cumpărat produsul.

## Funcționarea

Puteți utiliza robotul/mixerul manual pentru amestecarea, frământarea sau baterea alimentelor. Mixerul și vasul pentru amestec sunt acționate separat de motoarele proprii, iar turăriile mixerului și ale vasului pentru amestec pot fi reglate individual. Cu toate acestea, mixerul/robotul are un singur întrerupător pornit/oprît.

Mixerul poate fi îndepărtaț usor și rapid de pe suportul de robot și poate fi utilizat ca mixer manual standard. Când este utilizat în

acest mod, deplasați mixerul manual într-o mișcare circulară uniformă în interiorul vasului cu ingrediente.



Cârligele pentru aluat (Figura 1/M) sunt utilizate pentru aluaturile grele, precum aluatul cu drojdie, aluatul nedospit, aluaturile nefermentante de cartofi și blaturile de prăjitură.

Telul (Figura 1/L) este adecvat pentru blaturile de prăjitură usoare, albușul de ou, cremă, maioneză, pireuri și pentru agitarea sosurilor și prafurilor pentru desert.

- Modelele de mixer 400 cu suport sunt echipate cu un vas pentru amestec de plastic.
- Modelele de mixer 450 cu suport sunt echipate cu un vas pentru amestec de oțel inoxidabil cu capac.

## Pregătirea de utilizare

### Atașarea/îndepărtarea mixerului pe/de pe suportul de robot (Figura 2)



Înainte de atașarea sau îndepărtarea mixerului, opriti robotul/mixerul și deconectați fișa din priză!



Pentru atașare, împingeți mixerul pe suportul de robot (cele două înclinoare de pe suportul de robot cuplăază mixerul) și apăsați în jos pentru blocare.



Pentru îndepărtare, apăsați butonul de eliberare (Figura 1/G) și trageți mixerul în sus.

### Introducerea/îndepărtarea accesoriilor (Figura 3)



Înainte de eliberarea accesoriilor, opriti mixerul și deconectați fișa din priză!



Împingeți **telurile sau cârligele pentru aluat** în fantele pentru accesoriu de pe partea inferioară a

mixerelor, până când se fixează în poziție.

**⚠** Cele două cărlige pentru aluat au fișe de forme diferite și trebuie impinsă în fantele corecte. Introducerea greșită duce la transportul aluatului în sus!

**☞** Unul din cărligele pentru aluat are un mic inel suplimentar lângă manșonul de pe ax. Acest cărlig pentru aluat potrivește numai în fanta pentru care a fost proiectat. Acesta este identificat de un simbol .

**☞** Pentru îndepărțarea accesoriilor, țineți ferm cu o mână, în timp ce apăsați butonul de eliberare accesoriu (Figura 1/A).

#### Ridicarea/coborârea mixerului (Figura 4)

**⚠** Asigurați-vă că mixerul este oprit înainte de ridicare/coborâre!

**☞** Apăsați butonul de ridicare/coborâre (Figura 1/F) și balansați mixerul în sus sau în jos, până când se fixează în poziție.

**I** Cu mixerul ridicat, accesoriilor pot fi schimbați ușor, iar vasul pentru amestec așezat pe suportul de robot sau îndepărțat.

#### Așezarea/îndepărțarea vasului pentru amestec (Figura 5)

**☞** Așezați vasul pentru amestec pe dispozitivul de ghidare de pe bază și blocați în poziție răsucind ușor **în sensul acelor de ceasornic**.

**☞** Pentru îndepărțarea vasului pentru amestec, răsuciți **în sens contrar acelor de ceasornic** pentru deblocare.

**i** Poate fi necesar să țineți baza pentru prevenirea rotirii. Poziția necentrală a mixerului face ușoară adăugarea de ingrediente în timp ce robotul este în funcțiune.

#### Utilizarea mixerului/robotului

**⚠** Când mixerul este atașat suportului de robot, vasul pentru amestec este pornit automat când este pornit mixerul.

**⚠** Aparatul poate fi utilizat până la 10 minute fără oprire. Trebuie să i se permită răcirea de fiecare dată după funcționarea continuă, prelungită (pentru cel puțin 20 minute după utilizarea timp de 10 minute fără oprire).

**⚠** **Cantitățile de procesare maxime:** Procesarea în vasul pentru amestec nu trebuie să depășească 1,5 kg de alimente solide sau 1,75 l de lichide.

#### Pornirea mixerului (Figura 6)

**☞** Selectați intervalul de turataje cu întrerupătorul selector de turataje (Figura 1+6/C):

- turăjii joase, sau
- turăjii ridicate.

**☞** Întrerupătorul pornit/oprit (Figura 1+6/B) este utilizat pentru:

- pornirea/oprirea mixerului,
- controlul turăjiei mixerului (5 setări de turăje) în intervalul de turăje preselecată.

**☞** Atât timp cât butonul de impuls (Figura 1+6/D) este apăsat și ținut când aparatul este în funcțiune, mixerul funcționează la turăje maximă.

### Selectarea turației vasului pentru amestec (Figura 7)

Vasul pentru amestec are două setări de turație.

- ☞ Întrerupătorul selector de turație al vasului pentru amestec (Figura 1/H) este utilizat pentru selectarea turației vasului pentru amestec:
  - I = turație joasă
  - II = turație ridicată

### Oprirea mixerului

Cu încrucișătorul pornit/oprit (Figura 1+6/B) la "0".

- Mixerul și vasul pentru amestec sunt opriți.

### Selectarea turației corecte

Notele următoare pot fi utilizate drept ghid.

#### Turație mixer

	Întrerupător selector turație (Figura 1+6/C)	Întrerupător pornit/oprit (Figura 1+6/B)
• Frământarea, amestecarea:	↓	porniți cu 1 sau 2, apoi măriți până la 5
• Amestecarea:	↑	3, 4
• Agitarea:	±	porniți cu 2 sau 3, apoi măriți
• Baterea, spumarea:	±	4 sau 5  sau <b>Pulse butonul</b> (Figura 1+6/D)

- ☞ Porniți orice tip de procesare la o turație joasă. Aceasta va evita împroșcarea alimentelor pulverizate și a lichidelor.

#### Turația vasului pentru amestec

Utilizați turația "I" pentru baterea albușului de ou, cremă și bătătirea de prăjitură usoare. Utilizați turația "I" pentru aluaturi grele și cantități mari.

(RO)

## Curățarea și îngrijirea

- Resturile de morcov și suc de varză roșie pot fi îndepărtați de pe piesele de plastic cu ulei de gătit înainte de curățarea aparatului.

## Mixerul și suportul de robot

- Îndepărtați fișa din priză înainte de curățare.  
Asigurați-vă că nu pătrunde apă în interiorul aparatului! Nu curățați niciodată aparatul sub apa de la robinet și nu scufundați niciodată în apă.  
 Ștergeți mixerul și suportul de robot cu o cărpă umedă.

## Accesorile

### Telurile și cârligele pentru aluat

- Curățați telurile și cârligele pentru aluat cu o perie sau o cărpă sub apa de la robinet sau în mașina de spălat vase!

### Vasul pentru amestec de oțel inoxidabil (numai pentru mixerul 450 cu suport)

- Vasul pentru amestec de oțel inoxidabil (nu și capacul!) poate fi spălat în mașina de spălat vase.

- Capacul vasului pentru amestec de oțel inoxidabil nu trebuie spălat în mașina de spălat vase.

### Vasul pentru amestec de plastic (numai pentru mixerul 400 cu suport)

Spălați vasul pentru amestec de plastic în apă cu lichid de curățare. Dacă dorîți spălarea vasului pentru amestec de plastic în mașina de spălat vase, acesta trebuie așezat în coșul superior.

## Depozitarea

Depozitați cârligele pentru aluat și telurile în vasul pentru amestec de pe suportul de robot. Aceasta le va proteja de deteriorare.

## Date tehnice

Tensiunea de alimentare:	230 – 240 V
Consumul de putere:	380 W
Timpul maxim de funcționare continuă:	10 minute



Acest aparat este în conformitate cu următoarele Directive UE:

- Directiva 2006/95/CE Tensiune Joasă
- Directiva CME 89/336/CEE cu amendamentele 92/31/CEE și 93/68/CEE

(LV)

**Cienījamais pircēj,**

Lūdzu, uzmanīgi izlasi šīs lietošanas instrukcijas.  
Pats galvenais, ievērojiet drošības noteikumus, kas aprakstīti pirmajās šo lietošanas instrukciju lapaspusēs!  
Lūdzu, saglabājiet šīs lietošanas instrukcijas uzzīpiā nākotnē. Ja ierīce tiek nodota citam lietotājam, nododiet šīs instrukcijas tālāk nākamajam ierīces īpašniekam.



Brīdinājuma trīsstūris un/vai atslēgas vārdi (**Bistamīl, Uzmanību!, Svarīgi!**), pievērš jūsu uzmanību informācijai, kas ir svarīga jūsu drošībai vai pareizai ierīces darbībai. Ir joti svarīgi, ka šī informācija tiek ievērota.



Šīs simbols izved jūs soli par soli cauri ierīces lietošanas aprakstam.



Blakus šim simbolam jūs saņemāt papildu informāciju un praktiskus padomus par ierīces izmantošanu.



Āboliņa simbols apzīmē padomus un informāciju par ekonomisku un videi nekaitīgu ierīces izmantošanu.

**Ierīces apraksts (1. attēls)**

- A** Piederumu atbrīvošanas pogā
- B** Slēdzis ON/OFF (ieslēgt/izslēgt)
- C** Ātrumu regulatora slēdzis
- D** Impulsa pogā
- E** Mikseris
- F** Pacelšanas/nolaīšanas pogā
- G** Bloķēšanas atcelšana
- H** Maisišanas traukā ātrumu regulators slēdzis
- J** Ierīces pamatne
- K** Plastmasas maisišanas trauks (Tikai Stand Mixer 400)
- L** Putojamās slotīņas
- M** Mīklas āķi
- N** Mīklas lāpstiņa
- O** Nerūsējoša tērauda maisišanas trauks ar vāciņu (tikai Stand Mixer 450)
- P** Tipa plāksne (zem ierīce pamatnes miksera apakšā)

(LV)

**Drošības noteikumi**

Electrolux elektrisko ierīču drošības standarti atbilst atzītajiem tehnoloģiju noteikumiem un likumiem, kas nosaka ierīču drošību. Tomēr mums kā ražotājam ir jūs jāiepazīstina ar šādiem drošības noteikumiem:

**Vispārējā drošība**

- Ierīci drīkst pievienot strāvas padevei, kuras voltāža un frekvence atbilst specifikācijām, kas norādītas uz jaudas plāksnes!
- Nekad nepaceliet ierīci, ja – tās vads ir bojāts,  
– korpusss ir bojāts.
- Nekad nevelciet aiz vada, lai izraudtu kontaktu no kontaktilgizdas.
- Gadījumā, ja savienojuma vads ir bojāts, lai izvairītos no briesmām, vads jānomaina rāzotājam, tā klienta servisa nodalai vai līdzīgai kvalificētai personai.
- Remontus šai ierīcei drīkst veikt tikai apmācīti remonta meistari. Nepareizu remontdarbu rezultātā lietotājam var rasties ievērojamas briesmas. Gadījumā, ja ir nepieciešams remonts, lūdzu, sazinieties ar Electrolux klientu apkalošanas nodalju vai savu izplatītāju.
- Šo ierīci nevajadzētu izmantot personām (ieskaitot bērnus), ar samazinātām fiziskām, manu vai garīgajām spējām, vai arī tiem, kam trūkst pieredzes un zināšanas, ja vien viņi tiek uzraudzīti vai viņiem tiek sniegtā instruktāža par ierīces izmantošanu no cilvēka, kas ir atbildīgs par viņu drošību.

**Bērnu drošība**

- Kad ierīce ir ieslēgta, nekad neatstājiet to bez uzraudzības un uzmaniet to it īpaši, ja tuvumā atrodas mazi bērni!
- Bērni ir jāuzmana, lai pārliecītās, ka tie nespēlējas ar ierīci.

(LV)

### Kad izmantojat savu ierīci

- nekad neatbrīvojiet piederumus, kamēr ierīce/mikseris darbojas.
- Nekad neaiztieciet ar rokām utojāmās slotījās un mīklas āķus, kas tie ir darbībā. **Tā var gūt ievainojumus!**
- Nekad neizmantojiet mikseri, ja jums ir slāpias rokas.
- Plastmasas daļas nedrīkst novietot uz vai blakus sildītājiem.
- Neizmantojiet šo ierīci, lai maišītu krāsas (laku, poliesteri, u.c.) **Tas var izraisīt sprādzienu!**
- Pirms tīrīšanas vai pirms apkopes darbu veišanas, ierīce ir jāizslēdz un jāatlīvēno no strāvas padeves.
- Nekad netīriet ierīci zem tekoša ūdens vai nemērķiet to ūdeni.
- Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kuri radušies izmantojot ierīci citiem mērķiem vai nepareizas lietošanas rezultātā.

### Uzstādīšana, savienošana un sākotnējā lietošana

- Uzgāji ir jāpievieno vai jāņoņem no ierīces tikai tad, kad tā ir izslēgta.
- Rokas mikseris var izmantot, lai apmaišītu ēdienu ikvienā piemērotā traukā. Taču mēs iesakām izmantot pievienotos maišīšanas traukus.
- Nekad neieslēdziet ierīci, ja uzgāji atrodas maišīšanas traukā kopā ar pārstrādājamām sastāvdalām. Vienmēr uzgaidiet līdz uzgāji apstājas, pirms jūs noņemat trauku.
- Nepieskarieties ar cietiem priekšmetiem (piem., karoti, nazi vai putolāja slotījā) pie darbībā esošiem uzgājiem, kā arī nepieskarieties tiem ar roku. Tā var gūt ievainojumus!
- Kad esat pabeidzis darbu ar ierīci, izslēdziet to un atvienojet no strāvas padeves.

kustībā apkārt traukam, kurā atrodas sastādījums.

- i** Mīklas āķi (1/M attēls) tiek izmantoti smagām mīklām, tādām kā rauga mīkla, drupeniem garozas izstrādājumiem, kartupeļu mīklai un kūku maisījumiem.  
Putotāja slotiņa (1/L attēls) ir piemērots viegliem kūku maisījumiem, olu baltumam, krēmam, majonēzei un mērcū un deserta pulveru maisīšanai.
- Stand Mixer 400 modeļi ir aprīkoti ar plāstmasas maisīšanas trauku.
- Stand Mixer 450 modeļi ir aprīkoti ar nerūsējošā tērauda maisīšanas trauku ar vāciņu.

## Sagatavošana lietošanai

### Miksera uzstādīšana/noņemšana no ierīces pamatnes. (2. attēls)

- !** Pirms miksera uzstādīšanas vai noņemšanas, izslēdziet ierīci/mikseri un izrāujiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- !** Lai to uzstādītu, uzieciet mikseri uz ierīces pamatnes (ar divām tapinām, kas atrodas ierīcē, tiek nofiksēts mikseris) un nospiediet uz leju, lai to novērštu.
- !** Lai to noņemtu, nospiediet bloķēšanas atcelšanas pogu (1/G attēls) un paveiciet mikseri uz augšu.

### Uzgaļu pielikšana/noņemšana (3. attēls)

- !** Pirms uzgaļu nonemšanas, izslēdziet mikseri un izrāujiet kontaktdakšu no kontaktligzdas!
- !** Iespiediet putojamās slotiņas vai mīklas āķus uzgaļu atverēs miksera apakšpusē, līdz tie nofiksējas savās vietās.
- !** Abiem mīklu āķiem ir dažādas iespraušanas formas un tie

jāiespiež atbilstošajās atverēs. Nepareīza levetošanai novēdis pie tā, ka mīkla pārvietosies pa uzgali uz augšu!

- !** Vienam no mīklas āķiem ir papildus neliels gredzens uz ielikta ass. Šis mīklas āķis būs piemērots tikai piemērotai atverei. Tas ir apzīmēts ar simbolu
- Lai noņemtu uzgaļus, turiet cieši ar vienu roku, kamēr spiežat uzgaļu atbrīvošanas pogu (1/A attēls).

### Miksera pacelšana/nolaišana (4. attēls)

- !** Pirms pacelšanas/nolaišanas pārliecīnieties vai mikseris ir izslēgts!
- !** Nospiediet pacelšanas/holaišanas pogu (1/F attēls) un šūpojet mikseri no augšas uz leju, līdz tas nofiksējas vietā.

- i** Kad mikseri ir pacelts, uzgaļus var viegli nomainīt un maisīšanas traugs var tikt uzlīkts vai noņemts no ierīces pamatnes.

### Maisīšanas trauka novietošana/noņemšana (5. attēls)

- !** Novietojiet maisīšanas trauku uz pamatnes un nofiksējiet to, maigi pagriežot **pulksteņrādītāja kustības virzienā**.
- !** Lai noņemtu maisīšanas trauku, pagrieziet pretēji **pulksteņrādītāja kustības virzienam**, lai atbloķētu.

- i** Var būt nepieciešams pieturēt pamatni, lai tā nesāktu griezties. Miksera novirzes pozīcija padara sastādījumu pievienošanu vieglāku, kamēr ierīce darbojas.

## Darbs ar mikseri/ierīci

- !** Kad mikseris ir pievienots ierīces pamatnei, maisīšanas traugs automātiski ieslēdzas līdz ar mikseri.

(LV)



Ierīci var izmantot līdz pat 10 minūtēm bez apstāšanās. Tai ir jāauj atdzīst katru reizi pēc paildzinātās, ilgstošas darbības (vismaz 20 minūtes pēc nepārtrauktas 10 minūšu izmantošanas).



**Maksimālie apstrādes daudzumi:**  
Apstrāde maišīšanas traukā nedrīkst pārsniegt 1,5 kg cietas vai 1,75 l šķidras vielas.

#### **Miksera ieslēgšana (6. attēls)**



Ar ātrumu regulatora slēdzi izvēlieties atbilstošo ātrumu (1+6/C attēls):



mazi ātrumi, vai



lieli ātrumi.



ieslēgšanas/izslēgšanas (ON/OFF) slēdzis (1+6/B) tiek izmantots, lai

– ieslēgtu (ON) un izslēgtu (OFF) mikseri,

– kontrolieru miksera ātrumu (5 ātrumu iestatījumi) iešķiek izvēlētā ātruma diapazonā.



Tik ilgi, kamēr impulsa poga (1+6/D attēls) ir nospiesta un turēta, ierīcei darbojoties, mikseris darbojas ar maksimālo ātrumu.

**Maišīšanas trauka ātruma izvēle (7. attēls)**

Maišīšanas traukam ir divi ātruma iestatījumi.



Maišīšanas trauka ātrumu regulatora slēdzis (1/H attēls) tiek izmantots, lai izvēlētos maišīšanas trauka ātrumu:

I = mazs ātrums

II = liels ātrums

#### **Miksera izslēgšana (OFF)**

ieslēgšanas/izslēgšanas (ON/OFF) slēdzis (1+6/B) pozīcijā "0".

– Mikseris un maišīšanas traukus tiek izslēgti.

#### **Pareizo iestatījumu izvēle**

Šis piezīmes var tikt izmantotas kā piemērs.

Miksera ātrums

Ātrumu regulatora slēdzis (1+6/C attēls)	ieslēgt/izslēgt (ON/OFF) slēdzis (1+6/B attēls)
• Maišīšana, maišīšana:	uzsāciet 1. vai 2. āturnu tad palieliniet to līdz pat 5. ātrumam
• Iemaišīšana:	3, 4
• Samaišīšana:	uzsāciet 2. vai 3. āturnu tad palieliniet to
• Kulšana, putošana:	4 vai 5
vai <b>pulse</b> poga (1+6/D attēls)	



Sāciet jebkura veida apstrādi ar nelielu ātrumu. Tādā veida jūs izvairīsieties no pulverveida produktu un šķidrumu izšķakstīšanas.

#### **Maišīšanas trauka ātrums**

Izmantojet "II" ātrumu olabaltumu kulšanai, krēma un vieglo kūku

maišījumiem. Izmantojet "I" ātrumu smagām mīklām un lieliem ajomiem.

## Tīrišana un kopšana



Burkānu un sarkano kāpostu sulas nogulsnes var notīriņt no plastmasas daļām ar cepamo elju, pirms tiek tīrīta pati ierīce.

## Mikseris un ierīces pamatne



Pirms tīrišanas, izrūjiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.

Pārliecībniecītēs, lai ierīces iekšpusē neiekļūtu ūdens! Nekad netīriet ierīci zem tekošā ūdens un nemērcējiet to ūdeni.



Noslaukiet mikseri un ierīci ar mitru lupatiņu.

Plastmasas maisišanas trauks (Tikai Stand Mixer 400)

Plastmasas maisišanas trauku mazgājiet ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekli.



Ja vēlaties mazgāt plastmasas maisišanas trauku trauku mazgājamā mašīnā, trauks jānovieto augšējā grozā.

## Uzglabāšana

Glabājiet mīklas ākus un putojamās slotīņas maisišanas traukā, kas atrodas uz ierīces pamatnes. Šādi tās tiks pasargātas no bojājumiem.

## Tehniskie dati

Strāvas padeve: 230 - 240 V

Strāvas patēriņš: 380 W

Maksimālais nepārtrauktas darbības laiks: 10 minūtes



Šī ierīce atbilst sekojošajām EK direktīvām:

- Zemas voltāžas direktīva 2006/95/EK
- EMC Direktīva 89/336/EEK ar labojumiem 92/31/EEK un 93/68/EEK

## Piederumi

Putojamās slotīņas un mīklu āki



Tīriet putojamās slotīņas un mīklu ākus ar birsti vai lupatiņu zem tekošā ūdens vai trauku mazgājamā mašīnā!

Nerūsējošā tērauda maisišanas trauks (Tikai Stand Mixer 450)



Nerūsējošā tērauda maisišanas trauku (neviss vāku!) var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.



Nerūsējošā tērauda maisišanas trauka vāku nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

LT

## **Brangus vartotojau, Prietaiso aprašymas (1 paveikslas)**

Prašome atidžiai perskaityti šią naudojimo instrukciją.

Pirmausia prašome laikytis saugumo nurodymų, esančių pirmuoje naudojimo instrukcijos puslapiuose! Išsaugokite šią naudojimo instrukciją ateičiai. Jei prietaisas galiojantis, perduokite šias instrukcijas kitam prietaiso savininkui.



Ispėjamasis trikampis ženklas ir (ar) raktiniai žodžiai (**Pavojus!**, **Įspėjimas!**, **Svarbu!**) atkreipia dėmesį į informaciją, svarbią jūsų saugimui ar tinkamam prietaiso veikimui. Būtina laikyti šiuo instrukciju.



Šis simbolis žymimas šalia prietaiso naudojimo instrukcijos etapų.



Šalia šio simbolio pamatysite papildomą informaciją ir praktiškus šio prietaiso naudojimo patarimus.



Dobilo lapas „ymi patarimus ir informaciją, susijusią su energija, taupančiais ir aplinkai nekenksmingais prietaiso naudojimo būdais.

- A Maišytuvo paleidimo mygtukas
- B Išjungimo ir išjungimo mygtukas
- C Greičio pasirinkimo rankenėlė
- D Pulsavimo režimo mygtukas
- E Maišytuvas
- F Pakėlimo ir nuleidimo mygtukas
- G Pritvirtinimo ir nuėmimo mygtukas
- H Maišytuvo dubens greičio pasirinkimo mygtukas
- J Kombaino stovas
- K Plastikinis maišytuvo dubuo (tik „Stand Mixer 400“ maišytuvui)
- L Šluotelės
- M Kabliai teštai minkyti
- N Mentelė teštai nugremžti
- O Nerūdijančio plieno maišytuvo dubuo su dangčiu (tik „Stand Mixer 450“)
- P Duomenų plokštėlė (ant kombaino stovo apačios ir maišytuvo apačios)



### **Saugumo taisyklės**

„Electrolux“ elektrinių buitinų prietaisų saugumo standartai atitinka pripažintas techninės taisyklės ir prietaisų saugumo įstatymus. Tačiau, kaip gamintojai, mes laikome savo pareiga supažindinti jus su šiomis saugumo tasyklėmis.

#### **Bendros saugumo taisyklės**

- Prietaisas turi būti išjungtas tik iš tokį mažinimo lizdą, kurio įtampa ir dažnis atitinka duomenų plokštėlėje nurodytatas specifikacijas!
- Nenaudokite prietaiso, jei:
  - pa, eistas laidas,
  - pa, eistas korpusas.
- Niekada netraukite kištuko laikydami u, laido.

(LT)

- Jei paėistas maitinimo laidas, norint išvengti pavojaus, jį turi pakeisti gamintojas, techninio aptarnavimo agentas ar panašią kvalifikaciją turintis asmuo.
- Prietaisą gali taisyti tik kvalifikuoti asmenys. Dėl nekvalifikuoto taisymo gali kilti dideli pavojus. Jei prietaisą reikia taisyti, prašome susiekti su „Electrolux“ klientų aptarnavimo skyriumi arba savo pardavimų atstovu.
- Šio prietaiso negali naudoti asmenys (iskaitant vaikus) su mažesniais fiziniais, jutiminiais ar psichinius suriebėjimais, taip pat neturintys pakankamai patirties ir žinių, išskyrus atvejus, kai už šiuos asmenų saugus atsakings asmuo juos tinkamai instrukuoja ir, pradėjus darbą, kurį laiką stebi.

#### Vaikų sauga

- Niekada nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros, būkite ypač atidūs aplink esant mažiem vaikams!
- Vaikams neturi būti leidžiama žaisti prietaisu.

#### Naudodamiesi prietaisu

- **Niekada neišimkite prietaiso dalių, kai kombainas ar maišytuvą veikia.**
- Nekiškite pirstų prie veikiančių šluoteliių ir kablių tešlai maišyti. **Galite susi.eisti!**
- Nesinaudokite maišytuvu šlapiomis rankomis.
- Plastikinių dalių nedékite nei ant, nei šalia šildytuvų.
- Nenaudokite prietaiso daams maišyti (lakui, poliesterui ir t.t.)
- Dėl to gali kilti sprogimas!**
- Prieš valant prietaisą ar atliekant jo apžiūrą, prietaisas turi būti išjungtas, o jo laidas ištrauktas iš elektros lizdo.
- Niekada neplaukite prietaiso po tekančiu vandeniu ir nejmerkitė jo į vandenį indams plauti.

- Gamintojas néra atsakingas už jokią žalą, patirą netinkamai naudojant prietaisą arba naudojant ji kitais tikslais, nei numatyta.

#### Montavimas, įjungimas ir pirmasis naudojimas

- Prietaiso dalys gali būti išdedamos ir ištraukiamos tik prietaisą išjungus.
- Rankinį maišytuvą galima naudoti maistui maišyti bet kuriamo tam tinkame dubenyje. Tačiau patariame naudoti su prietaisu pateiktus dubenis.
- Niekada neišunkite prietaiso, kol reikiamas prietaiso dalys ir maišymui skirti ingredientai nebus maišymo dubenyje. Prieš išimdami dubenį visada palaukite, kol maišymui skirtos prietaiso dalys sustos.
- Nefilisite kietų daiktų (pvz., šauksto, pelio ar šluotelės) prie judančių prietaiso dalių ir nekiškite ten rankų. Galite susi.eisti!
- Pabaigę darbą su prietaisu, išunkite jį ir ištraukite jo laidą iš maitinimo lizdo.

(LT)

## Šalinimas



**Ipakavimo medžiaga**  
Ipakavimo medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbt. Plastikiniai komponentai pažymėti ženklais, pavyzdžiu, >PE<, >PS<, ir t.t. Prašome išmesti ipakavimo medžiagas į tinkamą konteinerį komunalinėms atliekoms skirtose vietose.



**Pasenės prietaisas**  
Ant produkto arba ipakavimo esantis simbolis rodo, kad produkto negalima išmesti komunalinėms atliekoms skirtose vietose. Todėl produkta reikia atiduoti elektrinių ir elektroninių atlieku surinkimo centrui. Užtikrendami, kad nenaudojamas produktas bus tinkamai išmestas, padėsite išvengti neigiamų padarinijų aplinkai ir žmonių sveikatai. Norédami gauti smulkesnės informacijos apie produkto išmetimą, kreipkitės į vietinę miesto tarnybą, buitinių atlieku išmetimo centra ar parduotuvę, kuriuoje pirkote šį produktą.

## Naudojimas

Virtuviniu kombainu/maišytuvu galite maišyti, minkyti ir plakti maisto produktus. Maišytuvas ir maišymo dubuo varomi skirtingais varikliais, o jų greičiai gali būti nustatomi individualiai. Tačiau maišytuvas ir virtuvinis kombainas jungiami ir išjungiami vienu ir tuo pačiu jungimo ir išjungimo mygtuku.

Maišytuvą lengvai ir greitai galima nuimti nuo kombaino stovo ir naudoti kaip standartinį rankinį maišytuvą. Naudodamai tuo būdu sukite maišytuvą lengvais apvaliais judesiais dubens, kuriame yra ingredientai, viduje.



Kabliai tešlai minkyti (1/M paveikslas) naudojamai kietai tešlai, pavyzdžiu, mielinei tešlai, trapiai tešlai, bulvių grūdimui ir pyragų užmaišymui.

Šluotelė (1/L paveikslas) tinkamai išleisti pyragų tešlai maišyti, kiaušinių baltymams, grietinėlei, majonezui, piurė plakti ir padažams bei desertiniams milteleiams plakti.

- Prie „Stand Mixer 400“ pridedamas plastikinis maišymo dubuo.
- Prie „Stand Mixer 450“ pridedamas nerūdijančio plieno maišymo dubuo su dangčiu.

## Prietaiso paruošimas naudoti

### Maišytuvo pritaisymas ir nuėmimas nuo kombaino stovo. (2 paveikslas)

- ⚠** Prieš tvirtindami ar nuimdamai maišytuvą, išjunkite kombainą/maišytuvą ir ištraukite elektros laidą iš maitinimo lizdo!
- ☞** Norédami pritvirtinti, prspauskite maišytuvą prie kombaino stovo (su sklaščiai ant kombaino stovo susikabina su maišytuvu) ir nuspauskite žemyn kaištį.
- ☞** Norédami nuimti maišytuvą, paspauskite kaiščio atleidimo mygtuką (1/G paveikslas) ir patraukite maišytuvą į viršų.

### Priedų pritvirtinimas ir nuėmimas (3 paveikslas).

- ⚠** Prieš nuimdamai priedus išjunkite maišytuvą ir ištraukite elektros laidą iš maitinimo tinklo!
- ☞** Stumkite šluoteles arba kablius tešlai minkytį į angas, esančias vidinėje maišytuvo dalyje, kol jie užsifiksuos vienoje vietoje.
- ⚠** Abu kabliai tešlai minkytį turi skirtingas kaiščio formas ir turi būti įkišti į tinkamas vietas. Istačius juos atvirkščiai, tešla bus kilnojama į viršų.
- ☞** Vienas iš kablių turi papildomą mažą žiedą prie sandariklio ant kotelio. Šis kablys tešlai minkytį tinka tik angai, kuriai jis yra skirtas. Tai pažymėta  simboliu.
- ☞** Norédami ištraukti priedus, viena ranka tvirtai laikykite juos ir spauskite priedų ištraukimo mygtuką (1/A paveikslas).

### Maišytuvo pakėlimas ir nuleidimas (4 paveikslas)

- ⚠** Prieš pakeldami ar nuleisdami maišytuvą, išsitinkite, kad maišytuvas yra išjungtas!
- ☞** Paspauskite pakelimo ir nuleidimo mygtuką (1/F paveikslas) ir stumkite maišytuvą aukštyn arba žemyn, kol jis užsifiksuos vienoje vietoje.
- i** pakėlus maišytuvą galima lengvai paleisti priedus iš prie kombaino stovo pritvirtinti arba nuimti maišymo dubenį.

### Maišymo dubens pritvirtinimas ir nuėmimas (5 paveikslas)

- ☞** Pastatykite maišymo dubenį ant kreipiamosios dalies and pagrindo ir sklaščiu švelniai sukdami į pagal laikrodžio rodyklę.
- ☞** Norédami nuimti maišymo dubenį, pasukite į prieš laikrodžio rodyklę kad atšoktų.
- i** Gali tekti prilaikyti pagrindą, kad jis nesisuktu.
- Nukrypusi nuo centro maišytuvo pozicija leidžia lengvai idėti ingredientus kombainui veikiant.

### Naudojimasis maišytuvu ir kombainu

- ⚠** Kai maišytuvas pritvirtinamas prie kombaino stovo, maišymo dubuo automatiškai išjungia vos tik įjungus maišytuvą.
- ⚠** Prietaisas gali veikti be pertraukos iki 10 minučių. Prietaisas turi atvėsti (bent 20 minučių po nenutrūkstamo 10 minučių veikimo), jei ketinate juo atlikti kitą ilgai trunkančią operaciją.

LT

**Maksimalus produktų kiekis:**

Veikimo metu maišymo dubenyje turi būti ne daugiau nei 1,5 kg kietų arba 1.75 l skystų maisto produktų.

**Maišytuvo įjungimas (6 paveikslas)**

Greičio nustatymo rankenėle pasirinkite norimą greitį (1+6/C paveikslas):



mažą greitį arba  
didelį greitį.



Įjungimo ir išjungimo mygtukas (1+6/B paveikslas) yra naudojamas:  
– įjungti ir išjungti maišytuvą,  
– maišytuvo greičiu reguliuoti (5 greičio nustatymai) numatyto greičio skalėje.



Kol plakimo mygtukas (1+6/D paveikslas) laikomas nuspaustas prietaisui veikiant, tol maišytuvas dirba maksimaliu greičiu.

**Maišymo dubens greičio pasirinkimas (7 paveikslas)**

Maišymo dubuo turi dvi greičio galimybes.



Maišymo dubens greičio pasirinkimo rankenėlė (1+H paveikslas) naudojama maišymo dubens sukimosi greičiui pasirinkti:

- I = mažas greitis
- II = didelis greitis

**Maišytuvo išjungimas**

Pasukite įjungimo ir išjungimo mygtuką (1+6/B paveikslas) ant „.“:

- Tada maišytuvas ir maišymo dubuo išsijungia.

**Tinkamų nustatymų pasirinkimas**

Toliu pateiktos pastabos gali būti naudojamos kaip vadovas.

Maišytuvo greitis

Greičio pasirinkimo rankenėlė įjungimo (1+6/C paveikslas)	mygtukas (1+6/B paveikslas)
---	-----------------------------

- Minkymas, maišymas: pradėkite 1 ar 2 greičiu, tada pagreitinkite iki 5
- Imaišymas: 3, 4
- Maišymas: pradėkite 2 ar 3 greičiu, tada pagreitinkite
- Plaikimas, putų gaminimas: 4 ar 5

arba **Pulse** mygtukas (1+6/D paveikslas)



Visus procesus pradėkite mažu greičiu. Taip birūs produktai ir skyssiai nesitaškys.

**Maišymo dubens greitis**

Greičių „I“ naudokite kiaušinių baltymams ir lengvai pyrago tešlai

plakti. Greitį „II“ naudokite kietai tešlai ir dideliams produktų kiekiui maišyti.

## Valymas ir priežiūra

 Morkų ir raudonojo kopūsto sulčių likučius galima pašalinti nuo plastikinių dalų kepimo aliejumi prieš valant prietaisą.

## Maišytuvo ir kombaino stovas

 Prieš valymą šraukite kištuką iš elektros lizdo.

[sitiškinkite, kad į prietaiso vidų nepribėgs vandens! Niekada nevalykite prietaiso po tekančiu vandeniu ir nemerkite jo į vandenį.

 Kombainą valykite tik drėgna šluoste.

## Priedai

### Šluotelės ir kabliai tešlai minkyti

 Valykite šluoteles ir kablius tešlai minkyti su šepečiu ar šluoste po tekančiu vandeniu arba plaukite juos indaplovėje!

### Nerūdijančio plieno maišymo dubuo (tik „Stand Mixer 450“ maišytuvui)

 Nerūdijančio plieno maišymo dubuo (ne dangtis!) gali būti plaunamas indaplovėje.

 Nerūdijančio plieno maišymo dubens dangtis negali būti plaunamas indaplovėje.

### Plastikinis maišytuvo dubuo (tik „Stand Mixer 400“ maišytuvui)

Plastikinių maišymo dubenių plaukite vandeniu su indų plovikliu.

 Jei norite plauti plastikinį maišymo dubenį indaplovėje, jį turite padėti viršutiniame skyriuje.

## Laikymas

Laikykite kablius tešlai minkyti ir šluoteles maišymo dubenyje, pritvirtintame ant kombaino pagrindo. Taip jie bus apsaugoti nuo pažeidimų.

## Techniniai duomenys

Elektros įtampa: 230 - 240 V

Energijos suvartojimas: 380 W

Maksimalus nerpertraukiama veikimo laikas: 10 minučių

 Šis prietaisas atitinka žemiau nurodytas ES direktyvas:

- Direktyvą dėl žemos įtampos 2006/95/EC
- EMC direktyvą 89/336/EEC su pataisomis 92/31/EEC ir 93/68/EEC

EST

## EST Lugupeetud klient

Palun lugege tähelepanelikult käesolevat kasutusjuhendit.

Eriti oluline on järgida käesoleva kasutusjuhendi esimestel lehtedel toodud ohutusjuhiseid! Palun hoidke kasutusjuhend alles. Andke see kasutusjuhend edasi ka seadme järgmissele omanikule.



**Hoituskolmnurk ja/või märgusõnad (Ohtlik!, Ettevaatus!, Tähtis!)**  
tömbavad teie tähelepanu informatsioonile, mis on teie ohutuse või seadme õige funktsioneerimise seisukohalt oluline. Seda infot tuleb kindlasti järgida.



See kujutis juhibat teid sammaaval läbi teie seadme tööprotseduuri.



Selle kujutise kõrval esitatatakse täiendavat teavet ja praktilisi nõuandeid seadme kasutamise kohta.



Ristikheina kujutise juures on nõuanded ja leave seadme ökonoomse ja keskkonnasõbraliku kasutamise kohta.

## Seadme kirjeldus (Joonis 1)

- A Tarviku vabastamise nupp
- B SISSE/VÄLJA lülit
- C Kiiruse reguleerimise lülit
- D Impulssnupp
- E Mikser
- F Üles/Alla nupp
- G Luku avamise nupp
- H Segamiskaasi kiiruse reguleerimise nupp
- J Masina alus
- K Plastikust segamiskauss (ainult Alusmikser 400)
- L Visplid
- M Taignakonksud
- N Taignakaabis
- O Roostevabast terastest segamiskauss koos kaanega (ainult Alusmikser 450)
- P Nimeplaat (masina aluse ja mikseri põhja all)

## ! Ohutusjuhised

Electroluxi elektriseadmete ohutusnormid on kooskõlas tänapäeva tehnoloogia tunnustatud reegelitega ja seadmete ohutust reguleerivate seadustega. Kuid seadme tootjana peame me oma kohuseks tutvustada teile järgmisi ohutusjuhiseid.

### Üldine ohutus

- Seadme võib ühendada ainult sellisseesse võrgutootesse, mille pingi ja sagedus vastavad seadme põhjal oleval nimeplaadil toodud näitajatele!
- Ärge kunagi kasutage seadet, kui
  - selle toitejuhi on kahjustatud,
  - selle korpus on kahjustatud.
- Ärge kunagi tömmake pistikut pesast välja, hoides seda juhtmest.
- Kui toitejuhi on kahjustatud, siis tuleb see ohu vältimiseks tootja või hooldustehniku või sarnaselt kvalifitseeritud isiku poolt välja vahetada.

- Käesolevat seadet võivad parandada ainult vastavalt koolitatud hooldustehnikud. Ebaõige parandustöö võib kujutada olulist ohtu toote kasutajale. Kui seadet on vaja parandada, siis võtke ühendust klienditoe osakonna või vallatud edasimüüjaga.
- Käesolev seade ei ole mõeldud kasutamiseks isikutele (k.a. lapsed), kellel on piiratud füüsilised, mõelelised või vaimsed võimed, või kel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised, v.a. juhul kui neid on seadme kasutamise osas juhendatud isiku poolt, kes vastutab nende ohutuse eest.

#### Laste ohutus

- Ärge jätkake sisselülitatud seadet kunagi järelevalveta ja olge eriti tähelepanelikud, kui lähedesudes on väikesed lapsed!
- Lapsi ei tohi järelevalveta jätta, tagamaks seda, et nad antud seadmega ei mängiks.

#### Seadme kasutamisel

- Ärge kunagi vabastage tarvikuid, kui kõögikombain/mikser töötab.
- Hoidke sõrmed liukuvatest visplitest ja taignakonkudest eemal. **Need võivad põhjustada vigastusi!**
- Ärge kunagi kasutage mikserit, kui teie käed on märgjad.
- Plastosasid ei tohi asetada kuumusallikeate peale või lähedale.
- Selle masinaga ei tohi segada värve (lakk, polüester, jne) **—Plahvatusoh!**
- Iga kord enne puuhastamist ja hooldust tuleb seade välja lülitada ja toitejuhe seinakontaktist eemaldada.
- Ärge peske seadet kunagi jooksva vee all ega laske seda vee alla.
- Tootja ei võta endale vastutust kahjude eest, mis on tingitud seadme ebaõigest või mitteotstarbelisest kasutamisest.

#### Paigaldamine, ühendamine ja kasutamine

- Tarvikuid võib sisestada või eemaldada ainult siis, kui seade on välja lülitatud.
- Käsimikserit võib kasutada toidu segamiseks igas sobivas nöös. Siiski on soovitatav kasutada tooteaga kaasas olevaid segamisnöösid.
- Ärge kunagi lülitage seadet sisse enne kui töötarvikud koos koostisaineteega on segamiskausis. Oodake enne kausi eemaldamist, et tarvikud täielikult seiskuksid.
- Ärge hoidke kövasid esemeid (nt lisikas, nuga või vispel) vastu liikuvaid tarvikuid ja ärge puituge neid käega. See võib põhjustada vigastusi!
- Kui te olete töö seadmega lõpetanud, tuleb see välja lülitada ja vörgruti test lahti ühendada.

#### Kõrvaldamine



#### Pakkematerjal

Pakkematerjalid on keskkonnasõbralikud ja neid saab ümber töödelda. Plastikosad on tähistatud vastavate täheühenditega, nt >PE<, >PS<, jne. Palun viige pakkematerjalid vastavatesse prügikonteineritesse.



#### Vana seade

 sümbol toote või selle pakendi peal tähenab seda, et antud toodet ei saa käsitleda olmeprüginga. Selle asemel tuleb seade elektri- ja elektroonikaseadmete ümbertöötlemiseks vastavale kogumispunktile üle anda. Tagades selle toote õige kõrvaldamise, aitata te ära hoida võimaikke kahjulikke möjusid keskkonnale ja inimtervisele, mis võivad olla tagajärjeks selle toote ebaõige jäätmekätluse korral. Täpsemat

EST

teavet selle toote ümbertöötlemise kohta saale te oma linnakantseleist, olmejäätmete kõrvaldamise teenistusest või poest, kust te selle toote ostsite.

## Kasutamine

Kõögikombaini/käsimikserit võib kasutada toidu segamiseks, sõtkumiseks ja vahustamiseks. Mikserit ja segamiskausi ajavad ringi eraldi mootorid, ning mikseri ja segamiskausi kiiruse saab iseseisvalt reguleerida. Kuid mikseril/kõögikombainil on üks SISSE/VÄLJA lülit.

Mikserit saab hõlpsalt kõögikombaini aluselt eemaldada ja kasutada seda tavilise käsimikserina. Sel viisil kasutades tuleb käsimikserit liigutada sujuva ringikujulise pöördena ümber kausis oleva sisu.



Taignakonksud (Joonis 1/M) kasutatakse paksude tainaste tegemiseks, nt pärmitainas, mittekerkiv tainas, kartulitainas ja koogisegud.

Vispel (Joonis 1/L) sobib kergete koogisegude, munavalge, vahukoore, majoneesi, kastete ja püreeede tegemiseks.

- Alusmikser 400 mudelid on varustatud plastikust segamiskausiga.
- Alusmikser 450 mudelid on varustatud roostevabast terasesest segamiskausi ja kaanega.

120

## Ettevalmistused kasutamiseks

### Mikseri ühendamine/eraldamine aluse küljest (Joonis 2)



Enne mikseri paigaldamist/eemaldamist tuleb kõögikombaini/mikser välja lülitada ja toitejuhe seinakontakstist eemaldada!



Ühendamiseks tuleb mikser suruda alusele (alusel olevad kaks linki kinnitavad mikseri) ja lukustamiseks alla suruda.



Eemaldamiseks tuleb vajutada luku avamise nuppu (Joonis 1/G) ja mikserit üles tömmata.



### Tarvikute sisestamine/eemaldamine (Joonis 3)



Enne tarvikute vabastamist tuleb mikser välja lülitada ja toitejuhe seinakontakstist eemaldada!



Lükake visplid või taignakonksud mikseri all olevatesse tarvikupesadesse; need kinnituvad klõpsatusega.



Taignakonksudel on erineva kujuga sisestusotsad ja need tuleb vastavalt õigetesesse pesadesse lükata. Vale sisestamise tõttu hakkab tainas ülespoolle liikuma!



Ühel taignakonksul on völli krae läheosal väike lisarõngas. See taignakonks sobib ainult sellele ette nähtud pesasse. See on märgitud sümboliga.



Tarvikute eemaldamiseks vajutage tugevalt tarviku vabastamise nuppu (Joonis 1/A).

### Mikseri töstmine/langetamine (Joonis 4)



Veenduge, et mikser oleks enne töstmist/langetamist välja lülitatud!



Vajutage üles/alla nuppu (Joonis 1/F) ja keerake mikser üles või alla, kuni see oma kohale klöpsatab.



**Ülemises asendis oleval mikseril saab hõlpsalt tarvikuid vahetada ja alusel olevat segamiskauss ühendada või eemaldada.**



### Segamiskausi ühendamine/eemaldamine (Joonis 5)



Paigutage segamiskauss alusel olevale juhikule ja fiksseerge see, põrörates kaussi veidi **päripäeva**.



Segamiskausi eemaldamiseks keerake seda **vastupäeva**.



Aluse põõrlemise vältimiseks võib olla vajalik seda kinni hoida. Mikser keskmest väljas olev asend teeb koostisainete lisamise masina töötamise ajal lihtsaks.

### Mikseri/köögikombaini kasutamine



Kui mikser kinnitatakse alusele, siis lülitub ka segamiskauss mikseri sisselülitamisel automaatselt sisse.



Seadet võib kasutada ilma peatamata kuni 10 minutit. Pääst pikemat järjestikust tööd peaks alati laskma masinal maha jahtuda (vähemalt 20 minutit pärast 10-minutilist ilma vaheajata kasutamist).



**Maksimaalsed töötlemiskogused:** Segamiskaus ei tohi korraga töödelda üle 1,5 kg tähkide aineid või üle 1,75 l vedelikke.

### Mikseri sisselülitamine (Joonis 6)



Valige kiirusereguleerija abil töö kiirus (Joonis 1+6/C):



madalad kiirused, või



kõrged kiirused.

**SISSE/VÄLJA lülitit (Joonis 1+6/B) kasutatakse:**

- mikseri lülitamiseks SISSE ja VÄLJA,
- mikseri kiiruse reguleerimiseks (5 kiiruse seadet) eelvalitud vahemikus.

**Impulssnupu (Joonis 1+6/D) allhoidmisel töötab seade oma maksimumkiirusel.**

### Segamiskausi kiiruse valimine (Joonis 7)

Segamiskausil on kaks kiiruseseadistust.

**Segamiskausi kiiruse reguleerimislülitit (Joonis 1/H) kasutatakse segamiskausi kiiruse valimiseks:**

- I = aeglane
- II = kiire

### Mikseri väljalülitamine

**Lükake SISSE/VÄLJA lülitit (Joonis 1+6/B) asendisse "0".**

- Mikser ja segamiskauss lülitatakse välja.

EST

### Öigete seadistuste valimine

Järgmisiid märkusi võib kasutada juhistena.

Mikseri kiirus

	Kiiruse reguleerimise lülit (Joonis 1+6/C)	SISSE/VÄLJA lülit (Joonis 1+6/B)
• Sötkumine, Segamine:	↑ ↓	alusta asendiga 1 või 2, seejärel liikuge kuni 5 peale
• Pööramine:	↑ ↓	3, 4
• Segamine:	↑ ↓	alusta asendiga 2 või 3, seejärel kiirendage
• Vahustamine:	↑ ↓	4 või 5 või <b>p u l s e</b> nupp (Joonis 1+6/D)

**i** Alustage igasuguseid töötlemistoiminguid madalal kiirusel. See hoiab ära pulbriliste toiduainete ning vedelike väljapritsimise.

#### Segamiskausi kiirus

Kasutage munavalge, vahukoore ja kergete koogisegude vahustamiseks kiirust "II". Kasutage paksude tainaste ja suure koguste puhul kiirust "I".

### Puhastamine ja hooldus

**i** Porgandi ja punase kapsa jäädke saab masina plastosadelt enne selle puhastamist eemaldada toiduüliga.

#### Mikser ja alus

- !** Eemalda enne puhastamist pistik seinakontaktist. Veenduge, et vesi ei pääseks seadme sisemusse! Ärge peske seadet kunagi jooksva vee all ega kastke seda vee alla.
- !** Pühkige mikserit ja alust niiske lapiga.

#### Tarvikud

##### Visplid ja taignakonksud

**i** Puhastage visplid ja taignakonksud jooksva vee all harja või lapiga või nöudepesumasinas!

##### Roostevabast terastesest segamiskauss (ainult Alusmikser 450)

**i** Roostevabast terastesest segamiskaussi (mitte kaant!) võib pesta nöudepesumasinas.

**!** Roostevabast terastesest segamiskausi kaant ei tohi nöudepesumasinas pesta.

(EST)

**Plastikust segamiskauss  
(ainult Alusmikser 400)**

Peske plastikust segamiskausti vee ja pesuvahendiga.



Kui te soovite pesta plastikust segamiskausti nõudepesumasinas, siis tuleb see paigutada ülemisse korvi.

**Ladustamine**

Hoidke taignakonkse ja vispleid alusel asuvas segamiskausis. See kaitseb neid kahjustuste eest.

**Tehnilised andmed**

Võrgupinge: 230 - 240 V

Voolutarve: 380 W

Maksimaalne pidev kasutusaeg: 10 minutit



Käesolev seade vastab järgmistele EÜ direktiividele:

- Madalpinge direktiiv 2006/95/EC
- Elektromagnetilise ühilduvuse direktiiv 89/336/EMÜ, k.a. parandused 92/31/EMÜ ja 93/68/EMÜ

## TR Sayın müşterimiz,

Lütfen, bu kullanım talimatlarını dikkatli bir şekilde okuyun. Herşeyden önce, lütfen bu kullanım talimatlarının ilk birkaç sayfasındaki güvenlik talimatlarına uyun! Lütfen, bu kullanım talimatlarını ileride kullanmak üzere saklayın. Mükemməl, bu talimatları cihazın sonrakı sahibine teslim edin.



**(Tehlike!, Dikkat!, Önemli!)**, güvenliğiniz veya cihazın düzgün şekilde çalışması için önemli olan bilgilere dikkatinizi çeker. Bu bilgilere uyulmamış sorumluluk.



Bu simbol cihazınız kullanımı sırasında size adım adım rehberlik eder.



Bu simbol hemen yanında cihazın kullanımı ile ilgili ek bilgi ve pratik ipuçlarını bulabilirsiniz.



Yonca, cihazın ekonomik ve çevre dostu kullanımı ile ilgili ipuçları ve bilgilere işaret etmektedir.

## Cihazın tanımı (Şekil 1)

- A Aksesuar çıkarma düğmesi
- B ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesi
- C Hız aralığı seçim düğmesi
- D Titreşim düğmesi
- E Mikser
- F Kaldırma/İndirme düğmesi
- G Kilit bırakma düğmesi
- H Karıştırma kasesi hız seçim düğmesi
- J Robot ayağı
- K Plastik karıştırma kasesi (Sadece Stand Mixer 400)
- L Çırpmalı telleri
- M Hamur karıştırıcıları
- N Hamur kazıyıcı
- O Kapaklı paslanmaz çelik karıştırma kasesi (sadece Stand Mixer 450)
- P Üretici tanıtım plakası (robot ayağının ve mikserin altında)

## Güvenlik talimatları

Electrolux elektrik ev aletleri güvenlik standartları tanımlı teknoloji düzenlemelerine ve ev aletleri güvenliğini düzenleyen yasalara uygundur. Bununla birlikte, bir üretici olarak aşağıdaki güvenlik talimatları hakkında siz bilgilendirmeyi isteriz:

### Genel güvenlik

- Cihaz sadece voltaj ve frekansı anma değeri plakasındaki teknik özelliklere uygun olan bir güç kaynağına bağlanabilir!
- Kesinlikle
  - elektrik kablosu hasarlısa,
  - gövde hasarlısa cihazı kaldırımayın.
- Kesinlikle fısı prizden çekmek için kabloyu kullanmayın.
- Bu cihazın bağlantı kablosu hasarlıysa, tehlkeyi önlemek için üretici, üreticinin müşterileri hizmetleri bölümü veya benzeri yetkiye sahip personel tarafından değiştirilmesi gereklidir.
- Cihaz üzerinde onarım yalnızca uzman kişiler tarafından yapılabilir. Hatalı tamir sonucunda kullanıcı açısından ciddi tehlikeler ortaya çıkabilir. Cihazın tamir edilmesi gerektiğinde lütfen Electrolux müşterileri hizmetleri bölümü veya satıcınızla temas kurun.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin cihazın kullanımıyla ilgili gözetimi veya talimatları olmaksızın fizikal, duyusal veya zihinsel engelle sahip yada bilgi ve deneyimden yoksun kişiler tarafından (çocuklar dahil) kullanılmaya uygun değildir.

### Çocukların Güvenliği

- Kesinlikle cihazı kendi başına çalışır bir durumda bırakmayın ve özellikle küçük çocuklar çevredeyken dikkatli bir şekilde kontrol edin!

- Çocuklar, cihazla oynamalarını engellemek için gözetim altında tutulmalıdır.

#### Cihazınızı kullanırken

- Kesinlikle mutfak robottu/mikser çalışırken aksesuarı çıkartmayın.
- Parmaklarınızı hareket eden çırpmacı telleri ve hamur karıştırıcılarından uzak tutun. **Bunun yapılması yarananmaya neden olabilir!**
- Kesinlikle elleriniz ıslakken mikseri kullanmayın.
- Plastik parçalar ıstıcların üzerine veya yanına konulmamalıdır.
- Bu cihazı boyaları karıştırmak için kullanmayın (cılıtlı, plastik vs.) **Bunun yapılması patlamaya neden olabilir!**
- Cihaz, üzerinde temizlik veya bakım işlemi yapılmadan önce kapatılmalı ve fişten çekilmelidir.
- Kesinlikle cihazı akan musluk suyunun altında temizlemeyin veya bulaşık suyuna batırın.
- Üretici, kullanım amacı dışındaki amaçlarla cihazın kullanılması veya hatalı kullanım nedeniyle oluşan hiçbir hasara karşı sorumlu değildir.

#### Montajı, prize takılması ve ilk kullanımı

- Aksesuarlar cihaza sadece kapaklıken takılıp, çıkarılabilir.
- El mikseri, uygun boyuttaki herhangi bir kase içerisinde yiyecekleri karıştırmak için kullanılabilir. Yine de cihazla birlikte verilen karıştırma kasetlerini kullanmanız önerilir.
- Kesinlikle cihazı işlenecək malzemelerle birlikte çalışma aksesuarları karıştırma kasesine yerleştirilene kadar açmayın. Her zaman, kaseyi karışmadan önce aksesuarlar durana kadar bekleyin.
- Sert hiçbir cisimi (örneğin kaşık, bıçak veya çırpmacı tel) hareket eden aksesuarlara vurmayı ve

onlara elinizle dokunmayın. **Bunun yapılması yarananmaya neden olabilir!**

- Cihazla işiniz bittiğinde, kapatın ve fişi elektrik prizinden çekin.

#### Atım



#### Ambalaj malzemesi

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir. Plastik parçalar örneğin >PE<, >PS<, gibi işaretlerle tanımlanmışlardır. Lütfen ambalaj malzemelerini kamu atık boşaltma tesislerindeki uygun kutulara atın.



#### Eski cihaz

Ürün ve ambalajının üzerindeki



İşareti bu ürünün evsel olarak işlenmeyeceğini göstermektedir. Bunun yerine elektrikli ve elektronik cihaz geri dönüşümü içi kullanılan toplama noktasına teslim edilmelidir. Bu ürünün doğru şekilde atılmasını sağlayarak, ürünün uygun olmayan atık işlemlerinden geçirilmesinin yol açabilecegi çevre ve insan sağlığı açısından muhtemel olumsuz sonuçların önüne geçilmesine yardımcı olabilirsiniz. Bu ürünün geri dönüşümü hakkında daha fazla bilgi almak için, lütfen belediyenizle, evsel atık toplama servisinizle veya ürünü aldığınız mağazaya temas kurun.

#### Kullanım

Mutfak robottu/el mikserini yiyecekleri karıştırmak, yoğurmak ve çırpmak için kullanılabılırsizez. Mikser ve karıştırma kasesine ayrı ayrı kendi motorlarından tahrif verilir, mikser ve karıştırma kasesinin hızı ayrı ayrı ayarlanabilir. Bununla birlikte mikser/mutfak robotunun tek bir ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesi bulunmaktadır.

Mikser robot ayağından bir dakikada kolayca çıkarılıp, standart el mikseri gibi kullanılabilir. Bu şekilde kullanırken, el mikserini malzemeler bulunan kabin içerisinde düzgün bir daire çizgisiz izleyerek hareket ettirin.

- 1** Hamur karıştırıcıları (Şekil 1/M) mayalandı hâmuru, ev ekmeği hâmuru, patates hâmuru ve kek hâmurları gibi ağır hâmurlar için kullanılır. Çırpmalı teli (Şekil 1/L) yaş pasta unu, krem, mayonez, püre için ve sos ve börek hâmurlarını karıştırmak için uygundur.
- Stand Mixer 400 modelleri plastik bir karıştırma kasesiyle birlikte verilmektedir.
  - Stand Mixer 450 modelleri kapaklı paslanmaz çelik bir karıştırma kasesiyle birlikte verilmektedir.

## Kullanım için hazırlama

### Mikserin robot ayağına takılması/çıkarılması (Şekil 2)

- ⚠** Mikseri takmadan veya çıkarmadan önce, mutfak robottu mikseri kapatın ve fizi elektrik prizinden çıkarın!
- ☞** Takmak için, mikseri robot ayağına geçirin (robot ayağındaki iki mandalda mikseri geçer) ve kilitlemek için aşağıya bastırın.
- ☞** Çıkarmak için, kilit bırakma düğmesine (Şekil 1/G) basin ve mikseri yukarı doğru çekin.

### Aksesuarların takılması/çıkarılması (Şekil 3)

- ⚠** Aksesuarları çıkarmadan önce, mikseri kapatın ve fizi prizden çekin!
- ☞** Çırpmalı telleri veya hamur karıştırıcıları yerlerine kilitleneneye kadar mikserlerin altındaki aksesuar deliklerinin içersine sokun.

Hamur karıştırıcılarının ikiside farklı mandal tiplerine sahiptir, doğru deliklerin içersine sokulmaları gereklidir. Hatalı şekilde takılması hamurun yukarı taşınmasına neden olacaktır!

**☞** Hamur karıştırıcılarından birisi çubuğu üzerindeki halkaya yakın fazladan bir bileziğe sahiptir. Bu hamur karıştırıcıyı yalnızca kullanımı amaçlanan deliğe uyar. Bu, bir  $\S$  sembolü ile tanımlanmıştır.

**☞** Aksesuarları çıkarmak için, aksesuar çıkışma düğmesine (Şekil 1/A) basarken bir eliniz sıkıca tutun.

### Mikserin kaldırılması/indirilmesi (Şekil 4)

**⚠** Kaldırmadan/indirmeden önce mikseri kapatın!

**☞** Kaldırma/indirme düğmesine basın (Şekil 1/F) ve yerine kilitleninceye kadar mikseri yukarı aşağı hareket ettirin.

**☞** Mikser kaldırılarak, aksesuarlar kolayca değiştirilebilir ve karıştırma kasesi robot ayağına yerleştirilebilir veya çıkarılabilir.

### Karıştırma kasesinin yerleştirilmesi/çıkarılması (Şekil 5)

**☞** Karıştırma kasesini alttaki kilavuza yerleştirin ve yavaşça saat yönünde döndürerek mandallayın.

**☞** Karıştırma kabını çıkarmak için, saat yönünde döndürerek mandal açın.

**☞** Dönmesini önlemek için altlığın tutulması gerekebilir.

Mikserin merkezden kaçık konumu mutfak robottu çalışırken malzeme ilave edilmesini kolaylaştırır.

## Mikser/mutfak robotunun kullanılması



Mikser mutfak robotu ayağına takıldığından, mikser açıkken karıştırma kasesi otomatik olarak açılabilir.



Cihaz ara vermemeksizin 10 dakika süreyle kullanılabilir. Takip eden her uzun ve sürekli çalıştırıldığında soğumasına izin verilmelidir (durmaksızın 10 dakika kullanıldıktan sonra en az 20 dakika).



**Maksimum işleme miktarı:**  
Karıştırma kasesinde işlenecek miktar 1.5 kg katı veya 1.75 lt sıvı gıda maddesini aşmamalıdır.

### Mikserin açılması (Şekil 6)



Hız aralığı seçim düğmesiyle hız aralığını seçin (Şekil 1+6/C):

- ↓ = düşük hızları veya
- ↑ = yüksek hızlar.

☞ ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesi (Şekil 1+6/B):

- mikseri ACMAK (ON) ve KAPAMAK (OFF),
- mikser hızı (5 hız ayarı) önceden seçilen hız aralığında kontrol eder.

☞ Titreşim düğmesi (Şekil 1+6/D) cihaz çalışırken basılı tutulduğu sürece, mikser maksimum hızda çalışır.

### Karıştırma kasesi hızının seçilmesi (Şekil 7)

Karıştırma kasesi iki hız ayarına sahiptir.

☞ Karıştırma kasesi hız seçim düğmesi (Şekil 1/H) karışım kasesi hızını seçmek için kullanılır:

- I = düşük hız
- II = yüksek hız

Mikserin kapatılması

☞ ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesini (Şekil 1+6/B) "0" konumuna getirin.

Mikser ve karıştırma kasesi kapanır.

## Doğru ayarların seçilmesi

Aşağıdaki açıklamalar kılavuz olarak kullanılabilir.

### Mikser hızı

	Hız aralığı seçim düğmesi (Şekil 1+6/C)	ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesi (Şekil 1+6/B)
• Yoğurma, Karıştırma:	↓	1 veya 2 ile çalıştırın, daha sonra hızı 5'e kadar artırın
• İçine katma:	↓	3, 4
• Karıştırma:	↓	2 veya 3 ile çalıştırın, daha sonra hızı artırın
• Çırpmaya, Köpürmeye:	↓	4 veya 5 veya <b>P u l s e</b> düğmesi (Şekil 1+6/D)



Bütün işleme tiplerini düşük bir hızda başlatın. Bu toz şeklindeki yiyeceklerin ve sıvıları dışarı püskürmesini önleyecektir.

### Karıştırma kasesi hızı

Yumurta aki, krema ve yaş pasta unlarını çırpmak için hız "II"yi kullanın. Ağır hamur ve büyük miktarlardaki malzeme hız "I"ni kullanın.

## Temizlik ve bakım

- Havuç ve kırmızı lahana suyu kalıntıları cihaz temizlenmeden önce yemeklik yağıla plastik parçalardan çıkarılabilir.**

## Mikser ve robot ayağı

- Temizlemeden önce fişi prizden çıkarın.**  
Cihazın içeresine su sızmamasını sağlayın! Kesinlikle cihazı akan musluk suyunun altında temizlemeyin ve suya daldırmayın.  
 **Mikseri ve robot ayağını nemli bir bezle silin.**

## Aksesuarlar

### Çırpmma telleri ve hamur karıştırıcıları

- Çırpmma tellerini ve hamur karıştırıcıları bir fırça veya bezle akan musluk suyunun altında yada bir bulaşık makinesinde temizleyin!**

### Paslanmaz çelik karıştırma kasesi (Sadece Stand Mixer 450)

- Paslanmaz çelik karıştırma kasesi (kapaksız) bulaşık makinesinde yıkanabilir.**  
 **Paslanmaz çelik karıştırma kasesinin kapağı bulaşık makinesinde yıkamamalıdır.**

### Plastik karıştırma kasesi (Sadece Stand Mixer 400)

Plastik karıştırma kasesini suda sıvi bulaşık deterjanıyla yıkayın.  
 Plastik karıştırma kasesini bulaşık makinesinde yıkamak isterseniz, bulaşık makinesinin üst tarafına yerleştirilmesi gereklidir.

## Saklanması

Hamur karıştırıcı ve çırpmma tellerinin mutfak robottu altlığına yerleştirilen karıştırma kasesinde saklayın. Bu hasar görmelerini engelleyecektir.

## Teknik bilgiler

Şebeke voltajı:	230 - 240 V
Güç tüketimi:	380 W
Maksimum sürekli çalışma süresi:	10 dakika

- Bu cihaz aşağıdaki AB Direktiflerine uygundur:  
  - Düşük Voltaj Direktifi 2006/95/EC
  - 92/31/EEC ve 93/68/EEC Değişiklikleriyle birlikte EMC Direktifi 89/336/EEC

(BG)

**Скъпи клиенти,**

Моля, прочетете настоящите инструкции за работа внимателно. Спазвайте особено инструкциите за безопасност на първите няколко страници от настоящите инструкции за работа! Моля, запазете инструкциите за работа за бъдеща справка. Ако е приложимо, предайте инструкциите на следващия собственик на уреда.



Предупредителният тръгълник и или ключовите думи (**Опасност!**, **Внимание!**, **Важно!**) привличат вниманието Ви към указания, важни за безопасността Ви или правилното функциониране на уреда. Важно е да съблюдавате тези указания.



Този знак Ви води стъпка по стъпка при работа с уреда.



До този символ ще намерите допълнителна информация и полезни съвети относно използването на уреда.



С детелина са обозначени съвети и информация за икономично и безвредно за околната среда използването на уреда.

**Описание на уреда****(Фигура 1)**

- A Бутон за освобождаване на приставката
- B Ключ за включване/изключване
- C Регулатор на скоростта
- D Бутон за моментно включване (пускане)
- E Миксер
- F Бутон за вдигане/спускане
- G Бутон за освобождаване
- H Регулатор на скоростта на купата за разбъркване
- J Стойка на миксера
- K Пластмасова купа за разбъркване (само за Stand Mixer 400)
- L Бъркалки за разбиване
- M Бъркалки за тесто
- N Нож за остьргване на тесто
- O Купа за разбъркване от неръждаема стомана с капак (само за Stand Mixer 450)
- P Табелка с основни данни (от долната страна на стойката и от долната страна на миксера)

**Инструкции за безопасност**

Стандартите за безопасност на електрическите уреди на Electrolux отговарят на признатите технологични правила и законодателството за безопасност на уредите. Въпреки това, като производител ние считаме, че е наше задължение да Ви запознаем със следните инструкции за безопасност.

**Общи инструкции за безопасност**

- Свързвайте уреда към електрическата мрежа само ако напрежението и честотата отговарят на данните върху табелката с основните характеристики на уреда!

(BG)

- Никога не вземайте уреда, ако – захранващият кабел е повреден, – корпусот е повреден.
- Никога не водете щепсела от контакта, дръпкай кабела.
- С цел избягване на опасности, ако захранващият кабел на уреда се повреди, трябва да се подмени от производителя, неговия сервизен отдел или друг квалифициран техник.
- Поправките по уреда трябва да се извършват само от обучен персонал. Неправилните поправки могат да доведат до значителни опасности за потребителите. Ако се налага ремонт, моля, свържете се с Отдела за обслужване на клиенти на Electrolux или с Вашния търговски представител.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с понижени физически, психически и сетивни способности или без опит и знание, освен ако са наблюдавани и инструктирани относно използването на уреда от отговорно за тяхната безопасност лице.

#### **Безопасност на децата**

- Никога не оставяйте уреда включен без наблюдение и бъдете особено внимателни, ако наоколо има деца!
- Не разрешавайте на деца да играят с уреда.

#### **Когато използвате уреда**

- Никога не освобождавайте приставките, докато уредът работи.
- Дръжте пръстите си далеч от движещите се бъркалки за разбиване, съответно за тесто. **Съществува опасност от нараняване!**

- Никога не използвайте миксера с мокри ръце.
- Не слагайте пластмасовите части върху или близо до нагревателни уреди.
- Не използвайте уреда за разбъркане на бои (лакове, полиестери и т.н.) **Съществува опасност от експлозия!**
- Винаги преди почистване или извършване на поддръжка, изключвайте уреда и изваждайте щепсела от контакта.
- Никога не мийте уреда под течаща вода, нито го потапляйте във вода за изплакване.
- Производителят не носи никаква отговорност за щети в резултат на неправилно използване или използване за цели, различни от посочените.

#### **Монтиране, свързване и пускане в употреба за първи път**

- Поставяйте и изваждайте приставките само при изключен уред.
- Ръчният миксер може да се използва за разбъркане на храна във всякавка подходяща купа. Все пак Ви съветваме да използвате предоставените купи за разбъркане.
- Включвайте уреда чак след като приставките и продуктите, които ще се обработват, са сложени в купата за разбъркане. Винаги изчаквайте приставките да спрат, преди да ги изваждате от купата.
- Не дръжте твърди предмети (например лъжица, нож или бъркалки) в движещите се приставки и не посягайте към тях с ръце. **Съществува опасност от нараняване!**
- След приключване на работа с уреда, го изключвайте и изваждайте щепсела от контакта.

## Изхвърляне



### Опаковъчен материал

Опаковъчните материали не вредят на околната среда и могат да се рециклират. Пластмасовите части са обозначени със знаци, например >PE<, >PS< и т.н. Моля, изхвърлете опаковъчните материали в съответния предвиден за тази цел контейнер за събиране на отпадъци.



### Старял уред



Символът върху продукта и опаковката означава, че не бива да се третира като домакински отпадък. Вместо това трябва да се предаде на пункт за вторични отпадъци за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Изхвърляки продукта по правилен начин, ще помогнете да се предотвратят потенциални отрицателни последици за околната среда и човешкото здраве, които иначе биха били предизвикани от неправилното изхвърляне на продукта. За повече информация относно рециклирането на този продукт, се свържете с местния Съвет, службата за събиране на отпадъци или с магазина, от където сте закупили продукта.

## Работа с уреда

Можете да използвате уреда за бъркане, месене и разбиване на храна. Миксерът и купата за разбъркване са задвижват поотделно от собствен двигател и скоростите им могат да се настройт поотделно. Но уредът се включва и изключва от един ключ.

Миксерът може лесно да се изведи от стойката и да се използва като обикновен ръчен миксер. Когато го използвате по този начин, правете леки кръгови движения с миксера в купата, съдържаща съставките.



**Бъркалките за тесто** (фигура 1/M) се използват за тежки теста, като заквасени, трошливи, картофени теста и теста за сладкиши.

**Бъркалките за разбиване** (фигура 1/L) са подходящи за леки теста за сладкиши, брънтици на сняг, сметана, майонеза, пюре и за разбъркване на сосове и десерти нишестета.

- Моделите Stand Mixer 400 се доставят с пластмасова купа за бъркане.
- Моделите Stand Mixer 450 се доставят с купа за бъркане от неръждаема стомана с капак.

(BG)

## Подготовка за употреба

### Поставяне/изваждане на миксера от стойката (Фигура 2)

-  Преди да слагате или изваждате миксера, изключете уреда и извадете щепсела от контакта!
-  За да го поставите, бутнете миксера върху стойката (двете кукички върху стойката ще захватят миксера) и го натиснете надолу.
-  За да го извадите, натиснете бутона за освобождаване (фигура 1/G) и издърпайте миксера нагоре.

### Поставяне/изваждане на приставките (Фигура 3)

-  Преди да освободите приставките, изключете миксера и извадете щепсела от контакта!
-  Бутнете бъркалките за разбъркане, съответно за тесто в отворите за приставките от долната страна на миксера, докато се чуе изшракване. Двете бъркалки за тесто имат различна форма на мястото, където се вкарват в миксера, затова трябва да се поставят в съответния отвор. Ако бъдат разменени, тестото ще се изхвърля нагоре!
-  Една от бъркалките за тесто има допълнителен малък пръстен близо до шайбата на дръжката. Тази бъркалка за тесто влизга само в отвора, предназначен за нея. Това е обозначено със символа .
-  За да извадите приставките, дръжте здраво с едната ръка, докато натиснете бутона за освобождаване на приставките (фигура 1/A).

### Вдигане/спускане на миксера (Фигура 4)

-  Уверете се, че уредът е изключен, преди да го вдигате/спускате!
-  Натиснете бутона за вдигане/спускане (фигура 1/F) и завъртете миксера нагоре или надолу, докато застане на място с изшракване.
-  При вдигнат миксер приставките могат да се сменят лесно, а купата за разбъркане да се поставя, съответно изважда от стойката.

### Поставяне/изваждане на купата за разбъркане (Фигура 5)

-  Сложете купата за разбъркане върху водача на основата и я застопорете на място, като я завъртите леко по посока на часовниковата стрелка.
-  За да извадите купата за разбъркане, я завъртете обратно на часовниковата стрелка, за да се освободи.

-  Може да е необходимо да държите основата, за да не се върти.

Положението на миксера извън центъра прави лесно добавянето на съставки по време на работа.

## Работа с миксера/стойката



Когато миксърът е сложен върху стойката, купата автоматично се включва при включването на миксера.



Уредът може да се използва до 10 минути без спиране. След всяко продължително използване без спиране оставяйте уреда да се охлади (поне 20 минути след 10 минутно използване без спиране).



**Максимални количества за обработка:** Ако работите с купата за разбъркване, количеството храна не трябва да превишава 1,5 кг твърди или 1,75 л течни продукти.



### Включване на миксера (Фигура 6)



Изберете обхвата на скоростта с регулатора на скоростта (фигура 1+6/C):



ниски скорости или



високи скорости.



Ключът за включване/изключване (фиг. 1+6/B) се използва за:

- включване и изключване на миксера,
- регулиране на скоростта на миксера (5 степени на скоростта) в предварително избрания обхват на скоростта.



Докато натискате бутона за моментно включване (пулсации) (фиг. 1+6/D) при работещ уред, миксърът работи на максимална скорост.

### Избиране на скоростта на купата за разбъркване (Фигура 7)

Купата за разбъркване има две степени на скорост.



Регулаторът на скоростта на купата за разбъркване (фиг. 1/H) се използва за избиране на скоростта на купата:

I = ниска скорост

II = висока скорост

### Изключване на миксера

Пълнете ключа за включване/изключване (фиг. 1+6/B) на "0".

- Миксърът и купата за разбъркване се изключват.

## Избиране на правилните настройки

Следните указания могат да се използват като отправни.

### Скорост на миксера

Регулатор на обхвата на Ключ за включване/изключване скоростта(Фигура 1+6/C)(Фигура 1+6/B)

- |                        |  |  |
|------------------------|--|--|
| • Месене, разбъркване: |  | започнете с 1 или 2, след това включете на 5       |
| • Добавяне:            |  | 3, 4   |
| • Разбъркване:         |  | започнете с 2 или 3, след това увеличете скоростта |
| • Разбиване на пяна:   |  | 4 или 5  |
- или **pulse** бутон (фигура 1+6/D)



Започвайте всички видове обработка на ниска скорост. Така ще предотвратите разпръскването на прахообразни продукти и течности.

**Скорост на купата за бъркане**  
Използвайте скорост "II" за разбиване на белтъци, сметана и леки теста за сладкиши.  
Използвайте скорост "I" за тежки теста и големи количества.

## Почистване и поддръжка

**!** Остаяците от сок от моркови и червено зеле могат да се отстраният от пластмасовите части с готварско олио преди изплакване на уреда.

## Миксер и стойка

- !** Изваждайте щепсела от контакта преди почистване на уреда.  
Внимавайте да не попадне вода във вътрешността на уреда!  
Никога не мийте уреда под течеща вода и никога не го потапяйте във вода.
- ☞** Забършете миксера и стойката с влажна кърпа.

## Приставки

### Бъркалки за разбиване и бъркалки за тесто

- ☞** Почиствайте бъркалките за разбиване и тези за тесто с четка или кърпа под течеща вода или в съдомиялна машина!

### Купа за разбъркване от неръждаема стомана (само за Stand Mixer 450)

- ☞** Купата за разбъркване от неръждаема стомана (без капак!) може да се мие в съдомиялна машина.

- !** Капакът на купата за разбъркване от неръждаема стомана не бива да се мие в съдомиялна машина.

### Пластмасова купа за разбъркване (само за Stand Mixer 400)

Измивайте пластмасовата купа за разбъркване с вода за изплакване.

**!** Ако желаете да измиете пластмасовата купа за разбъркване в съдомиялна машина, я поставете в горното отделение.

## Съхранение

Съхранявайте бъркалките за тесто и тези за разбиване в купата за разбъркване, поставена върху основата на уреда. Така няма да се повредят.

## Технически данни

Напрежение на мрежата:	230 - 240 V
Консумация на енергия:	380 W
Максимално време за работа без прекъсване:	10 минути

**CE** Този уред отговаря на следните директиви на ЕС:

- Директива за ниско напрежение 2006/95/EC
- EMC директива 89/336/EEC с изменения 92/31/EEC и 93/68/EEC



*Thinking of you*  
**Electrolux**

822 949 278 - 03 - 1207