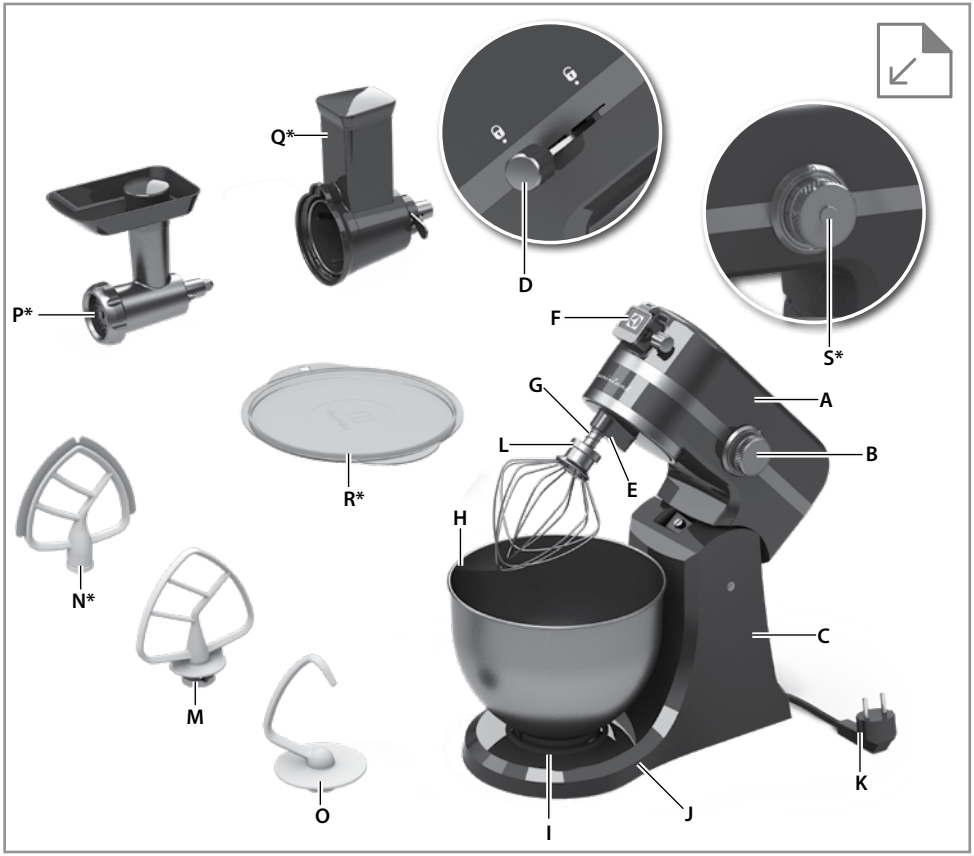
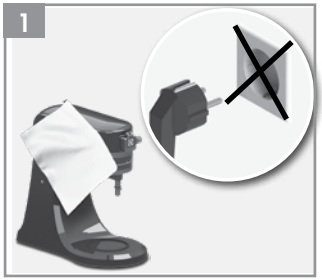
Electrolux

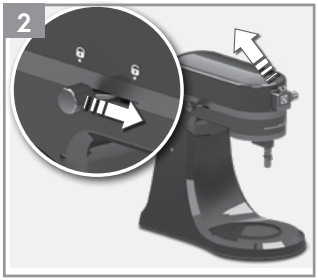
Instruction Book

ASSISTENT™
EKM4XXX
EKM55XX

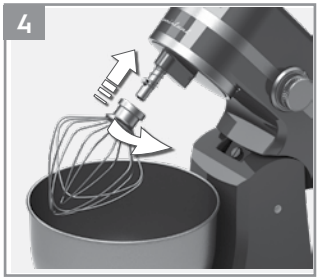
GB INSTRUCTION BOOK
FR MODE D'EMPLOI
AR كتيب الإستخدام
BG БРОШУРА С ИНСТРУКЦИИ
CZ NÁVOD K POUŽITÍ
DE GEBRAUCHSANWEISUNG
DK VEJLEDNING
EE KASUTUSJUHEND
FA دفترچه راهنمای کاربر
FI OHJEKIRJA
HR KNJIŽICA S UPUTAMA
HU HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
IT ISTRUZIONI
LT INSTRUKCIJŲ KNYGA
LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA
NO BRUKSANVISNING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


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


1


2

3


4

5

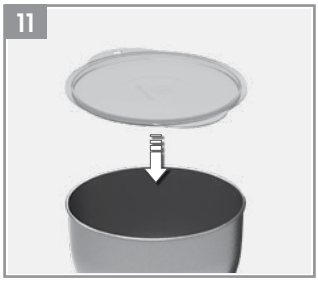
6

7

8

9

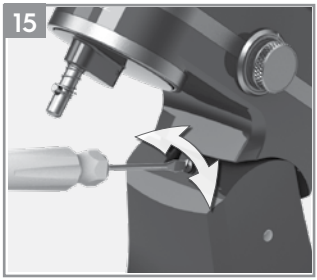
10

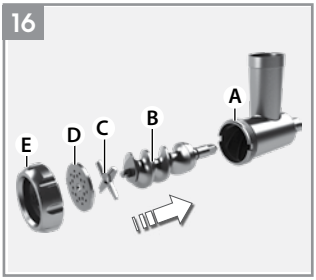

11

12

13

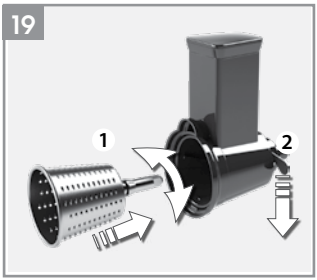
14

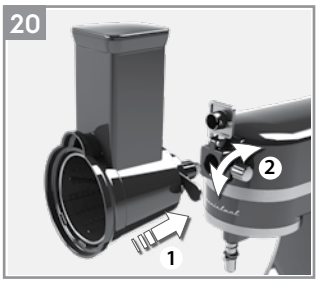

15

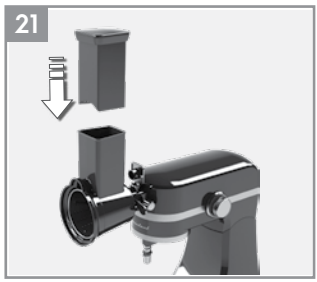

16
A
B
C
D
E

17
2
1

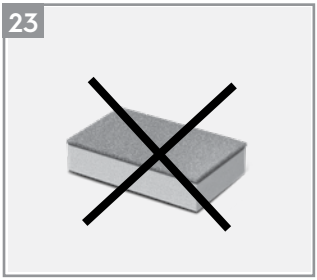
18


19
1
2


20
2
1


21

22


23

CONTENTS

ENGLISH	6	**SUOMI**	61	**ROMÂNĂ**	109
FRANÇAIS	12	**HRVATSKI**	67	**SRPSKI**	115
عربي	19	**MAGYAR**	73	**РУССКИЙ**	120
БЪЛГАРСКИ	24	**ITALIANO**	79	**SVENSKA**	127
ČEŠTINA	30	**LIETUVIŠKAI**	85	**SLOVENŠČINA**	133
DEUTSCH	36	**LATVIEŠU**	91	**SLOVENČINA**	139
DANSK	42	**NORSK**	97	**TÝRKÇE**	145
EESTI	48	**POLSKI**	103	**УКРАЇНСЬКА**	151
فارسی	55				

WE'RE THINKING OF YOU

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

Welcome to Electrolux.

Visit our website to:

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

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

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

CUSTOMER CARE AND SERVICE

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

- Model Number
- PNC number
- Serial number

The information can be found on the rating plate.

ENGLISH

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

COMPONENTS

A. Motor head (tiltable)
B. Speed selector
C. Housing
D. Tilt head locking lever
E. Working light
F. Attachment hub
G. Attachment shaft
H. Stainless steel bowl
I. Bowl clamping plate
J. Non-slip feet
K. Power cord
L. Wire whip
M. Coated flat beater
N. **SoftEdge**Beater™*
O. Coated dough hook
P. Meat grinder*
Q. Slicer/Shredder*
R. **PerfectRise**Lid™*
S. Pulse function*

** Certain models only*

Picture page 2-4

GETTING STARTED

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

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

2 Place the appliance on a flat surface. **Tilting the Motor head up:** Move the Tilt head locking lever to "Unlocked" with one hand, tilt the Motor head up with the other hand. Once in up position it locks. **Warning: Keep fingers and hands away from areas with movable parts.**

3 Move Speed selector to "OFF". **Place the Stainless steel bowl on the bowl clamping plate.** Move the bowl clockwise to lock into position. **Warning:** Never operate appliance with the attachments wire whip, Flat beater, Dough hook or **SoftEdge**Beater™* unless the bowl is in place, and the motor head is down.

4 **Place an attachment on the Attachment shaft:** Align the slot at the top of the attachment with the pin on the Attachment shaft. Push the attachment up and turn it counterclockwise until the pin is locked into position. To remove the attachment, move it clockwise and pull off.

5 **Tilting the Motor head down:** Move the Tilt head locking lever to "Unlocked" with one hand, tilt the Motor head down with the other hand. Insert the plug in the main socket.

6 **Move the Speed selector from "OFF" to desired speed (1-10).** Once mixing is complete, turn the Speed selector to "OFF" and unplug the appliance.

7 **Work light and Power indicator light:** If the appliance is plugged in and a speed is selected, a blue LED lights up around the Speed selector. A working light will also light up over the working area. If the Speed selector is moved to "OFF", the working light will automatically shut off after 3 min.

8 **Note:** If the Speed selector is already turned on before the appliance is plugged in, both the blue Speed selector LED light and the Working light will flash OFF and ON to let you know the Speed selector has been left on. Turn the Speed selector to "OFF" and the lights will stop flashing. Then resume operating normally.

OTHER FUNCTIONS

9 **How to use the coated SoftEdge**Beater™ *** tool:**
The **SoftEdge**Beater™ is perfect for creamy mixtures and toppings.
The silicone edges of the beater, gently wipes the sides on the bowl helping to incorporate all the ingredients in the mixture and to ensure even consistency throughout the mixing process.

10 **Note:** Do not use the coated **SoftEdge**Beater™ * with heavy mixtures such as dough, use the dough hook tool instead. For hard ingredients like dry fruits, shells or bones use the coated flat beater instead.

11 **How to use the PerfectRise**Lid™ *:
The **PerfectRise**Lid™ isolates and helps to build up the humid environment for the dough to rise in proper condition.
Covering the bowl with the **PerfectRise**Lid™ keeps the dough from drying out, preventing the formation of a crust on the surface of the dough, which inhibits the proper rising of the dough which results in a poorer baking result.

12 **How to use the Pulse function*:**
If the machine is set to speed 1/P, you can temporarily stop the machine by pressing the "PULSE" button on the speed selector. Pressing it again will start the machine for 1,5 seconds. If you press continuously the machine will work as long as you keep the button pressed.

13 **Attachment hub:** The appliance comes with a built in multipurpose Attachment hub. Read and carefully follow the instructions that comes with each attachment for correct and safe use.

14 **Adjusting the Attachment shaft:** The appliance is adjusted at the factory so that the Flat Beater clears the bottom of the Bowl. If the Flat Beater hits the bottom of the Bowl or is too far away from the sides, you can adjust it correctly. See 14 for further instructions.

15 **Turn the Speed selector to "OFF" and unplug the appliance.** Tilt the Motor head back. Use a slotted point Head screwdriver to adjust the screw. Turn counter clockwise to raise the Attachment shaft, turn clockwise to lower it.

HOW TO USE THE MEAT GRINDER*

16 **Insert the grind screw (B) into the grinder housing (A).** Place the knife (C) over the square shaft at the end of the grind screw. Place the grinding plate (D) (medium or coarse) over the knife. Tighten the ring (E) by hand until the meat grinder is secured.
Note: *Do not over tighten the ring.*

17 **Open the Attachment hub** Lid **on the Stand mixer.** Fit the Power shaft of the attachment in the Attachment hub socket on the Stand mixer. Rotate the attachment back and forth if necessary. Tighten the Attachment hub knob until the attachment is fully fastened.
Caution: Before attaching accessories turn off the appliance and unplug it.

18 **Place the food tray over the grinder housing.** Cut raw meat into small pieces and place it on the food tray. Plug in the appliance and turn the speed selector to desired speed (recommended speed: 6-8). Feed the meat into the feed chute by using the pusher.
Caution: Do not put your fingers or other utensils in the feed chute.
Note: *Meat should not contain bones, muscles or skin.*

HOW TO USE THE SLICER/SHREDDER*

19 **How to use the Slicer/Shredder:** Choose a Slicer or a Shredder knife (Medium or Course). Insert the shaft (square end) of the selected Knife into the Slicer/Shredder housing so the shaft fits into square hub socket. Secure the Knife by pulling the Locking handle downwards.
Caution: The blades and inserts are very sharp!

20 **Assemble the Slicer/Shredder in the Attachment hub.** Place a container under the attachment. Cut the food into small pieces. Plug in the appliance and turn the Speed selector to desired speed (recommended speed: 8).

21 **Feed the food into the Feed chute by using the Pusher.** When finished using your attachment, turn off the appliance and unplug it. Close the Attachment hub lid and tighten the Attachment hub knob.

CLEANING AND CARE

22 **Unplug the appliance.** We recommend that the wire whip, meat grinder* and slicer/shredder* is washed by hand in warm soapy water.
The bowl, Flat beater, Dough hook, **SoftEdge**Beater™* and **PerfectRise**Lid™* are dishwasher-proof.
Clean the motor unit with a damp cloth. **Caution: Never immerse the motor unit in water!** Let all parts dry thoroughly.

23 **Do not use abrasive cleaners or scouring pads when cleaning the appliance.**

Enjoy your new Electrolux product!

SAFETY ADVICE

Read the following instruction carefully before using the appliance for the first time.

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- The appliance may only be connected to a power supply whose voltage and frequency comply with the specifications on the rating plate!
- Never use or pick up the appliance if
  – the supply cord is damaged,
  – the housing is damaged.
- If the appliance or the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person, in order to avoid hazard.
- Always place the appliance on a flat, level surface.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Appliance is for indoor use only.
- Do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, do not let cord contact hot surface, including the stove.
- Never use accessories or parts made by other manufactures not recommended or sold; may cause a risk of injury to persons.
- Make sure the motor has completely stopped before disassembling and cleaning.
- Avoid contact with moving parts. Contact could result in injury! Do not use other tools or utensils during the appliance usage.
- Do not leave this product out of your sight when it is running.
- Ensure all loose matters and your clothes/accessories are kept away while using this product.
- Never process boiling liquids (max 90°C).
- Do not use this appliance to stir paint. Danger, could result in an explosion!
- Never operate appliance with the attachments wire whip, flat beater or dough hook unless the bowl is in place.
- This appliance is intended for domestic use only. The manufacturer cannot accept any liability for possible damage caused by improper or incorrect use.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The motor slows down during operation.	Amount of dough may exceed maximum capacity.	Remove half and process in two batches.
	Dough may be too wet, it sticks onto the side of the bowl.	Add more flour, 1 tablespoon at a time until the motor speeds up. Process until dough cleans the side of the bowl.
The motor does not work.	The appliance is not connected to the mains.	Make sure to plug in the appliance before operation.
The appliance vibrates/ moves during operation.	The rubber feet are wet.	Make sure the rubber feet at the bottom of the unit are clean and dry.
	It is normal for heavy loads (e.g heavy dough, cheese).	Remove half and process in two batches.
The attachment scrapes the Stainless steel bowl during operation.	The height of the attachment shaft is incorrect.	Adjust the height of the attachment shaft.
The Working light and Power indicator light flashes on and off.	The Speed selector has been left turned on.	Turn the Speed selector to “Arrest”.

DISPOSAL

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

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

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

RECIPES

WHISKING FUNCTION QUANITITIES AND PROCESSING TIMES					
Ingredients	Quantity	Unit	Time	Speed	
Cream	2.1~6.1	dL	60~80s	8~10	
Egg-white	1.2~2.4	dL	At least 100s	8~10	
Method					
Use the wire whip tool.					

BEATING FUNCTION QUANTITIES AND PROCESSING TIMES (MIXING LIGHT DOUGH (E.G: CAKE DOUGH))					
Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time	Speed
Cake sponge	Flour	6,0	dL	200~230s	Medium setting (5~6setting)
	Margarine	1,5	dL		
	Sugar	1,7	dL		
	Baking powder	1,0	tsp		
Chocolate cake	Flour	8,0	dL	300~360s	Medium setting (4~6setting)
	Egg	4,0	pcs		
	Butter	2,0	dL		
	Sugar	1,7	dL		
	Vanilla Sugar	2,0	tsp		
	Sour cream	1,0	dL		
	Nougat raw mixture	100	g		
	Baking soda	3,0	tsp		
	Method				
	The butter should be soft not hard. Stir the soft butter with sugar until creamy. Add the eggs one after another. While stirring, add the sour cream and vanilla sugar. Finally stir in the flour together with baking soda. **Note:** Use the **SoftEdge**Beater™* tool for creamier results.				
Butter Cake	Flour	3,0	dL	200~230s	Medium setting (4~6setting)
	Margarine	1,5	dL		
	Sugar	1,7	dL		
	Fresh egg	3	pcs		
	Baking powder	1,0	tsp		
	Method				
	Place all ingredients in the bowl, and mix them, till it is ready. **Note:** Use the **SoftEdge**Beater™* tool for creamier results.				
Chocolate butter cream frosting	Semi-sweet chocolate chips	2,3	dL	200~230s	Medium setting (4~6setting)
	Butter, softened	1,15	dL		
	Sifted confectioners' sugar	4,6	dL		
	Milk	5	tsp		
	Vanilla extract	0,5	tsp		
	Method				
	Melt chocolate chips over hot water; stir until smooth. Set aside; cool 15 minutes. We recommend to use the **SoftEdge**Beater™* tool instead of the coated flat beater tool. In large bowl, beat butter until creamy. Gradually add confectioners' sugar, alternately with milk. Add melted chocolate and vanilla; beat until smooth.				

HOOKS FUNCTION QUANTITIES AND PROCESSING TIMES					
Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time	Speed
Yeast dough* (bread) min. Quantities	Flour	6,0	dL	350~380s	Low setting (max. 2 setting)
	Water	2,0	dL		
	Sugar	2,4	dL		
	Margarline	1,0	tbs		
	Salt	1,0	tsp		
	Dry Yeast	2,0	tsp		
	Method				
	Assemble the coated dough hook to mix the ingredients. Place all the ingredients into the bowl and knead until satisfactory. Cover the bowl with the **PerfectRise**Lid™* and let it rise.				
Yeast dough* (Pizza dough) max quantities	Wheat flour	16,0	dL	At least 480s	Low setting (max. 2 setting)
	Water	4,0	dL		
	Oil	1,0	dL		
	Fresh egg	2,0	pcs		
	Salt	3,0	tsp		
	Sugar	2,0	tsp		
	Dry Yeast	1,0	tbs		
	Method				
	1. In a container mix half of the yeast with the salt and the sugar and set aside; 2. In the bowl add the remaining yeast with the water and the oil; 3. This dough should be mixed with a whire whip tool, at minimum speed until a smooth mixture is obtained; 4. Add into the bowl the fresh eggs and the preparation set aside in point 1 (the yeast mixed with salt and sugar). The speed should be increased to medium. 5. Add half of the flour gradually. When the dough acquires a bigger volume and consistency change the tool to the coated dough hook tool. 6. Add the rest of the flour and continue mixing. At this point you will need to monitor the input power of the machine, so that it doesn't exceed setting 2.The dough should be mixed until it releases completely from the interior surface of the bowl. 7. Cover the bowl with the **PerfectRise**Lid™* and let it rise.				

*Do not exceed Speed 2 when preparing yeast dough. This may damage the machine.

FRANÇAIS

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

COMPOSANTS

A. Bras moteur (inclinable)
B. Sélecteur de vitesse
C. Socle moteur
D. Levier de verrouillage du bras moteur
E. Voyant de fonctionnement
F. Adaptateur à accessoires
G. Tige de fixation des accessoires
H. Bol en acier inoxydable
I. Plaque de fixation du bol
J. Pieds antidérapants
K. Cordon d'alimentation
L. Fouet métallique
M. Batteur plat (avec revêtement)
N. **SoftEdge**Beater™*
O. Crochet à pétrir (avec revêtement)
P. Hachoir à viande*
Q. Trancheuse/Râpe*
R. **PerfectRise**Lid™*
S. Fonction d'impulsion*

**Sur certains modèles uniquement*

Illustration page 2-4

PREMIÈRE UTILISATION

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

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

2 Placer l'appareil sur une surface plane. **Inclinaison du capot du moteur vers le haut :** Mettre le levier de verrouillage du bras moteur en position "déverrouillage", puis basculer le bras moteur vers le haut. Une bras le capot incliné vers le haut, il se verrouille. **Avertissement : Garder les doigts et les mains hors de portée des pièces mobiles.**

3 Mettre le sélecteur de vitesse sur « OFF ». **Placer le bol en acier inoxydable sur sa plaque de fixation.** Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la position de verrouillage. **Attention :** veillez à ce que le bol soit toujours en place et le bras moteur abaissé avant de faire fonctionner l'appareil avec le fouet métallique, le batteur plat, le crochet de pétrissage ou le **SoftEdge**Beater™*.

4 **Placer un accessoire sur tige à accessoires à accessoires :** Positionner l'accessoire en respectant le sens d'introduction de celui-ci, enclencher-le en exerçant une pression puis tourner d'un quart sur la droite pour le verrouiller. Pousser l'accessoire et le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la broche soit verrouillée. Pour retirer l'accessoire, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre puis le retirer.

5 **Abaisser le bras du robot :** positionner le levier en mode déverrouillage puis incliner le bras vers le bas. Brancher la prise sur le secteur. Tourner le levier de verrouillage du capot inclinable en position « Déblocage » avec une main, puis incliner le capot du moteur vers le bas avec l'autre main. Insérer la fiche électrique dans une prise secteur.

6 **Sélectionner la vitesse souhaitée (1à10).** Une fois l'utilisation terminée, positionner le sélecteur de vitesse en position "OFF" et débrancher l'appareil.

7 **Voyant de fonctionnement et rétroéclairage du sélecteur de vitesse :** Si l'appareil est branché et qu'une vitesse est sélectionnée, une LED bleue s'allume près du sélecteur de vitesse. Un voyant de fonctionnement s'allume également près de la zone de travail. Un voyant de fonctionnement placé sous le bras moteur s'allume automatiquement lors de la mise en route de la machine et s'éteint automatiquement 3 mn après l'arrêt de celle-ci.

8 **Remarque :** Si le sélecteur de vitesse est déjà activé avant que l'appareil soit branché, la LED bleue du sélecteur de vitesse et le voyant de fonctionnement clignoteront tous les deux pour vous avertir que le sélecteur de vitesse est resté activé. Positionner le sélecteur de vitesse sur la position OFF, puis sélectionner la vitesse choisie pour remettre en route l'appareil.

AUTRES FONCTIONS

9 **Comment utiliser l'accessoire enduit SoftEdge**Beater™ * **:**
Le **SoftEdge**Beater™ * est idéal pour les garnitures et mélanges crémeux.
Les rebords en silicone du batteur raclent délicatement les parois du bol, permettant une incorporation parfaite de tous les ingrédients pour une consistance homogène tout au long du processus.

10 **Remarque :** N'utilisez pas le **SoftEdge**Beater™ * enduit pour des mélanges épais et lourds, tels que la pâte, et préférez le crochet de pétrissage. Pour les ingrédients durs, tels que les fruits secs, les coquilles ou les os, utilisez de préférence le batteur plat.

11 **Comment utiliser le PerfectRise**Lid™ * **:**
Le **PerfectRise**Lid™ protège la pâte et lui permet de lever dans un environnement humide idéal.
Lorsque vous couvrez le bol avec le **PerfectRise**Lid™, vous évitez que la pâte se dessèche et qu'une croûte ne se forme à la surface, ce qui empêcherait la pâte de lever correctement et entraînerait des résultats de cuisson médiocres.

12 **Fonction d'impulsion* :**
Si l'appareil est réglé sur la vitesse 1/P, vous pouvez l'arrêter temporairement en appuyant sur la touche « PULSE » sur le sélecteur de vitesse. Appuyez à nouveau sur la touche pour faire redémarrer l'appareil pour 1,5 seconde. Si vous maintenez cette touche enfoncée, l'appareil fonctionnera tant que vous maintiendrez l'appui sur la touche.

13 **Adaptateur à accessoires :** L'appareil est équipé d'un adaptateur à accessoires multi-usage. Merci de lire et de suivre attentivement les instructions fournies avec chaque accessoire pour une utilisation correcte et sécurisée.

14 **Réglage de la tige de fixation des accessoires :** L'appareil est réglé en usine de sorte que le batteur plat ne touche pas le fond du bol. Si le batteur plat touche le fond du bol ou est trop éloigné des côtés, il est possible de le régler manuellement. Voir la section 14 pour plus d'instructions.

15 **Positionner le sélecteur de vitesse sur "OFF" et débrancher l'appareil.** Incliner le bras moteur du moteur vers l'arrière. Utiliser un tournevis plat pour régler la vis. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire remonter la tige de fixation des accessoires ; tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'abaisser.

COMMENT UTILISER LE HACHOIR À VIANDE*

16 **Insérer la vis de hachage (B) dans son support (A).** Positionner correctement la lame (C) sur l'axe carré, à l'extrémité de la vis de hachage. Placer l'emporte-pièce (D) (moyen ou gros) sur la vis dans les encoches prévues à cet effet. Visser l'anneau correctement (E).
Remarque : *Ne pas serrer excessivement l'anneau.*

17 **Ouvrir le couvercle de l'adaptateur à accessoires du robot.** Desserrer la vis puis insérer le hachoir. Si nécessaire, faire bouger l'accessoire d'avant en arrière pour l'insérer. Resserrer la vis de l'adaptateur à accessoires.
Attention : Avant d'installer un accessoires, éteindre l'appareil et le débrancher.

18 **Placer le plateau sur le hachoir.** Couper la viande crue en petits morceaux et la disposer sur le plateau. Brancher l'appareil et tourner le sélecteur de vitesse sur 6-8. Insérer la viande dans la goulotte en utilisant le poussoir.
Attention : Ne jamais placer ses doigts ni d'autres ustensiles dans la goulotte.
Remarque : *La viande ne doit contenir ni os, ni muscle, ni peau.*

COMMENT UTILISER LA TRANCHEUSE/RÂPE*

19 **Comment utiliser la Trancheuse/Râpe :** Choisir le modèle de râpe désiré (fin, moyen, gros). Insérerl'axe d'entraînement (bout carré) dans le dispositif. Fixer l'axe en rabbattant le levier de verrouillage vers le bas.
Attention : Les lames sont très coupantes !

20 **Insérer la trancheuse/râpe dans l'adaptateur à accessoires, puis serrer la vis pour fixer correctement le tout.** Placer un récipient sous l'accessoire. Découper les aliments en petits morceaux. Brancher l'appareil et tourner le sélecteur de vitesse sur 8.

21 **Insérer les aliments dans la goulotte en utilisant le poussoir.** Lorsque l'utilisation des accessoires est terminée, éteindre le robot et le débrancher. Refermer le couvercle de l'adaptateur et resserrer la vis.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

22 **Débranchez l'appareil.** Nous vous conseillons de laver le fouet métallique, le hachoir à viande* et la trancheuse/râpe* à la main, dans un mélange d'eau tiède et de savon.
Le bol, le batteur plat, le crochet de pétrissage, le **SoftEdge**Beater™* et le **PerfectRise**Lid™* sont lavables au lave-vaisselle.
Nettoyer l'unité du moteur à l'aide d'un tissu humide. **Attention : Ne jamais immerger le moteur dans l'eau !** Séchez soigneusement les pièces avant de les utiliser.

23 N'utiliser ni produits nettoyants abrasifs ni grattoirs pour le nettoyage de l'appareil.

Régalez-vous avec votre nouveau produit Electrolux!

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les instructions suivantes doivent être lues attentivement avant d'utiliser la machine pour la première fois.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être conservés hors de portée des enfants.
- Soyez prudent lors de la manipulation des lames, qui sont coupantes, lors du vidage du bol et lors du nettoyage.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil doit être branché sur un réseau électrique correspondant à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaque signalétique.
- Ne jamais utiliser ou mettre en marche l'appareil si
  – le cordon d'alimentation est endommagé ;
  – le corps de l'appareil est endommagé.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses réparateurs ou toute autre personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.
- L'appareil doit toujours être placé sur une surface de travail plane et horizontale.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant assemblage, démontage ou nettoyage.
- Cet appareil est réservé à une utilisation à l'intérieur uniquement.
- Ne plongez pas l'appareil, son cordon ou sa prise dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord de la table ou du comptoir. Ne le mettez pas en contact avec une surface chaude, notamment sur une cuisinière.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou pièces faites par un autre fabriquant qui n'est pas recommandé ou vendu ; risque de blessure.
- Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant de démonter et de nettoyer les pièces de l'appareil.
- Évitez le contact avec les parties mobiles, qui pourrait provoquer des blessures ! N'utilisez pas d'autres outils ni d'autres ustensiles lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne quittez pas cet appareil des yeux lorsqu'il est en marche.
- Assurez-vous de tenir à l'écart toutes les matières libres ainsi que vos vêtements/ accessoires lorsque vous utilisez ce produit.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec des liquides bouillants (max. 90°C).
- Ne pas utiliser cet appareil pour mélanger de la peinture. Attention, danger, risque d'explosion !

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil avec le fouet métallique, le batteur plat ou le crochet de pétrissage si le bol n'est pas en place.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inadaptée de l'appareil.

GESTION DES PANNES

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le moteur ralentit pendant l'utilisation.	La quantité de pâte dépasse peut-être la capacité maximale.	Enlevez-en la moitié et procédez en deux fois.
	La pâte est peut-être trop liquide et colle aux parois du bol.	Ajoutez plus de farine, 1 cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que le moteur accélère. Continuez jusqu'à ce que la pâte n'accroche plus aux parois du bol.
Le moteur ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Veillez à brancher l'appareil avant de l'utiliser.
L'appareil vibre/bouge lors de l'utilisation.	Les pieds en caoutchouc sont mouillés.	Assurez-vous que les pieds en caoutchouc situés au bas de l'appareil sont propres et secs.
	C'est normal pour des charges lourdes (par ex. pâte épaisse, fromage).	Enlevez-en la moitié et procédez en deux fois.
L'accessoire érafle le bol en acier inoxydable lors de l'utilisation.	La hauteur de la tige à accessoires est inadaptée.	Régler la hauteur de l'arbre à la tige de fixation des accessoires.
Un voyant de fonctionnement s'allume également près de la zone de travail.	Le sélecteur est resté sur une vitesse.	Mettre le sélecteur de vitesse sur « OFF ».

MISE AU REBUT

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

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

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

RECETTES

QUANTITÉS À FOUETTER ET DURÉES DE FOUETTAGE				
Ingrédients	Quantité	Unité	Durée	Vitesse
Crème	2.1~6.1	dl	60~80 s	8~10
Blanc d'œuf	1.2~2.4	dl	Au moins 100 s	8~10
Préparation				
Utiliser le fouet métallique.				

QUANTITÉS À BATTRE ET TEMPS DE MÉLANGE (MIXAGE DE PÂTE LÉGÈRE (PAR EX. : PÂTE À GÂTEAU))					
Recette	Ingrédients	Quantité	Unité	Durée	Vitesse
Génoise	Farine	6,0	dl	200~230 s	Réglage moyen (position 5~6)
	Margarine	1,5	dl		
	Sucre	1,7	dl		
	Levure chimique	1,0	c. à café		
Gâteau au chocolat	Farine	8,0	dl	300~360 s	Réglage moyen (position 4~6)
	Œuf	4,0	œufs		
	Beurre	2,0	dl		
	Sucre	1,7	dl		
	Sucre vanillé	2,0	c. à café		
	Crème aigre	1,0	dl		
	Mélange au nougat	100 g	g		
	Bicarbonate	3,0	c. à café		
	Préparation				
	Le beurre doit être mou. Mélangez le beurre doux avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Ajoutez les œufs un par un. Tout en mélangeant, ajoutez la crème et le sucre vanillé. Ajoutez enfin la farine et le bicarbonate. Remarque : Utilisez l'accessoire **SoftEdge**Beater™* pour des résultats plus crémeux.				
Gâteau au beurre	Farine	3,0	dl	200~230 s	Réglage moyen (position 4~6)
	Margarine	1,5	dl		
	Sucre	1,7	dl		
	Œuf frais	3	œufs		
	Levure chimique	1,0	c. à café		
	Préparation				
	Versez tous les ingrédients dans le bol et mélangez-les jusqu'à ce la pâte soit prête. Remarque : Utilisez l'accessoire **SoftEdge**Beater™* pour des résultats plus crémeux.				
Glaçage crème au beurre au chocolat	Pépites de chocolat	2,3	dl	200~230 s	Réglage moyen (position 4~6)
	Beurre, pommade	1,15	dl		
	Sucre glace tamisé	4,6	dl		
	Lait	5	tsp		
	Extrait de vanille	0,5	tsp		
	Préparation				
	Faites fondre les pépites de chocolat au bain-marie ; mélangez jusqu'à obtenir une texture homogène. Réservez et laissez refroidir pendant 15 minutes. Nous vous conseillons d'utiliser le **SoftEdge**Beater™* plutôt que le batteur plat enduit. Dans un grand bol, fouettez le beurre jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez le sucre glace petit à petit, en alternant avec le lait. Ajoutez le chocolat fondu et la vanille ; battez jusqu'à obtenir une consistance homogène.				

QUANTITÉS À PÉTRIR ET DURÉES DE PÉTRISSAGE					
Recette	Ingrédients	Quantité	Unité	Durée	Vitesse
Pâte levée* (pain) quantités minimales	farine	6,0	dl	350~380 s	Réglage bas (position 1~2)
	eau	2,0	dl		
	Sucre	2,4	dl		
	Margarine	1,0	c. à soupe		
	Sel	1,0	c. à café		
	Levure sèche	2,0	c. à café		
	Préparation				
	Fixez le crochet de pétrissage enduit pour mélanger les ingrédients. Placez tous les ingrédients dans le bol et pétrissez jusqu'à obtenir un résultat satisfaisant. Couvrez le bol avec le **PerfectRise**Lid™* et laissez la pâte lever.				
Pâte levée* (pâte à pizza) quantités maximales	Farine de blé	16,0	dl	Au moins 480 s	Réglage bas (position 1~2)
	Eau	4,0	dl		
	Huile	1,0	dl		
	Œuf frais	2,0	œufs		
	Sel	3,0	c. à café		
	Sucre	2,0	c. à café		
	Levure sèche	1,0	c. à soupe		
	Préparation				
	1. Dans un récipient, mélangez la moitié de la levure avec le sel et le sucre, et réservez ; 2. Ajoutez dans le bol le reste de la levure avec l'eau et l'huile ; 3. Remuez avec un fouet métallique, à vitesse minimale jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène ; 4. Ajoutez les oeufs et la préparation réservée au point 1 (la levure mélangée au sel et au sucre). Augmentez jusqu'à la vitesse moyenne. 5. Ajoutez graduellement la moitié de la farine. Lorsque la pâte atteint un volume plus important et une consistance plus épaisse, changez l'accessoire et fixez le crochet de pétrissage enduit. 6. Ajoutez le reste de la farine et continuez à mélanger. À ce moment, vous devez surveiller la puissance d'entrée de la machine, de sorte qu'elle ne dépasse pas le réglage 2. La pâte doit être pétrie jusqu'à ce qu'elle n'adhère plus du tout aux parois du bol. 7. Couvrez le bol avec le **PerfectRise**Lid™* et laissez la pâte lever.				

***Ne dépassez pas la vitesse 2 lorsque vous préparez une pâte levée. Cela pourrait endommager le robot.**

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

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

12 **وظيفة النبض*:** إذا تم ضبط الجهاز على سرعة ١ / P ، يمكنك إيقاف الماكينة مؤقتًا بالضغط على الزر "PULSE" في محدد السرعة. سيؤدي الضغط عليه مرة أخرى إلى تشغيل الجهاز لمدة ١,٥ ثانية. إذا قمت بالضغط باستمرار، ستعمل الماكينة طالما استمر الضغط على الزر.

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

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

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

طريقة استخدام مفرمة اللحم*

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

17 **افتح غطاء صرة الوحدة المرفقة الموجود على خلاط الوقوف.** ركب العمود الكهربائي للوحدة المرفقة في منفذ صرة الوحدة المرفقة الموجود على الخلاط. قم بتدوير الوحدة المرفقة ذهابًا وإيابًا إذا لزم الأمر. أحكم ربط مقبض صرة الوحدة المرفقة حتى يتم تثبيت الوحدة جيدًا. **تنبيه:** قبل تركيب الملحقات أوقِف تشغيل الجهاز وافصله من مصدر الطاقة.

18 **ضع صينية الطعام أعلى مبيت المفرمة.** قم بتقطيع اللحم إلى مكعبات صغيرة وضعها على صينية الطعام. ضع قابس الطاقة للجهاز وانقل مُحدد السرعة إلى وضع السرعة المطلوب (السرعة الموصى بها: 6-8). ضع اللحم في أنبوب التغذية المائل باستخدام وحدة الدفع.
تنبيه: تجنب وضع أصابعك أو أي أدوات أخرى في أنبوب التغذية.
ملاحظة: يجب ألا يحتوي اللحم على عضلات عظم أو جلد.

طريقة استخدام القطاعة/وحدة التقطيع*

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

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

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

التنظيف والعناية

22 **افصل قابس الجهاز عن التيار الكهربي.** نوصي بغسل المضرب السلكي ومفرمة اللحم* والقطاعة أو سكينة التقطيع * باليد فقط بالماء الدافئ والصابون.

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

نظف وحدة المحرك بقطعة قماش رطبة. **تنبيه: يُحظر غمر وحدة المحرك في المياه.** اترك جميع الأجزاء لتجف بالكامل.

23 **تجنب استخدام المنظفات الكاشطة أو الضمادات المطهرة لتنظيف أسطح الجهاز الخاص بك.**

استمتع بمنتج Electrolux!

عربي

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

المكونات

A. رأس المحرك(يمكن إمالته)
B. محدد السرعات
C. هيكل الجهاز
D. مقبض تحكم بحركة الرأس
E. ضوء العمل
F. صرة الملحق
G. عمود الملحق
H. وعاء معدني من الفولاذ المقاوم للصدأ
I. صفيحة تثبيت الوعاء
J. قدم مانع للانزلاق
K. كبل الطاقة
L. مضرب سلكي
M. خافق مسطح مطلي
N. SoftEdgeBeater™*
O. مخلب عجن مطلي
P. مفرمة اللحم*
Q. قطاعة/سكينة تقطيع*
R. PerfectRiseLid™*
S. وظيفة النبض*

*طرازات معينة فقط

لصورة صفحة 2 - 4

بدء الاستخدام

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

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

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

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

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

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

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

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

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

وظائف أخرى

9 **كيفية استخدام أداة SoftEdgeBeater™ * المطلية:**
تعد ماكينة SoftEdgeBeater™ * مثالية لعمل الخليط كريميّ وطبقات الحلوى العلوية.
تعمل الحواف السيليكون للخافق على ضرب الخليط الموجود على جوانب الوعاء برفق لتساعد على مزج جميع مكونات الخليط وضمان تماسكها أثناء عملية الخلط.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
يتباطأ المحرك أثناء التشغيل.	قد يتجاوز حجم العجين أقصى قدرة.	قم بإزالة النصف وقم بعمله على دفعتين.
	قد يكون العجين رطبًا جدًا ويلتصق بجانب الوعاء.	أضف المزيد من الدقيق، ملعقة كبيرة واحدة كل مرة إلى أن تزداد سرعة المحرك. قم بالعمل إلى أن ينظف العجين الوعاء من الداخل.
المحرك لا يعمل.	الجهاز غير متصل بالكهرباء.	تأكد من توصيل الجهاز قبل التشغيل.
يهتز/يتحرك الجهاز أثناء التشغيل.	القاعدة المطاطية مبتلة.	تأكد من أن القدم المطاطية في أسفل الوحدة نظيفة وجافة.
	طبيعي مع الحمولات الثقيلة (مثل العجين الثقيل والجبن).	قم بإزالة النصف وقم بعمله على دفعتين.
تقوم الملحقة بخدش الوعاء الفولاذي أثناء التشغيل.	ارتفاع مقبض الملحقة غير صحيح.	قم بضبط ارتفاع مقبض الملحقة.
يومض مصباح التشغيل ومؤشر الطاقة عند التشغيل والإيقاف.	تم ترك محدد السرعة يعمل.	أدر محدد السرعة إلى "كبح".

التخلص من الجهاز

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

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

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

نصائح للسلامة

اقرأ التعليمات التالية بعناية قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.

- يُمنع استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال. أبقِ الجهاز والسلك بعيدًا عن متناول الأطفال.
- يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة وعند تفريغ الوعاء وأثناء التنظيف.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل الأشخاص الذين يعانون نقصًا في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة في حال تم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفي حال فهم المخاطر المرتبطة به.
- يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز.
- يمكن توصيل الجهاز بمصدر تيار ذو جهد وتردد يتوافقان مع المواصفات الموجودة على لوحة القياس فقط!
- لا تستخدم الجهاز أو تلتقطه في حالة
  – تلف سلك الإمداد الكهربي،
  – تلف المبيت.
- في حالة تلف الجهاز أو سلك الإمداد الكهربي، يجب استبداله من قبل الشركة المُصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
- ضع الجهاز دائمًا على سطح ثابت ومستوٍ.
- قم دائمًا بفصل الجهاز من الإمداد الكهربيٍ إذا بقي دون رقابة وقبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.
- الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط.
- لا تغمر الجهاز في ماء أو أي سائل آخر.
- لا تدع سلك الطاقة يلمس أسطح ساخنة أو يعلق فوق حافة طاولة أو منضدة.
- لا تستخدم ملحقات أو قطع مصنعة أو مباعة بواسطة شركات مصنعة أخرى غير الموصى بها؛ حيث قد يؤدي ذلك إلى خطر تعرض الأشخاص للإصابة.
- تأكد من أن المحرك قد توقف تماماً قبل عملية الفك او التنظيف.
- تجنب ملامسة الأجزاء متحركة. يمكن حدوث إصابات! لا تستخدم الأدوات أو الأواني أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تترك هذا المنتج بدون مراقبة اثناء التشغيل.
- تأكد من ان متعلقاتك الشخصية الملابس/الاكسسوارات بعيدة عن الجهاز اثناء الاستخدام.
- لا تحضر سوائل بدرجة الغليان (الحد الأقصى 90 درجة مئوية).
- لا تستخدم هذا الجهاز لتقليب الدهانات. خطر، قد ينتج عنه انفجار!
- تنبيه: بهدف تجنب الخطر الناجم عن إعادة تعيين القاطع الحراري عن غير قصد، يجب عدم تزويد هذا الجهاز بالطاقة من خلال جهاز فصل ووصل خارجي، مثل المؤقت، أو توصيله بدائرة يتم بتشغيلها وإيقاف تشغيلها بشكل منتظم.
- الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن التلف المحتمل الناتج عن الاستخدام غير المناسب أو غير الصحيح.

الكميات ووقت التحضير والتجهيز بخطاطيف العجن					
الوصفة	**المكونات**	**الكمية**	**وحدة**	الوقت	السرعة
العجين بالخميرة * (الخبز) أدنى كمية	الدقيق	6,0	ديسيلتر	350 إلى 380 ثانية	إعداد منخفض (الإعدادات 1~2)
	ماء دافئ	2,0	ديسيلتر		
	السكر	2,4	ديسيلتر		
	السمن الصناعي	1,0	ملعقة كبيرة		
	ملح	1,0	ملعقة صغيرة		
	خميرة جافة	2,0	ملعقة صغيرة		
	جمع مخلب العجن المطلي لخلط المكونات. ضع جميع املكونات في وعاء ويعجن. غطي الوعاء بـ **PerfectRise**Lid™* واترك العجين ليخمر.				
العجين بالخميرة * (البيتزا) كمية كبيرة	الدقيق	16,0	ديسيلتر	480 ثانية	إعداد منخفض (الإعدادات 1~2)
	ماء دافئ	4,0	ديسيلتر		
	زيت	1,0	ديسيلتر		
	بيض طازج	2,0	قطع		
	ملح	3,0	ملعقة صغيرة		
	السكر	2,0	ملعقة صغيرة		
	خميرة جافة	1,0	ملعقة كبيرة		
	طريقة التحضير 1. اخلط نصف كمية الخميرة مع السكر والملح في حاوية وضعها جانبًا. 2. ثم أضف في الوعاء باقي كمية الخميرة مع ماء وزيت. 3. يجب خلط هذا العجين بالمضرب السلكي في سرعة منخفضة حتى تحصل على خليط ناعم. 4. ثم أضف البيض إلى الوعاء وعليه خليط الخميرة الذي تم تحضيره سابقًا في الخطوة الأولى (الخميرة المضاف إليها الملح والسكر) يجب زيادة السرعة إلى سرعة متوسطة. 5. أضف نصف كمية الدقيق تدريجيًا. عندما يصبح حجم العجين أكبر ومتماسك قم بتغيير الأداة بمخلب العجن المطلي. 6. أضف باقي الدقيق واستمر في الخلط. في هذه المرحلة ستحتاج لمراقبة مدخلات الطاقة للماكينة حتى لا تتجاوز الإعداد 2، ويجب أن يكون العجين مختلط جيدًا حتى يمكن عزله تمامًا من الجزء السفلي للوعاء. 7. غطي الوعاء بـ **PerfectRise**Lid™* واترك العجين ليخمر.				

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

لوصفة

كميات الخفق وأوقات التحضير				
المكونات	الكمية	الوحدة	الوقت	السرعة
القشدة	2.1 إلى 6.1	ديسيلتر	60~80 ثانية	8 إلى 10
بياض بيض	1.2 إلى 2.4	ديسيلتر	100 ثانية	8 إلى 10
طريقة التحضير				
.قفخلا ةادأ مدختسا				

الكميات ووقت التحضير والتجهيز للعجن (العجينة الخفيفة (مثال: عجينة الكيك))					
الوصفة	المكونات	الكمية	وحدة	الوقت	السرعة
كيكة إسفنجية	الدقيق	6,0	ديسيلتر	200 إلى 230 ثانية	إعداد متوسط (5-6 إعدادات)
	السمن الصناعي	1,5	ديسيلتر		
	السكر	1,7	ديسيلتر		
	البيكنج بودر	1	ملعقة صغيرة		
كعكة الشو كولاتة	الدقيق	8,0	ديسيلتر	300 إلى 360 ثانية	إعداد متوسط (4-6 إعدادات)
	بيض	4,0	قطع		
	الزبدة	2,0	ديسيلتر		
	السكر	1,7	ديسيلتر		
	مسحوق الفانيليا	2,0	ملعقة صغيرة		
	كريمة حامضة	1,0	ديسيلتر		
	خليط النوجا اخلام	100	جرام		
	البيكنج صودا	3,0	ملعقة كبيرة		
طريقة التحضير					
يجب أن تكون زبدة لينة بدرجة حرارة الغرفة. قم بخلط الزبدة اللينة مع السكر حتى تصبح قشدية. بضاف البيض واحدة تلو. االخرى مع التحريك. إضافة القشدة احلامضة والفانيليا والسكر. وأخيرا قم بخلط الدقيق مع البيكنج صودا. ملاحظة: استخدم أداة SoftEdgeBeater™* للحصول على نتائج أفضل للخليط الكريمي.					
كعكة زبدة	الدقيق	3,0	ديسيلتر	200 إلى 300 ثانية	إعداد متوسط (4-6 إعدادات)
	السمن الصناعي	1,5	ديسيلتر		
	السكر	1,7	ديسيلتر		
	بيض طازج	3	قطع		
	البيكنج بودر	1,0	ملعقة كبيرة		
طريقة التحضير					
ضع جميع املكونا ت في وعا ع ويعجن. ملاحظة: استخدم أداة SoftEdgeBeater™* للحصول على نتائج أفضل للخليط الكريمي.					
كيكة شوكولاتة كريمة مجمدة	شرائح شوكولاتة شبه حلوة	2,3	ديسيلتر	200 إلى 300 ثانية	إعداد متوسط (4-6 إعدادات)
	زبدة ناعمة	1,15	ديسيلتر		
	سكر بودرة منخول	4,6	ديسيلتر		
	حليب	5	ملعقة كبيرة		
	مستخلص الفانيلا	0,5	ملعقة كبيرة		
طريقة التحضير					
أذب شرائح الشوكولاتة على ماء ساخن؛ قلبها إلى أن تصبح ناعمة. ضعها جانبًا، بردها لمدة 15 دقيقة. ننصح باستخدام أداة SoftEdgeBeater™* بدلاً من أداة الخافق المسطح المطلية. في وعاء كبيرة، اخفض الزبدة إلى تصبح ذات قوام كريمي. أضف سكر البودرة بانتظام، بالتبديل مع الحليب. أضف الشوكولاتة الذائبة مع الفانيلا؛ واخفقها إلى أن تصبح ناعمة.					

БЪЛГАРСКИ

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

КОМПОНЕНТИ

A. Глава на двигател (накланяща се)
B. Селектор на скорости
C. Корпус
D. Заключващ лост на накланящата се глава
E. Работно осветление
F. Закрепващ център
G. Закрепващ вал
H. Купа от неръждаема стомана
I. Плоча за затягане на купата
J. Неплъзгащи се крачета
K. Захранващ кабел
L. Жична лебедка
M. Плоска бъркачка с покритие
N. **SoftEdge**Beater™*
O. Кука за тесто с покритие
P. Месомелачка*
Q. Слайсер/Стъргало*
R. **PerfectRise**Lid™*
S. Пулсова функция*

** Само при някои модели*

Страница с изображения 2-4

ПЪРВИ СТЪПКИ

1 **Преди използване на уреда за пръв път:** Изключете уреда. Телената бъркалка, ножът за месо* и ножът на блендера/чопъра* трябва да се мият само на ръка с топла сапунена вода. Купата, плоската листовидна бъркалка, куката за тесто, **SoftEdge**Beater™* и **PerfectRise**Lid™* могат да се мият в мияла. Почистете електродвигателя с влажна кърпа.

Внимание: Не позволявайте в електродвигателя да влезе вода! Оставете всички части да изсъхнат напълно.

2 Поставете уреда на равна повърхност. **Насочване на главата на двигателя нагоре:** Преместете заключващия лост на накланящата се глава на позиция "Отключен" с едната ръка, а с другата насочете главата на двигателя нагоре. Когато застане в горна позиция, тя се фиксира. **Внимание: Пазете пръстите и ръцете си далеч от зони с подвижни части.**

3 Преместете селектора на скорости на позиция "OFF". **Поставете купата от неръждаема стомана върху плочата за затягане на купата.** Преместете купата по посока на часовниковата стрелка, за да се фиксира на място. **Внимание:** Никога не работете с уреда с приставките телена бъркалка, плоска листовидна бъркалка, кука за тесто или **SoftEdge**Beater ™*, ако купата не е на мястото си и главата на мотора не е надолу.

4 **Поставете приставка на закрепващия вал:** Подравнете слота в горната част на приставката с иглата върху закрепващия вал. Натиснете приставката нагоре и я завъртете обратно на часовниковата стрелка, докато щифтът не се фиксира на място. За да премахнете приставката я задвижете по посока на часовниковата стрелка и дръпнете.

5 **Насочване на главата на двигателя надолу:** Преместете заключващия лост на накланящата се глава на позиция "Отключен" с едната ръка, а с другата насочете главата на двигателя надолу. Поставете щепсела в контакта.

6 **Преместете селектора на скорости от позиция "OFF" към желаната скорост (1-10).** След като приключите работа, завъртете селектора на скорости към позиция "OFF" и изключете уреда.

7 **Работно осветление и осветление на индикатора за захранване:** Ако уредът е включен и е избрана скорост, се включва син светодиод около селектора на скорости. Над работната зона се включва и работно осветление. Ако селекторът на скорости е на позиция "OFF", работното осветление се изключва автоматично след 3 минути.

8 **Бележка:** Ако селекторът на скорости е включен преди уредът да е включен, синята лампичка на селектора на скорости и светлинната индикация за работа на уреда ще присветнат ВКЛ. и ИЗКЛ., за да ви уведомят, че селекторът на скорости е оставен включен. Завъртете селектора на скорости на "OFF" и светлините ще спрат да мигат. След това продължете да работите нормално с уреда.

ДРУГИ ФУНКЦИИ

9 **Как се използва инструментът SoftEdge**Beater™*** с покритие:**
SoftEdgeBeater™ е идеален за кремообразни смеси и топинги.
Силиконовите ръбове на бъркалката нежно забърсват страните на купата, като помагат да се включат всички съставки в сместа и да се осигури равномерност по време на процеса на смесване.

10 **Бележка:** Не използвайте **SoftEdge**Beater™* с покритие с тежки смеси като тесто. Вместо това използвайте куката за тесто. За твърди съставки, като сухи плодове, черупки или кости, използвайте плоската бъркалка с покритие.

11 **Как се използва PerfectRise**Lid™*:
PerfectRiseLid™ изолира и помага за изграждането на влажната среда за доброто надигане на тестото. Покриването на купата с **PerfectRise**Lid™ предпазва тестото от изсъхване, като се предотвратява образуването на коричка на повърхността на тестото, което възпрепятства правилното надигане на тестото, водещо до по-слаб резултат от печенето.

12 **Пулсова функция*:**
Ако машината е нагласена на скорост 1/P може да я спрете, като натиснете бутона "ПУЛС" на селектора за скорост. Натискането му отново ще включи машината за 1,5 секунди. Ако натискате продължително машината ще работи, докато го правите.

13 **Закрепващ център:** Уредът има вграден многофункционален закрепващ център. Прочетете и внимателно изпълнете инструкциите за всяка приставка, с цел правилна и безопасна употреба.

14 **Регулиране на закрепващия вал:** Уредът е приспособен в завода, така че плоската бъркачка да почиства дъното на купата. Ако бъркачката се удари в дъното на купата или е прекалено далеч от страните, можете да я настроите. За повече инструкции вижте 14.

15 **Завъртете селектора на скорости на позиция "OFF" и изключете уреда.** Насочване на главата на двигателя назад: Ползвайте кръстата отвертка, за да регулирате винта. Насочете обратно на часовниковата стрелка, за да повдигнете закрепващия вал, и по посока на часовниковата стрелка, за да го снишите.

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ МЕСОМЕЛАЧКАТА*

16 **Поставете винта за мелачката (B) в корпуса на мелачката (A).** Поставете ножа (C) върху квадратния вал на края на винта за мелачката. Поставете пластината за мелене (D) (средно или блюдо) върху ножа. Затегнете пръстена (E) на ръка докато месомелачката се застопори.
Бележка: Не презатягайте пръстена.

17 **Отворете капака на поставката за принадлежностите на самостоятелния миксер.** Прикрепете вала за захранването на принадлежността към контакта на поставката за принадлежности на самостоятелния миксер. Завъртете принадлежността назад или напред, ако е необходимо. Затегнете копчето на поставката за принадлежности, докато принадлежността не се затегне напълно. **Внимание:** Преди закрепване на аксесоарите изключете уреда и извадете кабела.

18 **Поставете тавата над корпуса на мелачката.** Нарежете сурово месо на малки парчета и го поставете в тавата. Включете уреда и нагласете селектора за скорости на скорост 6-8. Поставете месото в захранващия улей, като използвате тласкача.
Внимание: Не поставяйте пръсти или прибори в захранващия улей.
Бележка: *В месото не трябва да има кости, мускули или кожа.*

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ СЛАЙСЕРА/СТЪРГАЛОТО*

19 **Как да използвате слайсера/стъргалото:** Изберете слайсер или шредер (средно или блюдо). Вкарайте вала (квадратния край) на избрания нож в корпуса на слайсера/шредера така, че валът да влезе в гнездото на поставката. Закрепете ножа, като дръпнете заключващата дръжка надолу.
Внимание: Остриетата и вложките са много остри!

20 **Сглобете слайсера/шредера в поставката за принадлежности.** Поставете съд под принадлежността. Нарежете съставките на малки парчета. Включете уреда и нагласете селектора за скорости на скорост 8.

21 **Поставете храната в захранващия улей, като използвате тласкача.** Когато приключите с използването на принадлежността, изключете уреда и извадете кабела. Затворете капака на поставката за принадлежности и затегнете копчето й.

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

22 Изключете уреда от контакта. Препоръчваме телената бъркалка, месомелачката* и приставката за рязане на шайби и ленти* да се измиват ръчно с топла сапунена вода.
Купата, плоската бъркалка, куката за месо, **SoftEdge**Beater™* и **PerfectRise**Lid™* могат да се мият в миялна.
Почистете електродвигателя с влажна кърпа. **Внимание: Не позволявайте в електродвигателя да влезе вода!** Оставете всички части да изсъхнат напълно.

23 Не ползвайте абразивни почистващи препарати или фибро гъби при почистване на уреда.

Насладете се на своя нов продукт от Electrolux!

УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

- Забранено е използването на този уред от деца. Дръжте уреда и кабела му далеч от достъп на деца.
- Трябва да се внимава при работа с остри режещи остриета, изпразване на купата и по време на почистване.
- Уредите могат да бъдат използвани от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Децата не трябва да си играят с уреда.
- Този уред трябва да се свързва само към източник на електрозахранване, чието напрежение и честота съответстват на спецификациите на табелката с данни!
- Никога не използвайте и не вдигайте уреда, ако захранващият кабел или корпусът е повреден.
- Ако уредът или захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, негов сервизен агент или лице с аналогична квалификация, за да се избегне опасност.
- Винаги поставяйте уреда върху равна повърхност.
- Винаги изключвайте уреда от захранването, ако е оставен без надзор, както и преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- Уредът е само за използване в домашни условия.
- Не потапяйте уреда, кабела или щепсела във вода или друга течност.
- Не оставяйте кабела да виси над ръба на маса или плот, пазете кабела от допир с горещи повърхности, включително готварска печка.
- Никога не използвайте принадлежности или части, чиито производители или типове не са препоръчани, в противен случай могат да настъпят телесни повреди.
- Преди да постъпите към разглобяване и почистване, уверете се, че електродвигателят е спрял напълно.
- Избягвайте контакт с движещи се части. Това може да доведе до нараняване! Не използвайте други инструменти или прибори по време на използване на уреда.
- Не изпускайте уреда от поглед по време на експлоатация.
- Уверете се, че по време на използване на продукта наоколо няма насипни вещества и дрехи/аксесоари.
- Никога не обработвайте врящи течности (макс. 90°C).
- Не разбърквайте боя с уреда. Опасност, може да доведе до експлозия!
- Никога не използвайте уреда с прикачени телени бъркалки, плоската бъркалка или куката за тесто, освен ако купата не е поставена на място.

- Този уред е предназначен само за битова употреба. Производителят не може да поеме каквато и да е отговорност за вероятно повреждане причинено от неправилно или неподходящо използване.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

СИМПТОМ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Моторът намалява темпото по време на работа.	Количеството тесто може да надвиши максималния капацитет.	Извадете половината и процедирайте на два пъти.
	Тестото може да е прекалено влажно и да залепне върху стената на купата.	Добавете повече брашно, по 1 лъжица, докато моторът увеличи темпото. Продължете, докато тестото се почисти от стената на купата.
Моторът не работи.	Уредът не е свързан към електрозахранването.	Включете уреда в контакта преди работа.
Уредът вибрира/движи се по време на работа.	Гумените крачета са влажни.	Проверете дали гумените крачета на дъното на уреда са чисти и сухи.
	Нормално за голямо зареждане (напр. голямо количество тесто, сирене).	Извадете половината и процедирайте на два пъти.
Приставката надрасква купата от неръждаема стомана по време на работа.	Височината на закрепващия вал е неточна.	Нагласете височината на закрепващия вал.
Светлинната индикация за работа на уреда и светлинният индикатор на захранването започват да мигат.	Селекторът на скорости е включен.	Завъртете селектора на скорости на позиция "Спиране".

ИЗХВЪРЛЯНЕ

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

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

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

РЕЦЕПТИ

КОЛИЧЕСТВА И ВРЕМЕНА ЗА РАЗБЪРКВАНЕ				
Съставки	Количества	Мерна ед-ца	Време	Скорост
Сметана	2.1~6.1	дл.	60~80сек.	8~10
Белтък	1.2~2.4	дл.	Поне 100 сек.	8~10
Приготвяне				
Използвайте телената бъркалка.				

КОЛИЧЕСТВА И ВРЕМЕНА ЗА РАЗБИВАНЕ (РАЗМЕСВАНЕ НА МЕКО ТЕСТО (ПР.: ТЕСТО ЗА ТОРТА))					
Рецепта	Съставки	Количества	Мерна ед-ца	Време	Скорост
Пандишпан	Брашно	6,0	дл.	200~230 сек.	Средно настройка (5~6настройка)
	Маргарин	1,5	дл.		
	Захар	1,7	дл.		
	Бакпулвер	1,0	ч.л.		
шоколадова торта	Брашно	8,0	дл.	300~360 сек.	Средно настройка (4~6настройка)
	Яйце	4,0	бр.		
	Чисто масло	2,0	дл.		
	Захар	1,7	дл.		
	Ванилена захар	2,0	ч.л.		
	Сметана	1,0	дл.		
	Сурова смес нуга	100гр.	г		
	Сода за готвене	3,0	ч.л.		
	Приготвяне				
	Маслото трябва да е меко, а не твърдо. Разбъркайте мекото масло със захарта до получаване на кремообразна смес. Добавете яйцата едно след друго. Докато разбърквате добавете сметаната и ванилената захар. Накрая разбъркайте брашното заедно със содата за готвене. Бележка: Използвайте приставката **SoftEdge**Beater™* за по-кремообразни резултати.				
Маслен кейк	Брашно	3,0	дл.	200~230 сек.	Средно настройка (4~6настройка)
	Маргарин	1,5	дл.		
	Захар	1,7	дл.		
	Прясно яйце	3	бр.		
	Бакпулвер	1,0	ч.л.		
	Приготвяне				
	Поставете всички съставки в купата и ги разбъркайте докато се смесят напълно.				
Шоколадово масло глазура от крем	Полусладки шоколадови пръчици	2,3	дл.	200~230 сек.	Средно настройка (4~6настройка)
	Масло, размекнато	1,15	дл.		
	Пресята сладкарска захар	4,6	дл.		
	Мляко	5	ч.л.		
	Екстракт от ванилия	0,5	ч.л.		
	Приготвяне				
	Разтопете шоколадовите пръчици на гореща вода; бъркайте, докато се получи еднородна смес. Отстранете от котлона; оставете да се охлади за 15 мин. Препоръчваме да се използва приставката **SoftEdge**Beater™*, вместо плоската бъркалка с покритие. В голяма купа, разбийте маслото докато стане кремообразно. Постепенно добавяйте сладкарската захар и млякото. Добавете разтопения шоколад и ванилията; разбийте, докато се получи еднородна смес.				

КОЛИЧЕСТВА И ВРЕМЕНА ЗА РАБОТА С КУКИТЕ ЗА ТЕСТО					
Рецепта	Съставки	Количества	Мерна ед-ца	Време	Скорост
Заквасено тесто* (хляб) мин. количества	брашно	6,0	дл.	350~380 сек.	Ниско настройка (Максимум позиция 2)
	вода	2,0	дл.		
	Захар	2,4	дл.		
	Маргарин	1,0	суп.л.		
	Сол	1,0	ч.л.		
	Суха мая	2,0	ч.л.		
	Приготвяне				
	Поставете куката за тесто с покритие, за да смесите съставките. Поставете всички съставки в купата и месете до получаване на добра смес. Бележка: Използвайте приставката **SoftEdge**Beater™* за по-кремообразни резултати. Покрийте купата с капака **PerfectRise**Lid™* и оставете да се надигне.				
Заквасено тесто* (тесто за пица) макс. количества	Пшенично брашно	16,0	дл.	Поне 480 сек.	Настройка 1~2 (Максимум позиция 2)
	Вода	4,0	дл.		
	Олио	1,0	дл.		
	Прясно яйце	2,0	бр.		
	Сол	3,0	ч.л.		
	Захар	2,0	ч.л.		
	Суха мая	1,0	суп.л.		
	Приготвяне				
	1. В съд разбъркайте половината от маята със солта и захарта и ги оставете настрана. 2. В купата добавете останалата мая с водата и олиото; 3. Това тесто трябва да се меси с телената бъркалка, на най-ниската скорост, до получаване на еднородна смес; 4. Добавете пресните яйца в купата и отделената по т. 1 смес (маята със сол и захар). Увеличете скоростта до средна. 5. Постепенно добавете половината брашно. Когато тестото нарасне като обем и консистенция, сменете приставката с куката за тесто с покритие. 6. Добавете останалото брашно и продължете да смесвате. От този момент трябва да наблюдавате мощността на машината, така че да не надвишава позиция 2. Тестото трябва да се меси, докато започне да се освобождава напълно от вътрешната повърхност на купата. 7. Покрийте купата с капака **PerfectRise**Lid™* и оставете да се надигне.				

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

ČEŠTINA

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

SOUČÁSTI

A. Mixovací hlava (sklopitelná)
B. Volič rychlosti
C. Kryt
D. Zajišťovací páčka sklopné hlavy
E. Pracovní světlo
F. Hlava nástavce
G. Hřídel nástavce
H. Nerezová mísa
I. Upínací podložka na mísu
J. Protiskluzové nožičky
K. Napájecí kabel
L. Drátěná metla
M. Potažený plochý šlehač
N. **SoftEdge**Beater™*
O. Potažený hnětač těsta
P. Mlýnek na maso*
Q. Kráječ/krouhač*
R. **PerfectRise**Lid™*
S. Pulzní funkce*

** Pouze u vybraných modelů*

Strana s obrázky 2-4

ZAČÍNÁME

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

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

2 Spotřebič postavte na rovnou plochu. **Sklopení mixovací hlavy do horní polohy:** Posuňte zajišťovací páčku jednou rukou do „odjištěné" pozice a druhou rukou sklopte mixovací hlavu do horní polohy. Jakmile je v horní poloze, zajistí se. **Upozornění: Držte své prsty a ruce mimo oblasti s pohyblivými částmi.**

3 Otočte volič rychlosti do polohy „OFF". **Vložte nerezovou mísu do upínací podložky.** Otočte mísou po směru hodinových ručiček a zajistěte ji na místě. **Upozornění:** Spotřebič nikdy nespouštějte s připojenými nástavci, jako jsou drátěné šlehače, ploché hnětače, hnětače těsta nebo **SoftEdge**Beater™*, bez mísy na svém místě a sklopené hlavice motoru směrem dolů.

4 **Na hřídel připojte nástavec:** Vyrovnejte zářez na horní části nástavce s čepem na hřídeli nástavce. Zatlačte nástavec směrem nahoru a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček, dokud se čep nezajistí na místě. Při odstraňování nástavce jím otáčejte po směru hodinových ručiček a táhněte směrem dolů.

5 **Sklopení mixovací hlavy do dolní polohy:** Posuňte zajišťovací páčku jednou rukou do „odjištěné" pozice a druhou rukou sklopte mixovací hlavu do dolní polohy. Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

6 **Otočte voličem rychlosti z „OFF" polohy na požadovanou rychlost(1–10).** Jakmile dokončíte mixování, otočte voličem rychlosti do „OFF" polohy a vypojte spotřebič ze zásuvky.

7 **Pracovní světlo a kontrolka napájení:** Pokud je spotřebič zapojen do zásuvky se zvolenou rychlostí, rozsvítí se v blízkosti voliče rychlosti modrá kontrolka LED. Také se rozsvítí pracovní světlo osvětlující pracovní oblast. Pokud otočíte voličem rychlosti do „OFF" polohy, pracovní světlo se po třech minutách automaticky vypne.

8 **Poznámka:** Pokud jste voličem rychlosti otočili před zapojením spotřebiče do zásuvky, bude blikat modrá kontrolka voliče rychlosti spolu s provozní kontrolkou na znamení, že jste nechali volič rychlosti zapnutý. Otočte voličem rychlosti do polohy „OFF" a kontrolky přestanou blikat. Poté pokračujte v normálním používání.

DALŠÍ FUNKCE

9 **Jak používat potažený nástroj SoftEdge**Beater™ ***:**
SoftEdgeBeater™ je perfektní pro krémové směsi a horní vrstvy.
Silikonové hrany hnětače jemně potřou okraje mísy a pomohou vmíchat všechny ingredience do směsi, což zaručí dokonalou konzistenci při míchání.

10 **Poznámka:** Nepoužívejte potažený nástroj **SoftEdge**Beater™ * na těžké směsi, jako jsou těsta, na ně používejte hnětač těsta. Na tvrdé ingredience jako ovoce, mušle a kosti použijte raději potažený plochý hnětač.

11 **Jak používat víčko PerfectRiseLid™ *:**
Víčko **PerfectRise**Lid™ izoluje a pomáhá vytvářet vlhké prostředí, které těsto potřebuje ke správnému vykynutí. Po přikrytí mísy víčkem **PerfectRise**Lid™ se těsto nebude vysušovat, čímž na povrchu těsta nevznikne kůrka, která zapříčiňuje jeho nesprávné vykynutí a následně i neuspokojivé pečení.

12 **Pulzní funkce*:** Je-li spotřebič nastaven na rychlost 1/P, můžete ho pozastavit stisknutím tlačítka „PULSE" na voliči rychlosti. Dalším stisknutím spustíte spotřebič na 1,5 sekundy. Stisknete-li tlačítko déle, spotřebič bude pracovat tak dlouho, dokud bude tlačítko stisknuté.

13 **Hlava nástavce:** Tento spotřebič je vybaven víceúčelovou hlavou pro nástavce. Pozorně si přečtěte a řiďte se pokyny dodané s každým nástavcem za účelem jejich správného a bezpečného používání.

14 **Seřízení hřídele nástavce:** Spotřebič je ve výrobě nastaven tak, aby se plochý šlehač nedotýkal dna mísy. Pokud se plochý šlehač dotýká dna mísy, nebo je příliš daleko od jejích stran, lze jej správně seřídit. Další pokyny viz bod 14.

15 **Otočte voličem rychlosti do „OFF" polohy a vypojte spotřebič ze zásuvky.** Sklopte mixovací hlavu do horní polohy. Pomocí plochého šroubováku seřiďte příslušný šroub. Otočením proti směru hodinových ručiček zvednete hřídel nástavce a otočením po směru ji spustíte.

POUŽÍVÁNÍ MLÝNKU NA MASO*

16 **Mlecí šroub (B) vložte do těla mlýnku (A).** Na konec mlecího šroubu na hranatý hřídel nasaďte nůž (C). Mlecí síto (D) (střední nebo hrubé) nasaďte před nůž. Rukou utáhněte prstenec (E), dokud není mlýnek na maso zajištěný.
Poznámka: *Prstenec nepřetáhněte.*

17 **Otevřete víčko hlavy nástavce stojanového mixéru.** Nasaďte hnací hřídel nástavce do otvoru hlavy nástavce na stojanovém mixéru. V případě potřeby nástavcem otočte oběma směry. Utáhněte knoflík hlavice nástavce, dokud není nástavec zcela zajištěný.
Pozor: Před připojením příslušenství spotřebič vypněte a vypojte ze zásuvky.

18 **Položte misku na potraviny nad tělo mlýnku.** Nakrájejte maso na malé kousky a vložte je do misky na potraviny. Zapojte spotřebič do zásuvky a otočte voličem rychlosti na stupeň 6-8. Pomocí pěchovače suňte maso do plnicího kanálu.
Pozor: Do plnicího kanálu nestrkejte prsty ani jiné náčiní.
Poznámka: *Maso by nemělo obsahovat kosti, šlachy nebo kůži.*

POUŽÍVÁNÍ KRÁJEČE/KROUHAČE*

19 **Používání kráječe/krouhače:** Zvolte krájecí či krouhací nůž (střední nebo hrubý). Zasuňte hřídel (hranatý konec) zvoleného nože do hranatého otvoru hlavice kráječe/krouhače. Zajistěte nůž zatažením zajišťovací páčky směrem dolů.
Pozor: Nože a vložky jsou velmi ostré!

20 **Sestavte kráječ/krouhač s hlavicí nástavce.** Pod nástavec položte nádobu. Potraviny pokrájejte na malé kousky. Zapojte spotřebič do zásuvky a otočte voličem rychlosti na stupeň 8.

21 **Pomocí pěchovače suňte potraviny do plnicího kanálu.** Poté, co přestanete s nástavcem pracovat, vypněte spotřebič a vypojte jej ze zásuvky. Zavřete víčko hlavice nástavce a utáhněte knoflík hlavice.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

22 **Vytáhněte zástrčku spotřebiče ze zásuvky.** Drátěný šlehač, mlýnek na maso* a kráječ/krouhač* by se měly mýt pouze ručně teplou vodou se saponátem.

Mísu, plochý hnětač, hnětač těsta, **SoftEdge**Beater™* a **PerfectRise**Lid™* lze mýt v myčce.

Motorovou jednotku očistěte vlhkým hadříkem. **Pozor: Motorovou jednotku nikdy nenořte do vody!**
Všechny součásti nechte důkladně uschnout

23 K čištění spotřebiče nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi nebo drátěnky.

Užijte si váš nový výrobek Electrolux!

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před prvním použitím přístroje si pečlivě pročtěte následující pokyny.

- Tento spotřebič by neměly používat děti. Udržujte spotřebič a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí.
- Při manipulaci s ostrými noži, vyprazdňování misky a během čištění buďte opatrní.
- Tento spotřebič smí používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Zabraňte, aby si děti hrály se spotřebičem.
- Přístroj lze zapojit pouze do takového zdroje energie, jehož napětí a kmitočet odpovídají technickým údajům uvedeným na typovém štítku!
- Přístroj nikdy nepoužívejte, pokud je poškozen napájecí kabel nebo plášť.
- Dojde-li k poškození přístroje nebo napájecí šňůry, musí je vyměnit výrobce, pověřený poskytovatel služeb nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby nedošlo ke vzniku nebezpečí.
- Přístroj pokládejte vždy na rovný a pevný povrch.
- Pokud má být přístroj ponechán bez dozoru a vždy před montáží, demontáží nebo čištěním jej odpojte od zdroje napájení.
- Přístroj je určen pouze k použití ve vnitřních prostorech.
- Neponořujte spotřebič, kabel nebo zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.
- Nenechávejte napájecí kapel viset přes okraj stolu nebo kuchyňské linky. Napájecí kapel nesmí přijít do styku s horkými povrchy např. sporáku.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství nebo části od jiných výrobců, které nejsou doporučeny či prodávány, protože by mohlo hrozit nebezpečí poranění osob.
- Před rozebíráním a čištěním se ujistěte, že se motor zcela zastavil.
- Nedotýkejte se pohyblivých součástí. Dotyk by mohl mít za následek zranění! Při práci se spotřebičem nepoužívejte jiné nástroje nebo náčiní.
- Spotřebič během chodu nenechávejte bez dozoru.
- Během používání tohoto spotřebiče zajistěte, aby byly všechny volné předměty nebo vaše oblečení či doplňky mimo dosah.
- Nikdy nemixujte vroucí tekutiny (max. 90°C).
- Tento spotřebič nepoužívejte k míchání barev. Hrozí nebezpečí výbuchu!
- Spotřebič nikdy nespouštějte s připojenými nástavci, jako jsou šlehače či hnětače, bez mísy na svém místě.
- Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití. Výrobce nepřijímá odpovědnost za žádné škody způsobené nevhodným nebo nesprávným používáním.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

SYMPTOM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Během provozu se zpomaluje chod motoru.	Množství těsta může přesahovat maximální kapacitu.	Odstraňte polovinu a zpracujte na dvě části.
	Těsto může být příliš mokré a lepí se na stěny mísy.	Po lžičkách přidávejte mouku, dokud se chod motoru nezrychlí. Nechte pracovat, dokud těsto nevyčistí stěny mísy.
Motor nefunguje.	Spotřebič není zapojený do zásuvky.	Před spuštěním se ujistěte, že je spotřebič zapojen do zásuvky.
Tento spotřebič se během provozu pohybuje/vibruje.	Gumové nožičky jsou mokré.	Ujistěte se, že jsou gumové nožičky na spodní straně jednotky čisté a suché.
	U velkých zátěží se jedná o normální jev (např. hutné těsto, sýr).	Odstraňte polovinu a zpracujte na dvě části.
Nástavec během chodu škrábe stěny nerezové mísy.	Je nastavena nesprávná výška hřídele nástavce.	Seřiďte výšku hřídele nástavce.
Pracovní světlo a kontrolka napájení bliká.	Nechali jste volič rychlosti v zapnuté poloze.	Otočte voličem rychlosti do „aretační“ polohy.

LIKVIDACE

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

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

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

RECEPTY

DOBY PŘÍPRAVY A MNOŽSTVÍ K POUŽITÍ SPOLU S FUNKCÍ ŠLEHÁNÍ				
Přísady	Množství	Jednotka	Čas	Rychlost
Smetana	2.1~6.1	dl	60~80 s	8~10
Vejce - bílek	1,2~2,4	dl	Alespoň 100 s	8~10
Příprava				
Použijte drátěný šlehač.				

DOBY PŘÍPRAVY A MNOŽSTVÍ K POUŽITÍ SPOLU S FUNKCÍ MÍCHÁNÍ (MÍCHÁNÍ LEHKÉHO TĚSTA (NAPŘ.: TĚSTA NA KOLÁČ))					
Recept	Přísady	Množství	Jednotka	Čas	Rychlost
Piškotový koláč	Mouka	6,0	dl	200~230 s	Střední nastavení (nastavení 5~6)
	Margarín	1,5	dl		
	Cukr	1,7	dl		
	Prášek na pečení	1,0	lžička		
Čokoládový dort	Mouka	8,0	dl	300~360 s	Střední nastavení (nastavení 4~6)
	Vejce	4,0	ks		
	Máslo	2,0	dl		
	Cukr	1,7	dl		
	Vanilkový cukr	2,0	lžička		
	Kysaná smetana	1,0	dl		
	Surová nugátová směs	100 g	g		
	Jedlá soda	3,0	lžička		
	Příprava				
	Máslo by mělo být měkké a nikoliv tuhé. Rozmíchejte měkké máslo s cukrem na krém. Přidejte postupně vejce. Během míchání přidejte kysanou smetanu a vanilkový cukr. Nakonec vmíchejte mouku spolu s jedlou sodou. Poznámka: Použijte nástroj **SoftEdge**Beater™*, chcete-li krémovější produkt.				
Máslový koláč	Mouka	3,0	dl	200~230 s	Střední nastavení (nastavení 4~6)
	Margarín	1,5	dl		
	Cukr	1,7	dl		
	Čerstvé vejce	3	ks		
	Prášek na pečení	1,0	lžička		
	Příprava				
	Všechny přísady dejte do mísy a míchejte je, dokud není těsto hotové. Poznámka: Použijte nástroj **SoftEdge**Beater™*, chcete-li krémovější produkt.				
Čokoládové máslo Krémová poleva	Polosladké čokoládové vločky	2,3	dl	200~230 s	Střední nastavení (nastavení 4~6)
	Máslo, změkčené	1,15	dl		
	Prosetý moučkový cukr	4,6	dl		
	Mléko	5	lžička		
	Vanilkový extrakt	0,5	lžička		
	Příprava				
	Rozpustíme čokoládové chipsy nad horkou vodou; mícháme do hladka. Odložíme stranou; 15 minut necháme chladnout. Namísto potaženého plochého hnětače doporučujeme použít nástroj **SoftEdge-**Beater™*. Ve velké míse mícháme máslo, až bude krémové. Postupně přidáváme moučkový cukr, střídavě s mlékem. Přidáme rozpuštěnou čokoládu a vanilku; mícháme do hladka.				

DOBY PŘÍPRAVY A MNOŽSTVÍ K POUŽITÍ SPOLU S FUNKCÍ HNĚTACÍCH METEL					
Recept	Přísady	Množství	Jednotka	Čas	Rychlost
Kynuté těsto* (chlebové) min. množství	mouka	6,0	dl	350~380 s	Nízké nastavení (Maximum. 2 stupeň)
	voda	2,0	dl		
	Cukr	2,4	dl		
	Margarín	1,0	lžíce		
	Sůl	1,0	lžička		
	Sušené droždí	2,0	lžička		
	Příprava				
	Smícháme přísady hnětačem těsta. Vložte všechny přísady do mísy a hněťte je, dokud není kvalita těsta uspokojivá. Přikryjeme mísu víkem **PerfectRise**Lid™* a necháme kynout.				
Kynuté těsto* (na pizzu) max. množství	Pšeničná mouka	16,0	dl	Nejméně 480 s	Nízké nastavení (Maximum. 2 stupeň)
	Voda	4,0	dl		
	Olej	1,0	dl		
	Čerstvé vejce	2,0	ks		
	Sůl	3,0	lžička		
	Cukr	2,0	lžička		
	Sušené droždí	1,0	lžíce		
	Příprava				
	1. V nádobě smícháme polovinu droždí se solí a cukrem a odložíme; 2. Do mísy přidáme zbývající droždí s vodou a olejem; 3 Těsto hněteme drátěným hnětačem při minimální rychlosti, až získáme hladkou směs; 4. Do mísy přidáme čerstvá vejce a směs, kterou jsme odložili stranou v bodu 1 (droždí se solí a cukrem). Rychlost zvýšíme na střední hodnotu. 5. Postupně přidáváme polovinu mouky. Jakmile těsto získá větší objem a konzistenci, vyměníme nástroj za potažený hnětač těsta. 6. Přidáme zbytek mouky a pokračujeme v hnětení. Nyní budeme muset kontrolovat, aby elektrický příkon zařízení nepřekročil stupeň 2. Těsto by se mělo hníst tak dlouho, až se nebude přichytávat na vnitřní povrch mísy. 7. Přikryjeme mísu víkem **PerfectRise**Lid™* a necháme kynout.				

***Při přípravě kynutého těsta nepřekračujte rychlost 2. Mohlo by dojít k poškození spotřebiče.**

DEUTSCH

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

TEILE

A. Motorkopf (kippbar)
B. Geschwindigkeitsregler
C. Motorblock
D. Neigekopf-Verriegelungshebel
E. Arbeitslicht
F. Zubehörvorrichtung
G. Rührerwelle
H. Edelstahlschüssel
I. Schüsselverriegelungsplatte
J. Rutschfeste Füße
K. Netzkabel
L. Schneebesen
M. Beschichteter Flachrührer
N. **SoftEdge**Beater™*
O. Beschichteter Knethaken
P. Fleischwolf*
Q. Schneide-/Zerkleinerungsaufsatz*
R. **PerfectRise**Lid™*
S. Impulsfunktion*
** nur ausgewählte Modelle*

Abbildung Seite 2-4

ERSTE SCHRITTE

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

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

2 Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. **Zurückkippen des Motorkopfs:** Setzen Sie mit der einen Hand den Verriegelungshebel auf die Position „Entriegelt" und kippen Sie mit der anderen Hand den Motorkopf zurück. In der zurückgekippten Position rastet der Motorkopf ein. **Achtung: Finger und Hände dürfen nicht in Kontakt mit beweglichen Teilen kommen.**

3 Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „OFF". **Setzen Sie die Edelstahlschüssel auf die Schüsselverriegelungsplatte.** Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn fest.
Warnung: Betreiben Sie das Gerät niemals mit Rührbesen, Flachrührer, Knethaken oder **SoftEdge**Beater™*, es sei denn, die Schüssel ist an Ort und Stelle und der Motorkopf ist unten.

4 **Befestigen von Zubehörteilen an der Rührerwelle:** Richten Sie die Kerbe oben auf dem Zubehörteil am Stift der Rührerwelle aus. Schieben Sie die Aufsätze nach oben und drehen Sie die gegen den Uhrzeigersinn, bis der Stift in Position verriegelt ist. Um einen Aufsatz zu entfernen, bewegen Sie ihn im Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn ab.

5 **Absenken des Motorkopfs:** Stellen Sie mit der einen Hand den Verriegelungshebel auf die Position „Entriegelt" und senken Sie mit der anderen Hand den Motorkopf nach unten ab. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

6 **Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler von der Position „OFF" zur gewünschten Geschwindigkeit (1 - 10).** Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler nach Abschluss des Rührvorgangs durch Drehung zurück auf „OFF" und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

7 **Arbeitslicht und Betriebsanzeige:** Wenn das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist und eine Geschwindigkeit ausgewählt wurde, leuchtet am Geschwindigkeitsregler eine blaue LED-Anzeige auf. Ein Arbeitslicht wird auch über den Arbeitsbereich aufleuchten. Wenn der Geschwindigkeitsregler auf „OFF" gestellt wird, schaltet sich das Licht nach 3 Minuten automatisch aus.

8 **Notiz:** Wenn der Geschwindigkeitswahlschalter bereits eingeschaltet ist, bevor das Gerät eingesteckt ist, blinken sowohl die blaue Geschwindigkeitsauswahl-LED als auch die Arbeitslampe AUS und EIN, um anzuzeigen, dass der Geschwindigkeitswähler eingeschaltet geblieben ist. Sobald der Geschwindigkeitsregler auf „OFF" gestellt wird, hören die Anzeigen auf zu blinken. Sie können jetzt normal weiterarbeiten.

WEITERE FUNKTIONEN

9 **So verwenden Sie das beschichtete SoftEdge**Beater**™* -Werkzeug:**
Der **SoftEdge**Beater™ ist perfekt für cremige Mischungen und Beläge.
Die Silikonkanten des Schlägers wischen die Seiten auf der Schale sanft ab, um alle Zutaten in die Mischung einzuarbeiten und eine gleichmäßige Konsistenz während des gesamten Mischvorgangs zu gewährleisten.

10 **Notiz:** Verwenden Sie den beschichteten **SoftEdge**Beater™* nicht mit schweren Mischungen wie z. B. Teig. Verwenden Sie stattdessen das Knethaken-Werkzeug. Für harte Zutaten wie getrocknete Früchte, Muscheln **oder** Knochen verwenden Sie stattdessen den beschichteten Flachrührer.

11 **So verwenden Sie das PerfectRiseLid™ *:**
Das **PerfectRise**Lid™ isoliert und hilft, die feuchte Umgebung aufzubauen, damit der Teig in einem einwandfreien Zustand aufsteigt.
Das Bedecken der Schale mit dem **PerfectRise**Lid™ verhindert das Austrocknen des Teigs und verhindert die Bildung einer Kruste auf der Oberfläche des Teigs, was das richtige Aufgehen des Teiges verhindert und zu einem schlechteren Backergebnis führt.

12 **Impulsfunktion*:**
Ist das Gerät auf die Geschwindigkeit 1/P eingestellt, können Sie es vorübergehend anhalten, indem Sie die die Impulstaste auf dem Geschwindigkeitswähler drücken. Drücken Sie die Taste erneut, läuft das Gerät 1,5 Sekunden lang. Halten Sie die Taste gedrückt, läuft das Gerät so lange, wie sie die Taste gedrückt halten.

13 **Zubehörvorrichtung:** Das Gerät wird mit einer integrierten Zubehörvorrichtung geliefert. Lesen und beachten Sie stets die den Zubehörteilen beigefügten Anleitungen zur korrekten und sicheren Nutzung.

14 **Anpassen der Rührerwelle:** Das Gerät ist ab Werk so eingestellt, dass der Flachrührer den Boden der Schüssel nicht berührt. Wenn der Flachrührer den Boden der Schüssel berührt oder zu weit von den Seiten entfernt ist, lässt sich der Abstand leicht korrigieren. Weitere Informationen finden Sie unter 14.

15 **Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „OFF" und ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.** Kippen Sie den Motorkopf zurück. Passen Sie die Schraube mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers an. Drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, um die Rührerwelle anzuheben bzw. im Uhrzeigersinn, um sie abzusenken.

GEBRAUCH DES FLEISCHWOLFS*

16 **Setzen Sie die Schnecke (B) in das Gehäuse (A).** Setzen Sie das Messer (C) auf die Vierkant-Welle am Ende der Schnecke. Setzen Sie die Messerscheibe (D) (mittel oder grob) auf das Messer. Ziehen Sie den Ring (E) mit der Hand fest, bis der Fleischwolf gesichert ist.
Hinweis: *Ziehen Sie den Ring nicht zu fest an.*

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

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

GEBRAUCH DES SCHNEIDE-/ZERKLEINERUNGSAUFSATZES*

19 **Gebrauch des Schneide-/Zerkleinerungsaufsatzes:** Wählen Sie ein Schneide- oder Zerkleinerungsmesser (mittel oder grob). Stecken Sie die Welle (vierkantiges Ende) des ausgewählten Messers so in das Gehäuse des Schneide-/Zerkleinerungsaufsatzes, dass sie in der vierkantigen Steckbuchse sitzt. Ziehen Sie den Verriegelungsgriff nach unten, um das Messer zu sichern.
Vorsicht: Die Messer und Einsätze sind scharfkantig!

20 **Setzen Sie den Schneide-/Zerkleinerungsaufsatz in die Zubehörvorrichtung.** Stellen Sie einen Behälter unter den Aufsatz. Schneiden Sie die Zutaten in kleine Stücke. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Geschwindigkeit 8.

21 **Geben Sie die Zutaten mit Hilfe des Stopfers in den Einfülltrichter.** Wenn Sie den Aufsatz nicht mehr benötigen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Schließen Sie den Deckel der Zubehörvorrichtung und ziehen Sie den Knopf fest.

REINIGUNG UND PFLEGE

22 **Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.** Wir empfehlen, den Rührbesen, den Fleischwolf * und den Slicer / Shredder * von Hand in warmem Seifenwasser zu waschen. .
Die Schüssel, der Flachrührer, der Knethaken, der **SoftEdge**Beater™* und der **PerfectRise**Lid™* sind spülmaschinenbeständig.
Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab. **Vorsicht: Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser!** Lassen Sie alle Teile gründlich trocknen.

23 Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuermittel oder Metallschwämme.

Viel Freude mit Ihrem neuen Produkt von Electrolux!

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie sich die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.

- Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Halten Sie Kinder vom Gerät und dem Netzkabel fern.
- Gehen Sie beim Umgang mit den scharfkantigen Messern, beim Entleeren des Behälters und während der Reinigung vorsichtig vor.
- Die Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nur an eine Stromversorgung angeschlossen werden, deren Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt!
- Das Gerät niemals verwenden, wenn– das Netzkabel oder– das Gehäuse beschädigt ist.
- Wenn das Gerät oder das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, vom Kundendienst oder von einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Das Gerät immer auf eine ebene Fläche stellen.
- Das Gerät vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder wenn es unbeaufsichtigt ist, immer von der Stromversorgung trennen.
- Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Das Kabel nicht über die Kante des Tischs oder der Arbeitsfläche hängen lassen. Das Kabel darf nicht mit einer heißen Fläche, einschließlich Ofen, in Kontakt kommen.
- Niemals Zubehör oder Teile anderer Hersteller, die nicht empfohlen oder verkauft werden, verwenden. Dies könnte zu Verletzungen führen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Auseinanderbauen und der Reinigung, dass der Motor zum Stillstand gekommen ist.
- Vermeiden Sie die Kontakt mit beweglichen Teilen. Die Berührung kann Verletzungen zur Folge haben! Beim Gebrauch des Gerätes keine anderen Werkzeuge oder Utensilien verwenden.
- Das Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Sicherstellen, dass sich alle losen Teile und Ihre Kleidung/Accessoires beim Betrieb außer Reichweite des Gerätes befinden.
- Arbeiten Sie nie mit kochenden Flüssigkeiten (maximal 90°C).

- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Umrühren von Farbe. Unmittelbar drohende Gefahr einer Explosion!
- Schalten Sie das Gerät nicht ohne Schüssel ein, wenn Sie den Schneebesen, Flachrührer oder Knethaken verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Einsatz im Haushalt geeignet. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für durch unsachgemäßen Einsatz verursachte mögliche Schäden.

FEHLERSUCHE

SYMPTOM	URSACHE	ABHILFE
Der Motor verlangsamt sich während des Betriebs.	Die Teigmenge überschreitet möglicherweise die maximale Füllmenge.	Den Teig entfernen und in zwei Portionen aufteilen.
	Der Teig ist möglicherweise zu feucht und klebt daher am Schüsselrand.	Mehr Mehl hinzugeben, jeweils 1 Teelöffel bis der Motor wieder beschleunigt. Solange weiterverarbeiten, bis sich der Teig vom Rand der Schüssel gelöst hat.
Der Motor funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an einer Steckdose angeschlossen.	Das Gerät vor Betrieb an eine Steckdose anschließen.
Das Gerät vibriert/bewegt sich während des Betriebs.	Die Gummifüße sind nass.	Sicherstellen, dass die Gummifüße auf der Geräteunterseite sauber und trocken sind.
	Dies ist normal bei schweren Lebensmitteln (z. B. Teig oder Käse).	Lebensmittel entfernen und in zwei Portionen aufteilen.
Das Zubehörteil berührt während des Rührvorgangs den Boden der Edelstahlschüssel.	Die Höhe der Rührerwelle ist falsch eingestellt.	Passen Sie die Höhe der Rührerwelle an.
Das Arbeitslicht und die Stromanzeige blinken ein und aus.	Der Geschwindigkeitsregler wurde nicht ausgeschaltet.	Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position „Verriegeln“.

ENTSORGUNG

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

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

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

REZEPTE

QUIRLFUNKTION - MENGEN UND VERARBEITUNGSDAUER				
Zutaten	Menge	Einheit	Zeit	Geschwindigkeit
Sahne	2.1~6.1	dl	60-80 s	8~10
Eiweiß	1.2~2.4	dl	Min. 100 s	8~10
Zubereitung				
Verwenden Sie den Rührbesen.				

RÜHRFUNKTION - MENGEN UND VERARBEITUNGSDAUER (MISCHEN VON LEICHTEM TEIG, Z.B. KUCHENTEIG)					
Rezept	Zutaten	Menge	Einheit	Zeit	Geschwindigkeit
Biskuit	Mehl	6,0	dl	200-230 s	Mittlere Einstellung (Stufe 5-6)
	Margarine	1,5	dl		
	Zucker	1,7	dl		
	Backpulver	1,0	TL		
Schokolade-kuchen	Mehl	8,0	dl	300-360 s	Mittlere Einstellung (Stufe 4-6)
	Eier	4,0	St.		
	Butter	2,0	dl		
	Zucker	1,7	dl		
	Vanillezucker	2,0	TL		
	Sauerrahm	1,0	dl		
	Nougatmasse	100 g	g		
	Backpulver	3,0	TL		
	Zubereitung				
	Die Butter darf nicht hart sondern muss weich sein. Weiche Butter mit dem Zucker verrühren, bis der Teig cremig ist. Eier nacheinander dazugeben. Weiter rühren und den Sauerrahm und Vanillezucker hinzufügen. Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver hineingeben. Notiz: Verwenden Sie den **SoftEdge**Beater™*, um cremigere Ergebnisse zu erzielen.				
Butterkuchen	Mehl	3,0	dl	200-230 s	Mittlere Einstellung (Stufe 4-6)
	Margarine	1,5	dl		
	Zucker	1,7	dl		
	Frische Eier	3	St.		
	Backpulver	1,0	TL		
	Zubereitung				
	Alle Zutaten in die Schüssel geben und vermischen, bis ein glatter Teig entsteht. Notiz: Verwenden Sie den **SoftEdge**Beater™*, um cremigere Ergebnisse zu erzielen.				
Schokoladen-butter Creme Zuckerguss	halb-süße Schokoladenchips	2,3	dl	200-230 s	Mittlere Einstellung (Stufe 4-6)
	Butter, weich gemacht	1,15	dl		
	Gesiebter Konditorenzucker	4,6	dl		
	Milch	5	TL		
	Vanilleextrakt	0,5	TL		
	Zubereitung				
	Schokoladenstückchen über heißem unter Rühren Wasser schmelzen. Beiseite legen; Kühlen 15 Minuten. Wir empfehlen die Verwendung des **SoftEdge**Beater™* Werkzeugs anstelle des beschichteten Flachschlägerwerkzeugs. In einer großen Schüssel die Butter cremig schlagen. Fügen Sie nach und nach abwechselnd Puderzucker und Milch hinzu. Fügen Sie geschmolzene Schokolade und Vanille hinzu und schlagen Sie die Masse glatt.				

KNETFUNKTION - MENGEN UND VERARBEITUNGSDAUER					
Rezept	Zutaten	Menge	Einheit	Zeit	Geschwindigkeit
Hefeteig* (Brot) Mindestmengen	Mehl	6,0	dl	350-380 s	Niedrige Einstellun (Maximal. 2 Einstellung)
	Wasser	2,0	dl		
	Zucker	2,4	dl		
	Margarine	1,0	TL		
	Salz	1,0	TL		
	Trockenhefe	2,0	TL		
	Zubereitung				
	Stecken Sie den beschichteten Knethaken ein, um die Zutaten zu mischen. Alle Zutaten in die Schüssel geben und kneten, bis sie gewünschte Konsistenz erreicht ist. Bedecken Sie die Schüssel mit dem **PerfectRise**Lid™* und lassen Sie die Masse gehen.				
Hefeteig* (Pizzateig) Höchstmengen	Weizenmehl	16,0	dl	Min. 480 s	Niedrige Einstellun (Maximal. 2 Einstellung)
	Wasser	4,0	dl		
	Öl	1,0	dl		
	Frische Eier	2,0	St.		
	Salz	3,0	TL		
	Zucker	2,0	TL		
	Trockenhefe	1,0	TL		
	Zubereitung				
	1. In einem Behälter die Hälfte der Hefe mit dem Salz und dem Zucker vermischen und beiseite stellen; 2. In die Schüssel die restliche Hefe mit dem Wasser und dem Öl eingeben; 3. Dieser Teig sollte mit einem Rührbesen bei minimaler Geschwindigkeit gemischt werden, bis eine glatte Mischung erhalten wird: 4. In die Schüssel die frischen Eier und die mit Salz und Zucker vermischte Hefe aus Punkt 1 dazugeben. Die Geschwindigkeit sollte auf mittel erhöht werden. 5. Die Hälfte des Mehls langsam einfügen. Wenn der Teig ein größeres Volumen und eine größere Konsistenz erreicht, wechseln Sie das Werkzeug in das beschichtete Knethakenwerkzeug. 6. Fügen Sie den Rest des Mehls hinzu und mischen Sie weiter. An diesem Punkt müssen Sie die Eingangsleistung der Maschine überwachen, so dass sie die Einstellung 2 nicht überschreitet. Der Teig sollte gemischt werden, bis er sich vollständig von der Innenfläche der Schüssel löst. 7. Bedecken Sie die Schüssel mit dem **PerfectRise**Lid™* und lassen Sie die Masse gehen.				

***Bei der Zubereitung von Hefeteig keine höhere Geschwindigkeit als Stufe 2 einstellen. Der Mixer kann dadurch beschädigt werden. Dies kann die Maschine beschädigen.**

DANSK

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

KOMPONENTER

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

** Kun visse modeller*

Billede side 2-4

SÅDAN KOMMER DU I GANG

1 **Før ibrugtagning:** Tag stikket ud af kontakten. Piskeris, kødhakker* og snitter/hakker* bør kun vaskes op i hånden med varmt sæbevand. Skål, E-spade, dejkrog, **SoftEdge**Beater™* og **PerfectRise**Lid™* kan gå i opvaskemaskinen. Rengør motorenheden med en fugtig klud.

Forsigtig: Nedsænk aldrig motorenheden i vand! Lad alle dele tørre helt.

2 Anbring apparatet på en flad overflade. **Vipning opad af motorhovedet:** Stil låsehåndtaget til det vipbare hoved på "Ulåst" med den ene hånd, og vip motorhovedet opad med den anden hånd. Når det er i op-positionen, fastlåses det. **Advarsel: Hold fingre og hænder på afstand af områder med bevægelige dele.**

3 Stil hastighedsvælgeren på "OFF". **Placér den rustfrie stålskål på skålens fastgørelsesplade.** Drej skålen med uret for at låse den på plads. **Advarsel:** Anvend aldrig apparatet med piskeris, E-spade, dejkrog eller **SoftEdge**-Beater™*, medmindre skålen er på plads og motorhovedet er nede.

4 **Sæt et tilbehør på tilbehørsakslen:** Åbningen øverst på tilbehøret skal flugte med tappen på tilbehørsakslen. Skub tilbehøret op, og drej det modsat uret, indtil tappen låses på plads. Drej tilbehøret med uret for at afmontere det, og træk det af.

5 **Vipning nedad af motorhovedet:** Stil låsehåndtaget til det vipbare hoved på "Ulåst" med den ene hånd, og vip motorhovedet nedad med den anden hånd. Sæt stikket i stikkontakten.

6 **Flyt hastighedsvælgeren fra "OFF" til den ønskede hastighed (1-10).** Når du er færdig med at blande, skal du dreje hastighedsvælgeren til "OFF" og tage stikket ud af kontakten.

7 **Arbejdslampe og kontrollampe:** Hvis apparatet er tilsluttet lysnettet, og hastigheden er indstillet, lyser en blå lampe omkring hastighedsvælgeren. En arbejdslampe lyser også arbejdsområdet op. Hvis hastighedsvælgeren stilles på "OFF", slukkes arbejdslampen automatisk efter 3 min.

8 **Bemærk:** Hvis hastighedsvælgeren allerede er tændt, inden apparatet tilsluttes, blinker både den blå hastighedsvælgers LED-lampe og arbejdslampen FRA og TIL for at give besked om, at hastighedsvælgeren er blevet efterladt tændt. Stil hastighedsvælgeren på "OFF", og lamperne ophører med at blinke. Genoptag derefter driften normalt.

ANDRE FUNKTIONER

9 **Om brug af SoftEdge**Beater™ *:
SoftEdgeBeater™ er perfekt til cremer og toppings.
Silikonekanten på E-spaden skraber forsigtigt siden af skålen, så alle ingredienser blandes, og du får en fin konsistens i blandingsprocessen.

10 **Bemærk:** Brug ikke **SoftEdge**Beater™ * til fx tung dej, brug i stedet dejkrogen til det formål. Til hårde ingredienser såsom tørret frugt, kerner m.m. bør den almindelige E-spade anvendes.

11 **Sådan bruges PerfectRiseLid™ *:**
PerfectRiseLid™ isolerer og hjælper med at skabe et fugtigt miljø så dejen hæver under korrekte betingelser. Ved dækning af skålen med **PerfectRise**Lid™ undgår du, at dejen bliver tør, du forhindrer, at der dannes en skorpe på dejens overflade, som kan forhindre dejen i at hæve og forringe bageresultatet.

12 **Impuls-funktion*:**
Hvis maskinen indstilles til hastighed 1/P, kan du midlertidigt stoppe maskinen ved at trykke på "PULSE"-knappen på hastighedsvælgeren. Hvis du trykker på den igen, starter maskinen i 1,5 sekunder. Hvis du trykker kontinuerligt, arbejder maskinen, så længe du holder knappen nede.

13 **Tilbehørsmuffe:** Apparatet leveres med en indbygget universal tilbehørsmuffe. Læs, og følg omhyggeligt brugsanvisningen til hvert tilbehør for at få en korrekt og sikker brug.

14 **Regulering af tilbehørsakslen:** Apparatet er fabriksindstillet, så det flade piskeris går fri af skålens bund. Hvis det flade piskeris rammer skålens bund eller er for langt fra siderne, kan du regulere det korrekt. Se 14 for yderligere anvisninger.

15 **Drej hastighedsvælgeren til "OFF", og tag stikket ud af kontakten.** Vipning bagud af motorhovedet: Brug en kærvskruetrækker til at regulere skruen. Drej den modsat uret for at hæve tilbehørsakslen og med uret for at sænke den.

SÅDAN BRUGES KØDKVÆRNEN*

16 **Indsæt kværnskruen (B) i kværnhuset (A).** Anbring kniven (C) over det firkantede skaft for enden af kværnskruen. Anbring kværnpladen (D) (medium eller grov) over kniven. Stram ringen (E) med hånden, indtil kødkværnen er fastgjort.
Bemærk! *Overspænd ikke ringen.*

17 **Åbn låget til tilbehørsnavet på den stående mixer.** Indsæt tilbehørets drivaksel i tilbehørssoklen på den stående mixer. Drej om nødvendigt tilbehøret frem og tilbage. Stram knappen på tilbehørsnavet, indtil tilbehøret sidder helt fast.
Forsigtig! Sluk for apparatet, og tag ledningen ud, før der monteres tilbehør.

18 **Anbring madbakken over kværnhuset.** Skær råt kød i mindre stykker, og anbring det på madbakken. Sæt stikket i apparatet, og drej hastighedsvælgeren til hastigheden 6-8. Skub kødet ned i fødeskakten ved hjælp af skubberen.
Forsigtig! Sæt ikke dine fingre eller værktøjer i fødeskakten.
Bemærk! *Kødet bør ikke indeholde sener eller skind.*

SÅDAN BRUGES SNITTEREN/RIVEJERNET*

19 **Sådan bruges snitteren/rivejernet:** Vælg en snitter eller et rivejern (medium eller grov). Indsæt skaftet (den firkantede ende) på den valgte kniv i snitter/rivejernshuset, så skaftet går ind i den firkantede navbøsning. Fastlås kniven ved at trække låsehåndtaget nedad.
Forsigtig! Knivene og det indvendige tilbehør er meget skarpt!

20 **Saml snitteren/rivejernet i tilbehørsnavet.** Stil en beholder under tilbehøret. Skær madvarerne i små stykker. Sæt stikket i apparatet, og drej hastighedsvælgeren til hastigheden 8.

21 **Skub madvarerne ned i fødeskakten ved hjælp af skubberen.** Sluk for apparatet, og tag ledningen ud, når du er færdig med tilbehøret. Luk låget til tilbehørsnavet, og stram knappen.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

22 Afbryd apparatet.Vi anbefaler, at du vasker piskeris, kødhakker* og snitte-/rivedelen* i hånden med varmt sæbevand.
Skål, E-spade, dejkrog, **SoftEdge**Beater™* og **PerfectRise**Lid™* kan gå i opvaskemaskinen.
Rengør motorenheden med en fugtig klud. **Forsigtig: Nedsænk aldrig motorenheden i vand!** Lad alle dele tørre helt.

23 Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe til rengøring af apparatet.

Nyd dit nye Electrolux produkt!

SIKKERHEDSRÅD

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

- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde.
- Udvis forsigtighed, når der håndteres skarpe skærerblade, når skålen tømmes og ved rengøring.
- Apparater kan bruges af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de medfølgende farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt med en spænding og frekvens, der er i overensstemmelse med de specifikationer, der er angivet på mærkepladen!
- Apparatet må ikke bruges eller løftes op, hvis
  – ledningen er beskadiget
  – motorhuset er beskadiget.
- Hvis apparatet eller ledningen er beskadiget, skal producenten, en servicerepræsentant eller en tilsvarende kvalificeret tekniker udskifte den, så der ikke opstår farer.
- Anbring altid apparatet på et plant og jævnt underlag.
- Træk altid stikket ud, hvis apparatet står uden opsyn, og før det samles, skilles ad eller rengøres.
- Apparatet er kun til indendørs brug.
- Nedsænk hverken apparatet, ledningen eller stikket i vand eller andre væsker.
- Ledningen må ikke hænge hen over bordkanten eller køkkenbordet. Den må ikke røre varme overflader, heller ikke komfuret.
- Anvend aldrig tilbehør eller dele, som ikke anbefales, og som fremstilles eller sælges af andre producenter. Det kan medføre risiko for personskade.
- Kontrollér, at motoren er standset helt, inden du skiller apparatet ad og rengør det.
- Undgå kontakt med bevægelige dele. Kontakt kan resultere i skader! Brug ikke andre redskaber eller genstande, når apparatet er i brug.
- Lad ikke dette produkt ud af syne, når det kører.
- Sørg for, at alle løse dele og dit tøj/tilbehør holdes væk, mens produktet anvendes.
- Du bør aldrig behandle kogende væsker (maks. 90°C).
- Brug ikke apparatet til at røre maling med. Fare for eksplosion!
- Apparatet må ikke betjenes med trådpisker, hjulpisker eller dejkroge, medmindre skålen er på plads.
- Dette apparat er kun til brug i private husholdninger. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle beskadigelser, der skyldes forkert brug.

FEJLFINDING

SYMPTOM	ÅRSAG	LØSNING
Motoren kører langsommer under brug.	Mængden at dej må ikke være mere, end apparatet kan klare.	Tag halvdelen fra, og behandl dejen i to portioner.
	Dejen kan være for våd, så den klæber fast på siden af skålen.	Tilsæt mere mel, 1 spsk. ad gangen, indtil motoren kører hurtigere. Fortsæt, indtil dejen ikke klæber fast på siden af skålen.
Motoren virker ikke.	Apparatet er ikke tilsluttet strømmen.	Sørg for at sætte stikket i apparatet, før du starter.
Apparatet vibrerer/bevæger sig, mens det er i brug.	Gummifødderne er våge.	Sørg for, at gummifødderne i bunden af enheden er rene og tørre.
	Det er normalt for større mængder (dvs. gærdej, ost).	Tag halvdelen fra, og behandl dejen i to portioner.
Tilbehøret skraber den rustfrie stålskål under brugen.	Tilbehørsakslens højde er forkert.	Regulér tilbehørsakslens højde.
Arbejdslampen og kontrollampen tændes og slukkes med mellemrum.	Hastighedsvælgeren er stadig tændt.	Drej hastighedsvælgeren til "Stop".

BORTSKAFFELSE

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

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

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

RECEPTEN

RØREFUNKTIONSMÆNGDER OG BEHANDLINGSTIDER				
Ingredienser	Mængde	Enhed	Tid	Hastighed
Fløde	2.1~6.1	dl	60-80 sek.	8~10
Æggehvide	1.2~2.4	dl	Mindst 100 sek.	8~10
Tilberedning				
Brug piskeriset.				

PISKEFUNKTIONSMÆNGDER OG BEHANDLINGSTIDER (BLANDING AF LYS DEJ (F.EKS.: KAGEDEJ))					
Opskrift	Ingredienser	Mængde	Enhed	Tid	Hastighed
Sandkage	Mel	6,0	dl	200-230 sek.	Mellemindstilling (indstilling 5-6)
	Margarine	1,5	dl		
	Sukker	1,7	dl		
	Bagepulver	1,0	tsp.		
Chokoladekage	Mel	8,0	dl	300-360 sek.	Mellemindstilling (indstilling 4-6)
	Æg	4,0	stk.		
	Smør	2,0	dl		
	Sukker	1,7	dl		
	Vaniljesukker	2,0	tsp.		
	Creme fraiche	1,0	dl		
	Nougat rå blanding	100 g	g		
	Bagepulver	3,0	tsp.		
	Tilberedning				
	Smørret skal være blødt ikke hårdt. Rør det bløde smør sammen med sukker indtil det er cremet. Tilsæt æggene et efter et. Under omrøring tilsættes creme fraiche og vaniljesukker. Til slut røres melet sammen med bagepulver. Bemærk: Brug **SoftEdge**Beater™* for at opnå et mere cremet resultat.				
Smørkage	Mel	3,0	dl	200-230 sek.	Mellemindstilling (indstilling 4-6)
	Margarine	1,5	dl		
	Sukker	1,7	dl		
	Friske æg	3	stk.		
	Bagepulver	1,0	tsp.		
	Tilberedning				
	Kom alle ingredienserne i skålen, og bland dem, indtil det er klart. Bemærk: Brug **SoftEdge**Beater™* for at opnå et mere cremet resultat.				
Chokoladesmør Frosting	Halvsøde chokoladechips	2,3	dl	200-230 sek.	Mellemindstilling (indstilling 4-6)
	Smør, blødt	1,15	dl		
	Sigtet sukker	4,6	dl		
	Mælk	5	tsp.		
	Vaniljeekstrakt	0,5	tsp.		
	Tilberedning				
	Smelt chokoladechips over varmt vand, rør til det er blødt. Sættes til side og afkøles i 15 minutter. Vi anbefaler at bruge **SoftEdge**Beater™* i stedet for den silikonebelagte E-spade I en stor skål piskes smøret, til det er cremet. Kom sigtet sukker i lidt ad gangen, skiftevis med mælk. Kom smeltet chokolade og vanilje i, piskes til det er blødt.				

KROGFUNKTIONSMÆNGDER OG BEHANDLINGSTIDER					
Opskrift	Ingredienser	Mængde	Enhed	Tid	Hastighed
Gærdej* (brød) min. Mængder	Mel	6,0	dl	350-380 sek.	Lav indstilling (Maks. 2 indstillinger)
	Vand	2,0	dl		
	Sukker	2,4	dl		
	Margarine	1,0	spsk.		
	Salt	1,0	tsp.		
	Tørgær	2,0	tsp.		
	Tilberedning				
	Sæt dejkrogen i, og bland ingredienserne. Kom alle ingredienserne i skålen, og ælt, indtil det er tilfredsstillende. Dæk skålen med **PerfectRise**Lid™*, og lad dejen hæve.				
Gærdej* (pizzadej) maks. mængder	Hvedemel	16,0	dl	Mindst 480 sek	Lav indstilling (Maks. 2 indstillinger)
	Vand	4,0	dl		
	Olie	1,0	dl		
	Friske æg	2,0	stk.		
	Salt	3,0	tsp.		
	Sukker	2,0	tsp.		
	Tørgær	1,0	spsk.		
	Tilberedning				
	1. Bland halvdelen af gæret i en beholder med salt og sukker, og stil det til side. 2. Kom resten af gæret i skålen sammen med vand og olie; 3. Dejen blandes med piskeris ved minimumshastighed til det er blødt; 4. Kom friske æg i skålen, og sæt til side jf. punkt 1 (gæret blandes med salt og sukker). Hastigheden øges til mellem. 5. Kom halvdelen af melet i lidt ad gangen. Når dejen bliver større og konsistensen ændres, skiftes til dejkrog. 6. Tilsæt resten af melet, og rør videre. På dette tidspunkt skal du overvåge maskinens indgangsspænding, så indstilling 2 ikke overskrides. Dejen blandes til den helt slipper indersiden af skålen. 7. Dæk skålen med **PerfectRise**Lid™*, og lad dejen hæve.				

***Overstig ikke hastighed 2 ved tilberedning af gærdej. Dette kan beskadige maskinen.**

EESTI

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

KOOSTISOSAD

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

** Ainult osadel mudelitel*

Pilt lk 2-4

ALUSTAMINE

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

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

2 Paigutage seade tasasele pinnale. **Mootoripea kallutamine üles:** Lükake ühe käega mootoripea lukustuskang asendisse "Avatud" ja tõstke teise käega mootoripea üles. Üles tõstetuna lukustub see paigale. **Hoiatus! Hoidke sõrmed ja käed liikuvatest osadest eemal.**

3 Keerake kiirusevalija asendisse "OFF". **Pange roostevabast terasest nõu vastavale kinnitusplaadile.** Paigale kinnitamiseks keerake nõud päripäeva. **Hoiatus:** Ärge kunagi kasutage traatvisplit, segamislabidat, taignakonksu ega **SoftEdge**Beater™*-it, kui seadme juurde kuuluv nõu pole paigas ja mootorikorpus pole alla pööratud.

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

5 **Mootoripea kallutamine alla:** Lükake ühe käega mootoripea lukustuskang asendisse "Avatud" ja kallutage teise käega mootoripea alla. Pange pistik seinakontakti.

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

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

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

MUUD FUNKTSIOONID

9 **SoftEdge**Beater™*-i kasutamine:
SoftEdgeBeater™ sobib ideaalselt kreemjate segude ja kastmete jaoks.
Segamisotsiku silikoonservad pühivad pehmelt kausi külgi, et kõik koostisosad saaksid segatud ja segu konsistents oleks ühtlane.

10 **Märkus:** Raskete segude, nt tainas, puhul kasutage **SoftEdge**Beater™*-i asemel taignakonksu. Kõvade koostisainete, nt kuivatatud puuviljad, koored või kondid, puhul kasutage segamislabidat.

11 **Kuidas kasutada PerfectRiseLid™*-i:**
PerfectRiseLid™ hoiab niiskust kinni, aidates luua niisket keskkonda, et tainas korralikult kerkiks.
Kausi katmine **PerfectRise**Lid™-iga hoiab ära taigna kuivamise ega lase taigna pinnale tekkida koorikul, mis muidu pärsiks taigna kerkimist ja põhjustaks kehva küpsetustulemuse.

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

13 **Kinnituselement:** Seadme juurde kuulub mitmeotstarbeline tarvikute kinnituselement. Tarvikute õigeks ja turvaliseks kasutamiseks lugege tähelepanelikult vastavaid juhiseid.

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

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

HAKKLIHAMASINA KASUTAMINE*

16 **Paigaldage hakkimiskruvi (B) hakkimiskorpuse külge (A).** Pange lõiketera (C) hakkimiskruvi otsas olevale neljakandilisele võllile. Asetage lõiketerale hakkimisketas (D) (keskmine või jäme). Keerake rõngas (E) käega kinni, kuni hakkija on turvaliselt kinni.
Märkus. *Ärge rõngast liiga kõvasti keerake.*

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

18 **Paigutage kandik hakkimiskorpusele.** Lõigake toores liha väikesteks tükkideks ja pange kandikule. Lülitage seade sisse ja keerake kiirusenupp kiirusele 6-8. Pange lihatükid surujat kasutades söötmisavasse.
Ettevaatust! Ärge mingil juhul toppige söötmisavasse sõrmi ega muid esemeid!
Märkus. *Töödeldav liha ei tohi sisaldada konte, kõõluseid ega nahka.*

VIILUTAJA/RIBASTAJA KASUTAMINE*

19 **Viilutaja/ribastaja kasutamine:** Valige viilutamis- või ribastamistera (keskmine või jäme). Paigutage valitud tera võll (kandilise otsaga) viilutamis/ribastamiskorpusele, nii et võll läheks tarvikupesasse. Kinnitage tera, tõmmates lukustuskäepidet allapoole.
Ettevaatust! Terad ja sisemised osad on väga teravad!

20 **Paigutage viilutaja/ribastaja tarvikute kinnituselemendi külge.** Asetage tarviku alla sobiv nõu. Lõigake toiduained väikesteks tükkideks. Lülitage seade sisse ja keerake kiirusenupp kiirusele 8.

21 **Pange toiduained surujat kasutades söötmisavasse.** Kui olete lisatarviku kasutamise lõpetanud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Sulgege tarvikute kinnituselemendi kaas ja keerake vastav nupp kinni.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

22 **Lahutage seade vooluvõrgust.** Soovitame traatvisplit, lihahakkurit* ja viilutus-/riivkettaid pesta käsitsi sooja seebiveega.
Kaussi, segamislabidat, taignakonksu, **SoftEdge**Beater™*-it ja **PerfectRise**Lid™*-i võib pesta nõudepesumasinas.
Hoiatus! Ärge pange korpust, pistikut ega toitejuhet vette ega mõnda teise vedelikku.
Kuivatage iga osa enne kasutamist põhjalikult.

23 Ärge kasutage seadme puhastamiseks abrasiivseid vahendeid ega küürimissvamme.

Tundke rõõmu oma uuest Electroluxi tootest!

OHUTUSSOOVITUSED

Enne seadme esmakordset kasutamist lugege järgmised juhised hoolikalt läbi.

- Lapsed ei tohi seadet kasutada. Hoidke seade ja selle toitejuhe lastele kättesaamatus kohas.
- Teravate lõiketerade käsitsemisel, nõu tühjendamisel ja puhastamisel tuleb olla ettevaatlik.
- Füüsilise, sensoorse ja vaimupuudega või kogemuste ja teadmisteta inimesed võivad seadet kasutada vaid järelvalve korral ja tingimusel, et neid juhendatakse seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Seadme võib ühendada ainult sellise toitevõrguga, mille pinge ja sagedus vastavad tüübisildil toodud andmetele!
- Ärge kunagi kasutage seadet, kui:
  – toitejuhe on kahjustatud;
  – korpus on kahjustatud.
- Seadme või toitejuhtme kahjustuse korral peab tootja, tootja volitatud teenindus või sarnane kvalifitseeritud isik selle ohu vältimiseks välja vahetama.
- Asetage seade alati lamedale ja tasasele pinnale.
- Juhul kui seadet ei kasutata ning seadme kokkupanemisel, lahtivõtmisel või puhastamisel eemaldage see alati vooluvõrgust.
- Seade on ette nähtud üksnes tubaseks kasutamiseks.
- Ärge kastke seadet, toitejuhet ega pistikut vette ega muusse vedelikku.
- Ärge laske juhtmel rippuda üle laua või kapi serva ja ärge laske juhtmel kokku puutuda kuuma pinnaga, sh pliidiga.
- Ärge kunagi kasutage teiste mittetunnustatud tootjate tehtud tarvikuid või osi: vigastuste oht.
- Veenduge, et mootor oleks enne eemaldamist ja puhastamist täiesti seisma jäänud.
- Vältige kokkupuudet liikuvate osadega. See võib kaasa tuua vigastuse! Seadme kasutamise ajal ärge muid tööriistu või tarvikuid kasutage.
- Ärge lahkuge töötava seadme juurest.
- Jälgige, et seadme kasutamise ajal poleks teie küljes mingeid lahtisi ega rippuvaid esemeid.
- Ärge kunagi segage keevaid vedelikke (maks. 90°C).
- Ärge kasutage seda seadet värvi segamiseks. See on ohtlik ja võib kaasa tuua plahvatuse!
- Ärge kunagi kasutage traadist visplit, lamedat segamisotsikut või taignakonksusid, kui seadme juurde kuuluv nõu pole paigas.
- Seade on mõeldud üksnes koduseks kasutamiseks. Tootja ei vastuta mingil juhul vale või mittesihtotstarbelise kasutamise tagajärjel tekkinud võimalike kahjude eest.

VEAOTSING

TUNNUS	PÕHJUS	LAHENDUS
Mootori töö aeglustub kasutamise ajal.	Taigna kogus võib olla maksimumkogusest suurem.	Eemaldage pool taignast ja töödelge kaks kogust eraldi.
	Taigen sisaldab liiga palju vedelikku ja see jääb nõu seinte külge kinni.	Lisage jahu (1 spl korraga), kuni mootori töö läheb kiiremaks. Töödelge tainast niikaua, kuni see nõu seinte küljest lahti lööb.
Mootor ei tööta.	Seade ei ole vooluvõrku ühendatud.	Veenduge, et lülitasite seadme enne kasutamist sisse.
Seade vibreerib/liigub kasutamise ajal.	Kummist tugijalad on märjad.	Veenduge, et seadme all olevad kummist tugijalad oleksid puhtad ja kuivad.
	Tugevat töötlemist vajavate toitude puhul (kõvem taigen, juust) on see normaalne.	Eemaldage pool taignast ja töödelge kaks kogust eraldi.
Tarvikud puutuvad töö ajal vastu roostevaba nõu külgi.	Tarvikuvõlli kõrgus ei ole õige.	Reguleerige tarvikuvõlli kõrgust.
Töötuli ja toite märgutuli vilguvad.	Kiirusevalija on jäänud sisse.	Keerake kiirusevalija asendisse “Hoidmine”.

JÄÄTMEKÄITLUSSE ANDMINE

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

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

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

RETSEPTID

VAHUSTAMISE FUNKTSIOON: KOGUSED JA TÖÖTLEMISAJAD				
Koostisained	Kogus	Ühik	Aeg	Kiirus
Koor	2.1~6.1	dl	60–80 s	8~10
Munavalge	1.2~2.4	dl	Vähemalt 100 s	8~10
Valmistamine				
Kasutage traatvisplit.				

SEGAMISE FUNKTSIOON: KOGUSED JA TÖÖTLEMISAJAD (KERGE TAIGNA SEGAMINE (NT KOOGITAIGEN))					
Retsept	**Koostisained**	**Kogus**	**Ühik**	**Aeg**	**Kiirus**
Keeks	Jahu	6,0	dl	200–230 s	Keskmine seade (5–6. seade)
	Margariin	1,5	dl		
	Suhkur	1,7	dl		
	Küpsetuspulber	1,0	tl		
šokolaadikook	Jahu	8,0	dl	300–360 s	Keskmine seade (4–6. seade)
	Muna	4,0	tk		
	Või	2,0	dl		
	Suhkur	1,7	dl		
	Vanillisuhkur	2,0	tl		
	Hapukoor	1,0	dl		
	Pähklisegu	100 g	g		
	Söögisooda	3,0	tl		
	Valmistamine				
	Või peaks olema toasoe. Vahustage või suhkruga kreemjaks. Lisage ükshaaval munad. Lisage segamise ajal hapukoor ja vanillisuhkur. Lõpuks lisage küpsetuspulbriga segatud jahu. Märkus: Et tulemus oleks kreemjam, kasutage **SoftEdge**Beater™*-it.				
Võikook	Jahu	3,0	dl	200–230 s	Keskmine seade (4–6. seade)
	Margariin	1,5	dl		
	Suhkur	1,7	dl		
	Toores muna	3	tk		
	Küpsetuspulber	1,0	tl		
	Valmistamine				
	Pange kõik koostisained kaussi ja segage läbi. Märkus: Et tulemus oleks kreemjam, kasutage **SoftEdge**Beater™*-it.				
Šokolaadivõi vahukoor	Poolmagusad šokolaadilaastud	2,3	dl	200–230 s	Keskmine seade (4–6. seade)
	Või, pehme	1,15	dl		
	Tuhksuhkur	4,6	dl		
	Piim	5	tl		
	Vaniljeekstrakt	0,5	tl		
	Valmistamine				
	Sulatage šokolaadilaastud kuuma vee kohal; segage, kuni segu on ühtlane. Laske jahtuda 15 minutit. Soovitame segamislabida asemel kasutada **SoftEdge**Beater™*-it. Segage võid suures kausis seni, kuni see on kreemjas. Lisage järk-järgult vaheldumisi tuhksuhkrut ja piima. Lisage sulatatud šokolaad ja vanilje; segage, kuni segu on ühtlane.				

TAIGNAKONKSUDE FUNKTSIOON: KOGUSED JA TÖÖTLEMISAJAD					
Retsept	Koostisained	Kogus	Ühik	Aeg	Kiirus
Pärmitaigna* (saiataigna) min. kogused	jahu	6,0	dl	350–380 s	Madal seade (Maks. seadistus nr 2)
	vesi	2,0	dl		
	Suhkur	2,4	dl		
	Margariin	1,0	spl		
	Sool	1,0	tl		
	Kuivpärm	2,0	tl		
	Valmistamine				
	Koostisosade segamiseks paigaldage taignakonks. Pange kõik koostisained kaussi ja segage, kuni taigen on valmis. Katke kauss **PerfectRise**Lid™*-iga ja jätke kerkima.				
Pärmitaigna* (pitsataigna) maks. kogused	Nisujahu	16,0	dl	Vähemalt 480 s	Madal seade (Maks. seadistus nr 2)
	Vesi	4,0	dl		
	Õli	1,0	dl		
	Toores muna	2,0	tk		
	Sool	3,0	tl		
	Suhkur	2,0	tl		
	Kuivpärm	1,0	spl		
	Valmistamine				
	1. Segage nõus pool pärmikogusest soola ja suhkruga ning jätke seisma. 2. Pange kaussi ülejäänud pärm, vesi ja õli; 3. Seda tainast tuleb segada traatvispliga miinimumkiirusel, kuni segu on ühtlane; 4. Lisage kaussi toored munad ja punkti 1 kohaselt seisma jäetud segu (soola ja suhkruga segatud pärm). Kiirust tuleks suurendada keskmise astmeni. 5. Lisage järk-järgult pool jahust. Kui taigna maht kasvab ja konsistents muutub paksemaks, asendage tarvik taignakonksuga. 6. Lisage ülejäänud jahu ja jätkake segamist. Nüüd tuleb jälgida masina sisendvõimsust, et see ei ületaks seadistust nr 2. Tainast tuleks segada seni, kuni see tuleb kausi küljest täielikult lahti. 7. Katke kauss **PerfectRise**Lid™*-iga ja jätke kerkima.				

***Ärge ületage pärmitaigna valmistamisel 2. kiirust. See võib masinat kahjustada.**

10 **توجه نمایید:** برای مخلوط های سنگین مانند خمیر از قطعه هم زن با لبه نر استفاده ننمایید بلکه قطعه قلاب خمیررا بکار ببرید. زمانی که می خواهید مواد تشکیل دهنده سفتی مانند میوه خشک یا پوسته یا استخوان در مخلوط بکاربرید از قطعه هم زن مسطح استفاده نمایید.

11 **از درب ور آمدن دلخواه خمیر چگونه استفاده نماییم:**
درب ور آمدن دلخواه خمیر با جدا کردن ، کمک می کند تا محیط مرطوبی برای خمیر ایجاد گردد تا خمیر به وضعیت دلخواه ور آید.
با قرار دادن درب ور آمدن دلخواه خمیر ، از خشک شدن خمیر جلوگیری می شود و اجازه نمی دهد که بر سطح خمیر خشکی و ترک ایجاد گردد و خمیر با حفظ رطوبت به وضعیت دلخواه ور می آید ، در غیر اینصورت نتیجه پخت خوب نمی شود.

12 **عملکرد پالس***: اگر دستگاه برای سرعت P/۱تنظیم شود، میتوانید با فشردن دکمه "PULSE" روی انتخابگر سرعت، دستگاه را از حرکت بازدارید. فشردن دوباره این دکمه، دستگاه را در عرض ۱.۵ ثانیه، دوباره بکار خواهد انداخت. اگر انگشت خود را روی دکمه قرار دهید، دستگاه تا زمانی که دکمه را میفشارید، کار خواهد کرد.

13 **مرکز اتصال:** قطعات همراه با مرکز اتصال چند منظوره ساخته شده ، می آیند. دستورالعمل هابی که برای هر یک از قطعات ارائه شده با دقت بخوانید تا به نحو صحیح و امن از دستگاه استفاده نمایید.

14 **تنظیم شفت اتصال:** این تنظیمات داخل کارخانه به نحوی انجام گرفته است که هم زن مسطح محتویات کف کاسه را بزداید. اگر هم زن مسطح به کف کاسه بخورد یا از اطراف کاسه بسیار دور باشد ، می توانید آن را به شکل صحیح تنظیم نمایید.
برای جزییات بیشتر دستورالعمل به صفحه 14 مراجعه نمایید.

15 **دکمه انتخاب سرعت را روی «OFF» بگذارید و وسیله را از برق خارج نمایید.** سر موتور را به سمت پایین کج کنید. با استفاده از یک پیچ گوشتی با سر شکاف دار می توانید پیچ را تنظیم نمایید. برای بالا بردن شفت اتصال آن را خلاف جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید و برای پایین آوردن در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید.

خرد کننده گوشت را چطور میتواند استفاده کرد *

16 **پیچ خرد کننده را (B) در مسکن خرد کننده (A) داخل سازید.** کارد (C) را بالای محور یا میله مربع را در اخیر پیچ خرد کننده جابجا کنید. کاسه یا صفحه خرد کننده (D) (متوسط یا درشت) را بالای کارد جابجا کنید. حلقه (E) را با دست محکم کنید تا وقتیکه خرد کننده گوشت ایمن شود. **نوت:** حقله را از حد زیاد محکم نکنید.

17 **درب مرکز اتصال روی قسمت ایستاده مخلوط کن را باز نمایید.** شفت روشن کردن قطعات را در سوکت مرکزاتصال زمانی که دستگاه در حالت ایستاده است قرار دهید. در صورت نیاز قطعه را به جلو عقب بچرخانید. دکمه محکم کردن مرکز اتصال را سفت نمایید تا قطعه کاملا در جای خود محکم شود. **اخطار:** پیش از قراردادن قطعات جانبی دستگاه را خاموش کنید و از برق بیرون آورید.

18 **طبق غذا را بالای مسکن خرد کننده قرار دهید.** گوشت خام را به توته ها کوچک قطع کنید و آنرا بالای طبق غذا قرار دهید. وسیله را در برق وصل کنید و انتخاب کننده سرعت را به سرعت دلخواه تان حرکت دهید (سرعت توصیه شده: 6-8). با استفاده از اله فشار گوشت را در ناودان قرار دهید.
هشدار: انگشتها تانرا با دیگر وسایل را در ناودان نگذارید.
نوت: گوشت باید دارای استخوان، عضله یا پوست نباشد.

چگونه از برشگر / خرد کننده استفاده نماییم*

19 **چگونه از برشگر / خرد کننده استفاده نماییمچاقوی خرد کننده (بزرگ یا متوسط) یا برشگر را انتخاب نمایید.** شفت را از (قسمت مربع مانند) چاقویی که انتخاب نموده اید وارد قسمت اصلی برشگر / خرد کننده نمایید به نحو که شفت در مرکز مربع مانند سوکت بدرستی جای گیرد. با پایین کشیدن دسته قفل محل چاقو را امن نمایید.
اخطار: تیغه ها و وسایلی داخلی بسیار تیز و برنده هستند.

20 **برشگر / خرد کننده را در مرکز اتصال نصب نمایید. یک ظرف رازیر قطعه اتصالی قرار دهید.** مواد غذایی را به قطعات کوچک خرد نمایید. دستگاه را روشن نمایید و دکمه سرعت را روی سرعت دلخواه تنظیم نمایید (سرعت پیشنهادی: 8)

21 **تکه های مواد غذایی را داخل مجرا نمایید و با پوشر به داخل فشار دهید.** زمانی که کارتان با این قطعه تمام شد ، دستگاه را خاموش کرده و از برق بیرون بیاورید. درب مرکز اتصال را ببندید و دکمه مرکز اتصال را محکم نمایید.

پاکاری و مراقبت

22 **دوشاخه را از پریز بکشید.** توصیه می کنیم که هم زن سیمی ، چرخ گوشت و برش دهنده / خرد کننده با آب گرم و صابون با دست شسته شوند.

کاسه ؛ هم زن مسطح ؛ قلاب خمیر ، هم زن با لبه نرم و درب برای ور آمدن دلخواه خمیر قابل شستشو در در ماشین ظرفشویی هستند.

موتور دستگاه را با یک دستمال مرطوب تمیز نمایید. **اخطار: هرگز موتور را در آب فرو نبرید.** اجازه بدهید همه قطعات طور کامل خشک شوند.

فارس ی

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

قسمت‌های مختلف دستگاه

A. سر موتور (قابل کج شدن)
B. انتخابگر سرعت
C. بدنه
D. اهرم قفل کردن سر موتور
E. چراغ کار کردن دستگاه
F. مرکز اتصال
G. پیوست شفت
H. کاسه فولادی ضد زنگ
I. زیرکاسه‌ای قفلی
J. پایه بدون لغزش
K. سیم برق
L. هم زن سیمی
M. هم زن مسطح پوششدار
N. SoftEdgeBeater™*
O. قلاب خمیرپوششدار
P. چرخ گوشت *
Q. برش دهنده / خرد کننده*
R. PerfectRiseLid™*
S. عملکرد پالس*
* تنها مادل های مشخص

تصویر در صفحه 2-4

شروع به کار

1 **پیش از استفاده از وسیله برای اولین بار :** وسیله را از برق خارج نمایید. هم زن سیمی ، چرخ گوشت و برشگر / خرد کننده باید با آب و گرم و صابون با دست شسته شوند. کاسه ؛ هم زن مسطح ؛ قلاب خمیر ، هم زن با لبه نرم و درب برای ور آمدن دلخواه خمیر قابل شستشو در در ماشین ظرفشویی هستند. موتور دستگاه را با یک دستمال مرطوب تمیز نمایید.

اخطار: هیچگاه موتور دستگاه را در آب فرو نبرید. اجازه بدهید همه قطعات طور کامل خشک شوند.

2 لوازم را در یک سطح صاف قرار دهید. **سر موتور را به سمت بالا کج کنید:** با یک دست قفل موتور را «باز کنید» و با دست دیگرسر موتور را به سمت بالا خم نمایید. تا زمانی که دستگاه در وضعیت ایستاده باشد ، قفل می ماند. **اخطار: انگشتان خود را از قسمت های چرخشی و متحرک دور نگه دارید.**

3 دکمه تنظیم سرعت را روی «OFF» بگذارید. **کاسه استیل را روی زیرکاسه‌ای قفلی بگذارید.** برای قفل شدن کاسه را در جهت حرکت عقربه های ساعت حرکت دهید. **اخطار:** در زمانی که تجهیزات دستگاه مانند هم زن سیمی ، قلاب خمیر ، هم زن مسطح یا هم زن با لبه نرم به صورت صحیح در جای خود قرار نگرفته باشند و سرموتور به سمت پایین نباشد ، هرگز از دستگاه استفاده ننمایید.

4 **این قطعه را روي شفت اتصال قرار دهید:** شکاف بالای قطعه را با گیره روی شفت اتصال هماهنگ کنید. قطعه را به سمت بالا بکشید و در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا گیره در جای خود محکم شود. قطعه را به سمت بالا بکشید و در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا گیره در جای خود محکم شود. برای خارج کردن تجهیزات جانبی آنها را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید و سپس از دستگاه جدا نمایید.

5 **سر موتور را به سمت پایین خم کنید:** با یک دست قفل موتور را «باز کنید» و با دست دیگرسر موتور را به سمت پایین خم نمایید. دوشاخه را به پریز اصلی برق بزنید.

6 **دکمه گزینش سرعت را از حالت «OFF» به سمت سرعت دلخواه حرکت دهید (1-10).** زمانی که مخلوط تهیه شد ، دکمه سرعت را در وضعیت «OFF» بگذارید و دستگاه را از برق خارج نمایید.

7 **چراغ نشان دهنده کارکرد و روشن بودن دستگاه:** اگر دستگاه به برق زده شده باشد و دکمه سرعت انتخاب شود ، یک نور آبی رنگ LED دور دکمه انتخاب سرعت روشن خواهد شد. چراغ کارکرد در زمان استفاده از دستگاه روشن خواهد ماند. اگر دکمه انتخاب سرعت را در حالت «OFF» قرار دهید ، چراغ کارکرد بطور خودکار پس از 3 دقیقه خاموش خواهد شد.

8 **توجه نمایید:** پیش از آنکه دستگاه را روشن نمایید اگر دکمه انتخاب سرعت در وضعیت کارکرد مانده باشد هردو چراغ کارکرد و چراغ آبی رنگ دکمه انتخاب سرعت فلش خواهند زد تا توجه شما را جلب نماید که دکمه انتخاب سرعت روشن مانده است. دکمه انتخاب سرعت را در حالت «OFF» قرار دهید تا چراغ ها دیگر فلش نزنند. سپس کار خود را بطور معمول از سر بگیرید.

دیگر فعالیت ها

9 **چگونه از قطعه هم زن با لبه نرم پوششدار استفاده کنیم:**
هم زن با لبه نرم برای درست کردن مخلوط های کرم دار و تاپینگ ها عالی است.
لبه های سیلیکونی این هم زن با حرکتی ملایم محتویات چسبیده شده به دیواره کاسه را پاک کرده و کمک می کند تا مواد تشکیل دهنده بخوبی مخلوط گردند و اطمینان حاصل شود که در کل روند آمیختن ، مواد بطور یکدست مخلوط شده اند.

ایمنی دستگاه

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

- استفاده از دستگاه توسط کودکان ممنوع است. دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- در زمان کار کردن با لبه های تیز و برنده تیغه یا شستن یا خالی کردن کاسه احتیاط کامل را بعمل آورید.
- استفاده از دستگاه برای افراد با ناتوانی فیزیکی، حسی یا ذهنی یا افرادی کهتجربه و دانش کافی ندارند فقط در صورتی امکان‌پذیر است که تحت نظارت بودهیا استفاده ایمن از دستگاه به آنها آموزش داده شود و از خطراتی که ممکن است در بر داشته باشد آگاه باشند.
- کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.
- دوشاخ دستگاه را فقط به پریز برقی بزنید که با مشخصات ولتاژ و فرکانس روی پلاک مشخصات محصول مطابقت داشته باشد!
- هرگز در شرایط زیر از دستگاه استفاده نکنید
  - سیم برق آسیب دیده باشد،
  - بدنه دستگاه آسیب دیده باشد.
- اگر دستگاه یا سیم برق آسیب دیده است، باید برای جلوگیری از بروز خطر، توسط سازنده، نمایندگی خدمات یا افراد واجد شرایط تعویض گردد.
- همیشه دستگاه را روی سطحی صاف و تراز قرار دهید.
- هنگامی که در کنار دستگاه نیستید یا قبل از مونتاژ، پیاده کردن یا تمیز کردن قطعات دستگاه، آن را از پریز برق جدا کنید.
- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی است.
- دستگاه را در آب یا هر مایع دیگری فرو نبرید.
- اجازه ندهید سیم برق با سطوح داغ تماس پیدا کرده یا از لبه پیشخوان یا میز آویزان شود.
- هرگز از لوازم جانبی یا قطعات ساخته شده یا فروخته شده توسط سایر سازندگان استفاده نکنید، این کار می تواند باعث ایجاد جراحت فردی شود.
- قبل از جدا کردن قطعات و تمیزکاری دستگاه، مطمئن شوید موتور کاملاً متوقف شده باشد.
- از دست زدن به قطعات در حال حرکت اجتناب کنید. تماس می‌تواند منجر به آسیب شود!
- در طول استفاده از دستگاه از سایر وسایل یا ابزار آشپزخانه استفاده نکنید.
- هنگامی که این دستگاه روشن است، از آن دور نشوید.
- اطمینان حاصل کنید در هنگام استفاده از این محصول تمامی لوازم اطراف و لباس/ زیورآلاتتان را دور نگه داشته‌اید.
- هرگز آب داغ در دستگاه نریزید (حداکثر90 °C).
- از این دستگاه برای هم زدن رنگ استفاده نکنید. خطر، می تواند منجر به انفجار شود!
- وقتی همزن سیمی، همزن تخت یا قلاب خمیرساز متصل هستند دستگاه را به کار نیاندازید مگر اینکه کاسه در محل خود باشد.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است. سازنده هیچ گونه مسئولیتی در قبال آسیب های احتمالی ایجاد شده به دلیل استفاده نادرست یا نامناسب نمی پذیرید.

23 در زمان تمیز کردن دستگاه از مواد شوینده سایشی یا اسکاچ زبر استفاده نکنید.

از محصول Electrolux جدید خود لذت ببرید!

دستور پخت

ظرفیت و زمان هم زدن				
مواد لازم	مقدار	واحد	مدت زمان	سرعت
خامه	2.1 تا 6.1	دسی‌لیتر	60~80 ثانیه	8 تا 10
سفیده تخم مرغ	1.2 تا 2.4	دسی‌لیتر	100 ثانیه	8 تا 10
روش				
از همزن سیمی استفاده کنید				

مقدار هم زدن و زمان کار (خمیر مخلوط سبک (مثلاً خمیر کیک))					
دستور تهیه	مواد لازم	مقدار	واحد	مدت زمان	سرعت
کیک اسفنجی	آرد	6,0	دسی‌لیتر	200 تا 230 ثانیه	متوسط (تنظیم 5 تا 6)
	کره گیاهی	1,5	دسی‌لیتر		
	شکر	1,7	دسی‌لیتر		
	بکینگ پودر	1,0	قاشق چایخوری		
کیک شکلاتی	آرد	8,0	دسی‌لیتر	300 تا 360 ثانیه	متوسط (تنظیم 4 تا 6)
	تخم مرغ	4,0	تعداد		
	کره	2,0	دسی‌لیتر		
	شکر	1,7	دسی‌لیتر		
	وانیل شکری	2,0	قاشق چایخوری		
	خامه ترش	1,0	دسی‌لیتر		
	مخلوط نان بادامی	100	گرم		
	جوش شیرین	3,0	قاشق چایخوری		
روش					
کره باید نرم باشد نه سفت. کره را با شکر آنقدر هم بزنید تا مانند کرم شود. تخم مرغ ها را یکی پس از دیگری اضافه کنید. در هنگام هم زدن ، خامه ترش و شکر وانیلی را اضافه نمایید. در پایان آرد و جوش شیرین را اضافه کنید. توجه: برای نتیجه بهتر، برای مخلوط های کرم دار از قطعه همزن با لبه نرم- **SoftEdgeBeater**™*- استفاده نمایید.					
کیک کره‌ای	آرد	3,0	دسی‌لیتر	200 تا 300 ثانیه	متوسط (تنظیم 4 تا 6)
	کره	1,5	دسی‌لیتر		
	شکر	1,7	دسی‌لیتر		
	تخم‌مرغ تازه	3	تعداد		
	بکینگ پودر	1,0	قاشق چایخوری		
روش					
همه مواد را در یک کاسه ریخته و مخلوط کنید تا آماده گردد. توجه: برای نتیجه بهتر برای مخلوط های کرمدار از قطعه همزن با لبه نرم- **SoftEdgeBeater**™*- استفاده نمایید.					
کره شکلات خامه روی کیک	چیپس شکلاتی نیمه شیرین	2,3	دسی‌لیتر	200 تا 300 ثانیه	متوسط (تنظیم 4 تا 6)
	کره، نرم شده	1,15	دسی‌لیتر		
	پودر قند الک شده	4,6	دسی‌لیتر		
	شیر	5	قاشق چایخوری		
	عصاره وانیل	0,5	قاشق چایخوری		
روش					
چیپس‌های شکلاتی را در کاسه روی آب داغ آب کنید و هم بزنید تا نرم شود، ۱۵دقیقه کنار بگذارید تا سرد شود. پیشنهاد می‌شود از قطعه همزن با لبه نرم- **SoftEdgeBeater**™* - بجای قطعه همزن تخت روکشدار استفاده نمایید. در یک کاسه بزرگ، کره را هم بزنید تا نرم شود. پودر قند را کم کم اضافه کنید و سپس شیر را بتدریج اضافه نمایید. شکلات آب شده و وانیل را اضافه کنید و آنقدر هم بزنید تا مخلوط نرم شود.					

عیب‌یابی

مشکل	دلیل احتمالی	راه حل
سرعت موتور در حین کار کاهش می‌یابد.	ممکن است مقدار خمیر از حداکثر گنجایش بیشتر باشد.	نیمی از مواد را بردارید و در دو مرحله کار را انجام دهید.
	ممکن است خمیر خیلی شل باشد به طوری‌که به اطراف کاسه بچسبد.	آرد بیشتری اضافه کنید، هر بار یک قاشق غذاخوری تا سرعت موتور بیشتر شود. تا زمانی که خمیر به کاسه نچسبد و خمیر کاملاً از ظرف برداشته شود، کار را ادامه دهید.
موتور کار نمی‌کند.	دستگاه به برق وصل نیست.	قبل از شروع، مطمئن شوید دستگاه را به برق زده‌اید.
دستگاه در حین کار می‌لرزد/حرکت می‌کند.	پایه‌های پلاستیکی خیس هستند.	مطمئن شوید که پایه‌های پلاستیکی زیر دستگاه تمیز و خشک هستند.
	این در مورد بار زیاد مواد (مثلاً خمیر غلیظ، پنیر) طبیعی است.	نیمی از مواد را بردارید و در دو مرحله کار را انجام دهید.
قطعات در حین استفاده کاسه فولاد ضد زنگ را خراش می دهند.	ارتفاع شفت قطعه اتصالی نادرست باشد.	ارتفاع شفت قطعه اتصالی تنظیم گردد.
چراغ مشغول به کار بودن دستگاه و چراغ نشانگر روشن بودن به صورت روشن و خاموش چشمک می‌زنند.	انتخابگر سرعت روشن باقی مانده است.	دکمه انتخاب سرعت را روی " ARREST" بچرخانید تا

دور انداختن

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

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

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

مقدار مواد و مدت زمان کار با قلاب خمیرساز					
دستور تهیه	مواد لازم	مقدار	واحد	مدت زمان	سرعت
خمیر مایه* ***(نان) حداقل مقدار***	آرد	6,0	دسی‌لیتر	350 تا 380 ثانیه	تنظیمات پایین ماکسیمم تنظیمات 2)
	آب گرم	2,0	دسی‌لیتر		
	شکر	2,4	دسی‌لیتر		
	کره گیاهی	1,0	قاشق چایخوری		
	نمک	1,0	قاشق چایخوری		
	مایه خمیر خشک	2,0	قاشق چایخوری		
روش					
قلاب خمیر روکشدار را برای مخلوط کردن مواد نصب کنید. مواد لازم را در یک کاسه بریزید و ورز دهید تا به شکل دلخواه درآید. کاسه را با **Perfect**RiseLid™* بپوشانید و بگذارید تا خمیر ور آید.					
خمیر مایه* ***(خمیر پیتزا)*** ***حداکثر مقدار***	آرد گندم	16,0	دسی‌لیتر	حداقل 480 ثانیه	تنظیمات پایین ماکسیمم تنظیمات 2)
	آب گرم	4,0	دسی‌لیتر		
	روغن	1,0	دسی‌لیتر		
	تخم‌مرغ تازه	2,0	تعداد		
	نمک	3,0	قاشق چایخوری		
	شکر	2,0	قاشق چایخوری		
	مایه خمیر خشک	1,0	قاشق چایخوری		
روش					
1. در یک ظرف نصف مخمر را با نمک و شکر مخلوط نمایید و کنار بگذارید: 2. باقی مخمر را با آب و روغن به کاسه اضافه نمایید. 3. این خمیر باید با قطعه هم زن سیمی مخلوط شود، سرعت باید حداقل باشد تا یک مخلوط نرم ویکدست بدست آید. 4. تخم مرغ تازه را به کاسه اضافه نمایید و (مخلوط مخمر با نمک و شکر) که قبلا آماده نموده بودید را نیزاضافه نمایید. سرعت را به متوسط افزایش دهید. 5. نصف میزان آرد را آرام آرام اضافه نمایید. زمانی که حجم و میزان غلظت خمیر بیشتر شد ، قطعه را عوض کنید و قلاب خمیر پوششدار را بکار ببرید. 6. باقی آرد را اضافه نمایید و مخلوط باید همچنان هم زده شود. در این مقطع باید دکمه روشن کردن را زیر نظر داشته باشید که تنظیمات از 2 بالاتر نرود. خمیر باید تا حدی مخلوط شود و هم بخورد تا از سطح داخلی کاسه جدا گردد. 7. پوشاندن کاسه با درب ورآمدن خمیر تا زمانی که خمیر ور آید.					

* در زمان آماده سازی مخمر خمیر سرعت را از 2 بالاتر نبرید. این ممکن است به چنگک آسیب بزند..

SUOMI

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

OSAT

A. Moottoripää (kallistettava)
B. Nopeuden valitsin
C. Moottorin kotelo
D. Kallistuspään lukituskytkin
E. Käyttövalo
F. Lisälaitteen kiinnitys
G. Sekoittimen akseli
H. Ruostumaton teräskulho
I. Kulhon kiinnityslevy
J. Liukumisen estävät jalat
K. Virtajohto
L. Vispilä
M. Pintakäsitelty vatkain
N. **SoftEdge**Beater™*
O. Pintakäsitelty taikinakoukku
P. Lihamylly*
Q. Leikkuri/silppuri*
R. **PerfectRise**Lid™*
S. Sykäystoiminto*

** Vain tietyt mallit*

Kuva sivu 2-4

ALUKSI

1 **Ennen laitteen käyttöönottoa:** Irrota laite sähköverkosta. Vispilän, lihamyllyn* ja leikkuri/silppurin* saa pestä ainoastaan käsin lämpimällä saippuavedellä. Kulho, vatkain, taikinakoukku, **SoftEdge**Beater™ ja **PerfectRise**Lid™ ovat konepesun kestäviä. Puhdista moottorin kotelo pyyhkimällä se kostealla liinalla.

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

2 Aseta laite tasaisen alustan päälle. **Moottoripään kallistaminen ylös:** Käännä kallistuspään lukituskytkin yhdellä kädellä Auki-asentoon, kallista moottoripää ylös toisella kädellä. Se lukittuu yläasentoon. **Varoitus: Pidä sormet ja kädet pois liikkuvien osien alueelta.**

3 Siirrä nopeuden valitsin sammutusasentoon. **Aseta ruostumaton teräskulho kiinnityslevylle.** Siirrä kulhoa myötäpäivään sen lukitsemiseksi. **Varoitus:** Älä käytä laitetta koskaan vispilällä, vatkaimella, taikinakoukulla tai **SoftEdge**Beaterillä™*, jos kulho ei ole paikoillaan ja moottorin pää alhaalla.

4 **Aseta sekoitin kiinni akseliin:** Kohdista sekoittimen yläosassa oleva syvennys akselin tappeen.Työnnä liitososaa ylöspäin ja käännä sitä vastapäivään, kunnes tappi lukittuu paikoilleen. Poista liitososa siirtämällä sitä myötäpäivään ja vedä se irti.

5 **Moottoripään kallistaminen alas:** Käännä kallistuspään lukituskytkin yhdellä kädellä Auki-asentoon, kallista moottoripää alas toisella kädellä. Kiinnitä pistoke pistorasiaan.

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

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

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

LISÄTOIMINNOT

9 **Päällystetyn SoftEdge**Beater™* **-työkalun käyttö:**
SoftEdgeBeater™ on täydellinen työkalu kermasekoituksia ja täytteitä varten.
Vatkaimen silikonireunat pyyhkivät kevyesti kulhon sivut. Tällöin kaikki aineosat sekoittuvat keskenään ja seoksesta tulee koostumukseltaan tasainen.

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

11 **PerfectRise**Lid™**-kannen käyttö *:**
PerfectRiseLid™ eristää ja auttaa luomaan kostean ympäristön taikinan kohottamiseksi kunnolla.
Kulhon peittäminen **PerfectRise**Lid™-kannella pitää taikinan kosteana ja estää kuoren muodostumisen taikinan pinnalle. Kuoren muodostuminen estää taikinan oikean nousun ja heikentää leivontatuotteen laatua.

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

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

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

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

LIHAMYLLYN KÄYTTÖ*

16 **Aseta syöttöruuvi (B) lihamyllyn rungon (A) sisään.** Aseta terä (C) lihamyllyn syöttöruuvin päässä olevan neliöakselin yli. Aseta reikälevy (D) (puolikarkea tai karkea) terän päälle. Kiristä rengasta (E) käsin, kunnes lihamylly on kiinnitetty tukevasti.
Huomautus: *Älä kiristä rengasta liikaa.*

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

18 **Aseta syöttötarjotin lihamyllyn rungon päälle.** Leikkaa raaka liha pieniksi paloiksi ja aseta ne syöttötarjottimelle. Kytke laite sähköverkkoon ja käännä nopeuden valitsin nopeuden 6-8 kohdalle. Syötä liha syöttöputkeen syöttöpainimen avulla.
Huomio: Älä aseta sormia tai työkaluja syöttöputkeen.
Huomautus: *Lihassa ei saa olla luita, lihaksia tai nahkaa.*

LEIKKURIN/SILPPURIN KÄYTTÖ*

19 **Leikkurin/silppurin käyttö:** Valitse leikkurin tai silppurin terä (puolikarkea tai karkea). Pujota terä leikkurin/silppurin runkoon. Terän akselin (neliömäinen pää) avulla lisälaite kiinnitetään yleiskoneen rungossa olevaan liitäntäpisteeseen. Kiinnitä terä vetämällä lukituskahvaa alaspäin.
Huomio: Terät ja kiinnikkeet ovat hyvin teräviä!

20 **Kiinnitä leikkuri/silppuri yleiskoneessa olevaan lisälaitteen liitäntäpisteeseen.** Aseta astia leikkurin alle. Leikkaa ruoka-ainekset pieniksi paloiksi. Kytke laite sähköverkkoon ja käännä nopeuden valitsin nopeuden 8 kohdalle.

21 **Syötä ainekset syöttöputkeen syöttöpainimen avulla.** Kun olet lopettanut lisälaitteen käytön, kytke yleiskone pois päältä ja irrota se verkkovirrasta. Sulje lisälaitteen kiinnityskohdan suojakansi ja kiristä se paikalleen ruuvia kääntämällä.

PUHDISTAMINEN JA HOITAMINEN

22 **Irrota pistoke pistorasiasta.** On suositeltavaa pestä vispilä, lihamylly* ja leikkuri/silppuri* käsin lämpimällä saippuavedellä.
Kulho, vatkain, taikinakoukku, **SoftEdge**Beater™ ja **PerfectRise**Lid™ ovat konepesun kestäviä.
Puhdista moottorin kotelo pyyhkimällä se kostealla liinalla. **Huomio: Älä koskaan upota moottorin koteloa veteen!** Anna kaikkien osien kuivua kokonaan.

23 Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai pesulappuja laitteen puhdistamiseen.

Nauti uudesta Electrolux-tuotteestasi!

TURVALLISUUSOHJEITA

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran.

- Älä anna lasten käyttää tätä laitetta. Pidä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa.
- Teräviä leikkausteriä käsitellessä, kulhoa tyhjentäessä ja puhdistuksen aikana on noudatettava erityistä varovaisuutta.
- Sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää laitteita ainoastaan silloin, kun heitä valvotaan ja ohjataan käyttämään laitetta turvallisesti ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Laite voidaan kytkeä vain virtalähteeseen, jonka jännite ja taajuus vastaavat arvokilven tietoja.
- Älä koskaan käytä laitetta, jos virtajohto tai kotelo on vaurioitunut.
- Jos laite tai virtajohto vaurioituu, valmistajan, huoltoedustajan tai muun pätevän henkilön on vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Sijoita laite aina tasaiselle ja tukevalle pinnalle.
- Irrota laite pistorasiasta, kun laitetta ei valvota sekä aina ennen laitteen kokoamista, purkamista tai puhdistusta.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi vain sisätiloissa.
- Älä upota laitetta, johtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna johdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli. Älä anna johdon koskettaa kuumia pintoja tai uunia.
- Älä koskaan käytä muiden valmistajien lisävarusteita tai osia, joita ei suositella tai myydä, olemassa on henkilövahinkovaara.
- Varmista, että moottori on pysähtynyt kokonaan ennen laitteen purkamista osiin ja puhdistamista.
- Vältä koskettamasta liikkuviin osiin. Muutoin olemassa on henkilövahinkovaara! Älä käytä muita työvälineitä tai työkaluja laitteen käytön aikana.
- Älä jätä tätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa käynnissä.
- Varmista, että kaikki löysät osat ja vaatteet/lisävarusteet pidetään poissa laitteesta.
- Älä koskaan sekoita kiehuvia nesteitä (maks. 90°C).
- Älä käytä tätä laitetta maalin sekoittamiseen. Muutoin olemassa on räjähdysvaara!
- Älä koskaan käytä laitetta vispilällä, vatkaimella tai taikinakoukulla, jos kulho ei ole paikoillaan.

- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, jotka johtuvat laitteen epäasianmukaisesta tai väärästä käytöstä.

VIANETSINTÄ

ONGELMA	SYY	KORJAUSTOIMENPIDE
Moottori hidastuu käytön aikana.	Taikinamäärä voi ylittää maksimikapasiteetin.	Poista puolet ja käsittele taikina kahdessa erässä.
	Taikina voi olla liian kosteaa, se kiinnittyy kulhon reunoille.	Lisää jauhoja yksi ruokalusikallinen kerrallaan, kunnes moottorin nopeus kasvaa. Vatkaa taikinaa, kunnes se irtoaa kulhon reunoilta.
Moottori ei toimi.	Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon.	Varmista, että laite on kytketty sähköverkkoon ennen käyttöä.
Laite tärisee/liikkuu käytön aikana.	Kumijalat ovat märät.	Varmista, että laitteen pohjassa olevat kumijalat ovat puhtaat ja kuivat.
	Se on normaalia suurilla kuormilla (esim. raskas taikina, juusto).	Poista puolet ja käsittele taikina kahdessa erässä.
Sekoitinosa naarmuttaa ruostumatonta teräskulhoa käytön aikana.	Sekoittimen akselin korkeus on virheellinen.	Säädä akselin korkeutta.
Käyttövalo ja virran merkkivalo vilkkuvat ja sammuvat.	Nopeuden valitsin on jätetty päälle.	Siirrä nopeuden valitsin sammutusasentoon.

HÄVITTÄMINEN

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

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

Electrolux pidättää oikeuden muuttaa tuotteita, tietoja ja määrityksiä ilman ennakkoilmoitusta.

RESEPTIT

VATKAUSMÄÄRÄT JA KÄSITTELYAJAT				
Ainekset	Määrä	yksikkö	Aika	Nopeus
Kerma	2,1~6,1	dl	60~80 s	8~10
Munanvalkuaiset	1,2~2,4	dl	Vähintään 100 s	8~10
Valmistus				
Käytä vispilätyökalua.				

SEKOITUSMÄÄRÄT JA KÄSITTELYAJAT (KEVYEN TAIKINAN SEKOITUS (ESIM. KAKKUTAIKINA))					
Resepti	Ainekset	Määrä	yksikkö	Aika	Nopeus
Sokerikakku	Jauhot	6,0	dl	200~230 s	Keskisuuri asetus (asetus 5~6)
	Margariini	1,5	dl		
	Sokeri	1,7	dl		
	Leivinjauhe	1,0	tl		
Suklaakakku	Jauhot	8,0	dl	300~360 s	Keskisuuri asetus (asetus 4~6)
	Kananmunat	4,0	kpl		
	Voi	2,0	dl		
	Sokeri	1,7	dl		
	Vaniljasokeri	2,0	tl		
	Hapankerma	1,0	dl		
	Nougatsekoitus	100 g	g		
	Ruokasooda	3,0	tl		
	Valmistus				
	Voin on oltava pehmeää eikä kovaa. Sekoita pehmeä voi sokeriin, kunnes seos on paksua. Lisää kananmunat yksi kerrallaan. Lisää hapankerma ja vaniljasokeri samalla sekoittaen. Lisää lopuksi jauhot yhdessä ruokasoodan kanssa. Huomautus: Käytä **SoftEdge**Beater™*-työkalua, jotta saat kermamaisemman tuloksen.				
Voikakku	Jauhot	3,0	dl	200~230 s	Keskisuuri asetus (asetus 4~6)
	Margariini	1,5	dl		
	Sokeri	1,7	dl		
	Tuore kananmuna	3	kpl		
	Leivinjauhe	1,0	tl		
	Valmistus				
	Aseta kaikki ainekset kulhoon ja sekoita ne, kunnes taikina on valmista. Huomautus: Käytä **SoftEdge**Beater™*-työkalua, jotta saat kermamaisemman tuloksen.				
Suklaavoi Kerma-kuorrutus	Puolimakeat suklaalastut	2,3	dl	200~230 s	Keskisuuri asetus (asetus 4~6)
	Voi, pehmennetty	1,15	dl		
	Siivilöity tomusokeri	4,6	dl		
	Maito	5	tl		
	Vaniljauute	0,5	tl		
	Valmistus				
	Sulata suklaapalat kuuman veden yläpuolella ja sekoita, kunnes seos on tasainen. Aseta sivuun ja viilennä 15 minuuttia. **SoftEdge**Beater™*-työkalua tulisi käyttää päällystetyn vatkaintyökalun sijasta. Vatkaa voi suuressa kulhossa kermaiseksi. Lisää vuorotellen tomusokeria ja maitoa. Lisää sulatettu suklaa ja vanilja, vatkaa tasaiseksi.				

VAIVAUSMÄÄRÄT JA KÄSITTELYAJAT					
Resepti	Ainekset	Määrä	yksikkö	Aika	Nopeus
Hiivataikina* (leipä)min-imimäärät	vehnäjauhoa	6,0	dl	350~380 s	Alhainen asetus (Maksimi. Kaksi asetusta)
	vettä	2,0	dl		
	Sokeri	2,4	dl		
	Margariini	1,0	tl		
	Suola	1,0	tl		
	Kuivahiiva	2,0	tl		
	Valmistus				
	Asenna päällystetty taikinakoukku ainesosien sekoittamiseksi. Aseta kaikki ainekset kulhoon ja vaivaa taikinaa riittävästi. Peitä kulho **PerfectRise**Lid™-kannella* ja anna taikinan nousta.				
Hiivataikina* (Pizzataikina) maksimimäärät	Vehnäjauho	16,0	dl	Vähintään 480 s	Alhainen asetus (Maksimi. Kaksi asetusta)
	Vesi	4,0	dl		
	Öljy	1,0	dl		
	Tuore kananmuna	2,0	kpl		
	Suola	3,0	tl		
	Sokeri	2,0	tl		
	Kuivahiiva	1,0	tl		
	Valmistus				
	1. Sekoita astiassa puolet hiivasta suolaan ja aseta astia sivuun. 2. Aseta jäljelle jäävä hiiva, vesi ja öljy kulhoon. 3. Tämä taikina on sekoitettava vispilätyökalulla vähimmäisnopeudella, kunnes saadaan tasainen seos. 4. Lisää kulhoon tuoreet munat ja kohdassa 1 valmistettu seos (hiiva sekoitettuna suolaan ja sokeriin). Lisää nopeus keskitasoon. 5. Lisää puolet jauhoista vähitellen. Kun taikina nousee ja sen koostumus muuttuu, vaihda työkalu päällystettyyn taikinakoukkuun. 6. Lisää loput jauhot ja jatka sekoittamista. Tässä vaiheessa laitteen tehoa on valvottava, jotta se ei ylitä asetusta 2. Taikinaa pitää sekoittaa, kunnes se irtoaa kokonaan kulhon sisäpinnasta. 7. Peitä kulho **PerfectRise**Lid™-kannella* ja anna taikinan nousta.				

***Älä ylitä nopeutta 2 hiivataikinaa valmistaessa. Tämä voi vahingoittaa laitetta.**

HRVATSKI

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

SASTAVNI DIJELOVI

A. Glava motora (može se nagnuti)
B. Birač brzina
C. Kućište
D. Ručica za zabravljenje nagibne glave
E. Radno svjetlo
F. Glavčina za nastavke
G. Osovina za nastavke
H. Posuda od nehrđajućeg čelika
I. Spojna ploča posude
J. Nekližuće podnožje
K. Kabel napajanja
L. Žičani nastavak za mućenje
M. Obložena plosnata mućkalica
N. **SoftEdge**Beater™*
O. Obložena metlica za tijesto
P. Uređaj za mljevenje mesa*
Q. Mesoreznica/sjeckalica*
R. **PerfectRise**Lid™*
S. Pulsna funkcija*

** Samo za određene modele*

Slika, stranica 2-4

POČETAK RADA

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

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

2 Uređaj stavite na ravnu površinu. **Naginjanje glave motora prema gore:** Pomaknite ručicu nagibne glave jednom rukom u položaj "Odbravljeno", a drugom rukom nagnite glavu motora prema gore. Kada dođe u gornji položaj, zabravljuje se. **Upozorenje: Prste i ruke ne približavajte pomičnim dijelovima.**

3 Birač brzina pomaknite u položaj "OFF". **Postavite posudu od nehrđajućeg čelika na spojnu ploču posude.** Pomaknite posudu u smjeru kazaljke na satu kako biste je zabravili u položaju. **Upozorenje:** Nikada nemojte koristiti uređaj s nastavcima kao što su žičani mješač, ravna metlica, kuka za tijesto ili **SoftEdge**Beater™* ako zdjela nije na mjestu i ako glava motora nije spuštena.

4 **Stavite nastavak na osovinu za nastavke:** Poravnajte utor na vrhu nastavka s klinom na osovini za nastavke. Gurnite nastavak prema gore i okrenite ga u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu kako bi se čvrsto uglavio. Za skidanje nastavka okrećite ga u smjeru suprotno od smjera kazaljke na satu i izvucite.

5 **Naginjanje glave motora prema dolje:** Pomaknite ručicu nagibne glave jednom rukom u položaj "Odbravljeno", a drugom rukom nagnite glavu motora prema dolje. Stavite utikač u električnu utičnicu.

6 **Pomaknite birač brzina iz položaja "OFF" u položaj željene brzine (1-10).** Kada završite miješanje, okrenite birač brzina u položaj "OFF" i iskopčajte uređaj.

7 **Radno svjetlo i indikator napajanja:** Ako je uređaj ukopčan i odbrana je jedna od brzina, uključuje se plavo LED svjetlo oko birača brzina. Iznad prostora za rad uključit će se i radno svjetlo. Kada se birač brzina pomakne u položaj "OFF", radno će se svjetlo automatski isključiti nakon 3 minute.

8 **Napomena:** ako je birač brzina već uključen prije nego što se uređaj uključi, plavo LED svjetlo birača brzina i radno svjetlo treperit će u uključenom i isključenom položaju kako bi vas obavijestili da je birač brzina ostao uključen. Okrenite birač brzina u položaj za "OFF" i svjetla će prestati treperiti. Tada se nastavlja uobičajeni rad.

OSTALE FUNKCIJE

9 **Način korištenja obloženog alata SoftEdge**Beater™ *:
SoftEdgeBeater™ je idealan za kremaste smjese i preljeve.
Silikonski rubovi metlice blago se kreću po bočnim stranama zdjele stvarajući smjesu od svih sastojaka te kako bi se dobila ravnomjerna konzistentnost tijekom cijelog postupka miješanja.

10 **Napomena:** nemojte koristiti obloženi **SoftEdge**Beater™ * s teškim smjesama poput tijesta, nego upotrijebite kuku za tijesto. Za tvrde sastojke poput suhog voća, ljuski ili kostiju upotrijebite obloženu ravnu metlicu.

11 **Način korištenja dijela PerfectRise**Lid™ *:
PerfectRiseLid™ izolira i pospješuje stvaranje vlažnog okruženja kako bi se tijesto pravilno podizalo.

Pokrivanje zdjele poklopcem **PerfectRise**Lid™ sprječava isušivanje tijesta, stvaranje kore na površini tijesta, koja onemogućava pravilno podizanje tijesta, što dovodi do slabijih rezultata pečenja.

12 **Pulsna funkcija*:**
Ako je brzina uređaja postavljena na 1/P, uređaj možete privremeno zaustaviti pritiskom tipke "PULSE" na biraču brzine. Ponovni pritisak tipke pokrenut će uređaj na 1,5 sekundu. Ako pritisnete i držite tipku, uređaj će raditi dok tipku ne otpustite.

13 **Glavčina za nastavke:** Uređaj se isporučuje s ugrađenom višenamjenskom glavčinom za nastavke. Pročitajte i pažljivo slijedite uputstva koja se isporučuju sa svakim od nastavaka za ispravnu i sigurnu upotrebu.

14 **Podešavanje osovine za nastavke:** Uređaj je tvornički podešen tako da plosnata mućkalica čisti dno posude. Ako plosnata mućkalica udara u dno posude ili je predaleko od bočnih stijenki, možete je podesiti. Dodatne upute pogledajte u dijelu 14.

15 **Okrenite birač brzina u položaj "OFF" i iskopčajte uređaj.** Nagnite glavu motora unatrag. Pomoću odvijača s plosnatim vrhom podesite vijak. Okrenite u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu za podizanje osovine za nastavke i u smjeru kazaljke na satu za njeno spuštanje.

NAČIN UPOTREBE UREĐAJA ZA MLJEVENJE MESA*

16 **Umetnite vijak za mljevenje (B) u kućište uređaja za mljevenje mesa (A).** Postavite nož (C) preko četvrtaste osovine na kraju vijka za mljevenje. Postavite pločicu za mljevenje (D) (srednju ili protočnu) preko noža. Rukom zategnite prsten (E) dok se uređaj za mljevenje mesa ne učvrsti.
Napomena: *Nemojte prejako zategnuti prsten.*

17 **Otvorite poklopac glavčine za nastavke na samostojećem mikseru.** Namjestite osovinu snage nastavka u utor glavčine za nastavke na samostojećem mikseru. Po potrebi okrećite nastavak unatrag i prema naprijed. Zategnite regulator glavčine za nastavke sve dok se nastavak do kraja ne zategne. **Pozor:** Prije pričvršćivanja nastavka isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice.

18 **Postavite pladanj za hranu preko kućište uređaja za mljevenje mesa.** Sirovo meso narežite na male komade i stavite na pladanj za hranu. Ukopčajte utikač u utičnicu i okrenite birač brzine na brzinu 6-8. Pomoću gurača umećite meso u otvor za umetanje.
Pozor: Ne gurajte prste ili pribor u otvor za umetanje.
Napomena: *Meso se mora odvojiti od kostiju ili kože.*

NAČIN UPOTREBE MESOREZNICE/SJECKALICE*

19 **Način upotrebe mesoreznice/sjeckalice:** Odaberite nož za rezanje ili sjeckanje (srednji ili protočni). Umetnite osovinu (s četvrtastim vrhom) odabranog noža u kućište mesoreznice/sjeckalice tako da osovina pristaje na četvrtasti utor glavčine. Učvrstite nož tako da ručicu za zabravljenje povučete prema dolje.
Pozor: Oštrice i umeci vrlo su oštri!

20 **Postavite mesoreznicu/sjeckalicu na glavčinu za nastavke.** Postavite spremnik ispod nastavka. Namirnice narežite na male komade. Ukopčajte utikač u utičnicu i okrenite birač brzine na brzinu 8.

21 **Pomoću gurača umećite meso u otvor za umetanje.** Kada završite s upotrebom nastavka, isključite uređaj i iskopčajte utikač iz utičnice. Zatvorite poklopac glavčine za nastavke i zategnite regulator glavčine za nastavke.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

22 **Iskopčajte aparat.** Preporučujemo da žičani mješač, nastavak za mljevenje mesa* i rezalicu/sjeckalicu* perete ručno u toploj sapunici.
Zdjela, ravna metlica, kuka za tijesto, **SoftEdge**Beater™* i **PerfectRise**Lid™* mogu se prati u perilici suđa.
Vlažnom krpom obrišite kućište motora. **Pozor: Kućište motora nikada ne uranjajte u vodu!** Pustite da se svi dijelovi do kraja osuše.

23 Ne upotrebljavajte abrazivna sredstva za čišćenje ili jastučiće za ribanje prilikom čišćenja uređaja.

Uživajte u novom proizvodu tvrtke Electrolux!

SIGURNOSNI SAVJETI

Pažljivo pročitajte sljedeću uputu prije prvog korištenja uređaja.

- Ovaj uređaj ne smiju upotrebljavati djeca. Uređaj i njegov kabel držite izvan dohvata djece.
- Budite oprezni prilikom rukovanja oštrim rezačima, pražnjenja posude i tijekom čišćenja.
- Uređaje mogu upotrebljavati osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom i ako su dobile upute o sigurnoj upotrebi uređaja te razumiju uključene opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Uređaj se smije priključivati samo na izvore napajanja čiji napon i frekvencija odgovaraju specifikacijama na pločici s nominalnim vrijednostima!
- Nikad ne koristite niti posežite za uređajem ako je
  - kabel za napajanje oštećen,
  - kućište uređaja oštećeno.
- Ako je aparat ili kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov ovlašteni serviser ili druga kvalificirana osoba da biste izbjegli opasnost.
- Aparat uvijek postavljajte na vodoravnu površinu.
- Uvijek isključite uređaj iz napajanja ako je ostavljen bez nadzora i prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- Uređaj služi samo za upotrebu u zatvorenom prostoru.
- Ne uranjajte uređaj, električni kabel ili utikač u vodu niti bilo koju drugu tekućinu.
- Ne dopustite da kabel visi preko ruba stola ili pulta i ne dopustite da dođe u dodir s vrućom površinom, uključujući i štednjak.
- Nikada ne koristite pribor ili dijelove drugih proizvođača koji nisu preporučeni ili se ne prodaju; to može prouzročiti opasnost od ozljeđivanja osoba.
- Provjerite je li motor u potpunosti zaustavljen prije rastavljanja i čišćenja.
- Izbjegavajte dodirivanje pokretnih dijelova. U slučaju kontakta može doći do ozljeda! Ne upotrebljavajte druge alate ili pribor tijekom upotrebe uređaja.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Provjerite da se svi labavi materijali i vaša odjeća/pribor nalaze dalje od uređaja tijekom uporabe.
- Nikada ne obrađujte kipuće tekućine (maksimalno 90°C).
- Ovaj uređaj ne upotrebljavajte za miješanje boja. Opasno, može doći do eksplozije!
- Nikada ne upravljajte uređajem s postavljenim žičanim nastavkom za mućenje, plosnatom mućkalicom ili kukom za tijesto ako posuda nije postavljena.
- Uređaj je namijenjen samo za korištenje u kućanstvu. Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za moguće štete nastale zbog neodgovarajućeg ili nepravilnog korištenja uređaja.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

SIMPTOM	UZROK	RJEŠENJE
Motor usporava tijekom rada.	Količina tijesta možda prelazi maksimalnu količinu.	Izvadite pola i nastavite obradu u dvije serije.
	Tijesto možda sadrži preveliku količinu vlage, lijepi se na stranicu posude.	Dodajte više brašna, jednu po jednu žlicu sve dok motor ne ubrza. Obrađujte sve dok se tijesto ne odlijepi od stranice posude.
Motor ne radi.	Uređaj nije priključen na mrežu.	Provjerite jeste li priključili uređaj prije početka rada.
Uređaj vibrira/pomiče se tijekom rada.	Gumene nožice su mokre.	Gumene nožice na dnu jedinice moraju biti suhe i čiste.
	To je normalno za teža punjenja (npr. teško tijesto, sir).	Izvadite pola i nastavite obradu u dvije serije.
Nastavak grebe posudu od nehrđajućeg čelika tijekom rada.	Visina osovine za nastavke nije ispravna.	Podesite visinu osovine za nastavke.
Radno svjetlo i svjetlo indikatora snage pale se i gase.	Birač brzina ostao je uključen.	Okrenite birač brzine u položaj “Zaustavljanje”.

ODLAGANJE

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

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

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

RECEPTI

KOLIČINE I VRIJEME MUĆKANJA				
Sastojci	Količina	Jedinica	Vrijeme	Brzina
Vrhnje	2.1~6.1	dl	60~80 s	8~10
Jaja - bjelanjak	1.2~2.4	dl	Najmanje 100 s	8~10
Pripremanje				
Upotrijebite žičani mješač.				

KOLIČINE I VRIJEME MIKSANJA (MIKSANJE LAGANOG TIJESTA (NPR: TIJESTO ZA TORTE))					
Recept	Sastojci	Količina	Jedinica	Vrijeme	Brzina
Kolač od dizanog tijesta	Brašno	6,0	dl	200~230 s	Srednja postavka (postavka 5~6)
	Margarin	1,5	dl		
	Šećer	1,7	dl		
	Prašak za pecivo	1,0	velika žlica		
Čokoladna torta	Brašno	8,0	dl	300~360 s	Srednja postavka (postavka 4~6)
	Jaje	4,0	kom		
	Maslac	2,0	dl		
	Šećer	1,7	dl		
	Vanilin šećer	2,0	velika žlica		
	Kiselo vrhnje	1,0	dl		
	Mješavina nugata	100 g	g		
	Soda bikarbona	3,0	velika žlica		
	Pripremanje				
	Maslac mora biti sobne temperature, a ne tvrd. Miješajte omekšali maslac sa šećerom dok ne dobijete pjenastu smjesu. Dodajte jedno po jedno jaje. Tijekom miješanja dodajte kiselo vrhnje i vanilin šećer. Na kraju umiješajte brašno sa sodom bikarbonom. Napomena: Upotrijebite nastavak **SoftEdge**Beater™* za kremastije smjese.				
Kolač s maslacem	Brašno	3,0	dl	200~230 s	Srednja postavka (postavka 4~6)
	Margarin	1,5	dl		
	Šećer	1,7	dl		
	Svježe jaje	3	kom		
	Prašak za pecivo	1,0	velika žlica		
	Pripremanje				
	Sve sastojke stavite u zdjelu i miješajte dok ne dobijete jednoličnu smjesu. Napomena: Upotrijebite nastavak **SoftEdge**Beater™* za kremastije smjese.				
Čokoladni maslac zamrzavanje kreme	Čokoladni čips s malo šećera	2,3	dl	200~230 s	Srednja postavka (postavka 4~6)
	Maslac, smekšan	1,15	dl		
	Sipki slastičarski šećer	4,6	dl		
	Mlijeko	5	velika žlica		
	Ekstrakt vanilije	0,5	velika žlica		
	Pripremanje				
	Rastopite čokoladni čips iznad vruće vode i miješajte dok ne postane glatko. Ostavite sa strane, rashladite 15 minuta. Preporučujemo uporabu nastavka **SoftEdge**Beater™* umjesto obložene ravne metlice. U velikoj zdjeli tucite maslac dok ne postane kremast. Postupno dodajte slastičarski šećer, naizmjence s mlijekom. Dodajte rastopljenu čokoladu i vaniliju, tucite dok ne dobijete glatku smjesu.				

KOLIČINE I VRIJEME RADA KUKA ZA TIJESTO					
Recept	Sastojci	Količina	Jedinica	Vrijeme	Brzina
Min. količine tijesta s kvascem (kruh)	brašno	6,0	dl	350~380 s	Niska postavka (Maksimalna postavka 2)
	voda	2,0	dl		
	Šećer	2,4	dl		
	Margarin	1,0	velika žlica		
	Sol	1,0	velika žlica		
	Suhi kvasac	2,0	velika žlica		
	Pripremanje				
	Sastavite obloženu kuku za tijesto kako biste izmiješali sastojke. Stavite sve sastojke u zdjelu i mijesite dok ne dobijete zadovoljavajuću smjesu. Pokrijte zdjelu poklopcem **PerfectRise**Lid™* i ostavite smjesu da se diže.				
Maks. količine tijesta s kvascem (tijesto za pizzu)	Pšenično brašno	16,0	dl	Najmanje 480 s	Niska postavka (Maksimalna postavka 2)
	Voda	4,0	dl		
	Ulje	1,0	dl		
	Svježe jaje	2,0	kom		
	Sol	3,0	velika žlica		
	Šećer	2,0	velika žlica		
	Suhi kvasac	1,0	velika žlica		
	Pripremanje				
	1. U posudi pomiješajte pola kvasca sa solju i šećerom i ostavite sa strane; 2. U zdjelu dodajte preostali kvasac s vodom i uljem; 3. Ovo tijesto treba miješati žičanim mješačem, na minimalnoj brzini dok se ne dobije glatka smjesa; 4. Dodajte u zdjelu svježa jaja i pripravak ostavljen u točki 1 (kvasac pomiješan sa solju i šećerom). Brzinu treba povećati do srednje. 5. Polako dodajite polovicu brašna. Kada tijesto poveća volumen i veću konzistentnost, promijenite nastavak i upotrijebite obloženu kuku za tijesto. 6. Dodajte ostatak brašna i nastavite miješati. Sada trebate nadzirati ulaznu snagu stroja tako da ne prekorači postavku 2. Tijesto treba miješati dok se potpuno ne otpusti s unutarnje površine zdjele. 7. Pokrijte zdjelu poklopcem **PerfectRise**Lid™* i ostavite smjesu da se diže.				

***Prilikom pripreme tijesta s kvascem ne prekoračujte brzinu 2. To može oštetiti stroj.**

MAGYAR

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

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

A. Készülékfej (billenthető)
B. Sebességszabályozó
C. Motor-egység
D. Billenthető fej reteszelőkarja
E. Üzemi fény
F. Tartozékcsatlakozó
G. Tartozéktengely
H. Rozsdamentes acél tál
I. Tálrögzítő lemez
J. Csúszásmentes lábak
K. Hálózati kábel
L. Huzal habverő
M. Bevonatos, lapos keverőkar
N. **SoftEdge**Beater™*
O. Bevonatos dagasztókar
P. Húsdaráló*
Q. Aprító*
R. **PerfectRise**Lid™*
S. Impulzus funkció*

** Csak egyes modelleknél*

Kép a 2.-4. oldalon

ÜZEMBE HELYEZÉS

1 **Az első használat előtt:** Húzza ki a készüléket a hálózatból. A drót habverő, a húsdaráló* és a szeletelő/reszelő* csak kézileg mosható meleg mosószeres vízzel. A tál, a lapos keverőkar, a dagasztókar, a **SoftEdge**Beater™* és a **PerfectRise**Lid™* mosogatógépben mosható. Tisztítsa meg a motor-egységet nedves ruhával.

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

2 Helyezze a készüléket sík, vízszintes felületre. **A készülékfej felbillentése:** Állítsa a billenőfej reteszelőkarját „Nyitott" helyzetbe az egyik kezével, míg a másik kezével billentse fel a billenőfejet. A felső pozícióban a fej reteszelődik. **Figyelem: Tartsa az ujjait és kezeit távol a mozgó alkatrészektől.**

3 Állítsa a sebességszabályozót „OFF" helyzetbe. **Helyezze a rozsdamentes tálat a tálrögzítő lemezre.** Forgassa el a tálat az óramutató járásával megegyező irányban, hogy reteszelődjön. **Figyelem:** A készüléket csak akkor működtesse a huzal habverővel, a lapos keverőkarral vagy a **SoftEdge**Beater™ keverőkarral, ha a tál a helyén van, és a készülékfej le van engedve.

4 **Illessze a tartozékot a tartozéktengelyre:** A tartozék tetején levő hasítékot illessze a tartozéktengely csapjához. Tolja fel a tartozékot, majd fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, míg a csap a helyére nem rögzül. Az eltávolításhoz fordítsa a tartozékot az óramutató járásával megegyező irányba, majd húzza ki.

5 **A készülékfej lebillentése:** Állítsa a billenőfej reteszelőkarját „Nyitott" helyzetbe az egyik kezével, míg a másik kezével billentse le a billenőfejet. Illessze a csatlakozódugót a hálózati aljzatba.

6 **Állítsa a sebességszabályozót „OFF" helyzetből a szükséges fokozatba (1-10).** A keverés befejezése után fordítsa a sebességszabályozót „OFF" helyzetbe, és húzza ki a csatlakozódugót a hálózatból.

7 **Üzemi fény és bekapcsolás jelzőfény:** Ha a készülék a hálózati feszültséghez van csatlakoztatva, és kiválaszt egy sebességfokozatot, egy kék LED-izzó kezd világítani a sebességszabályozó körül. A munkaterület megvilágításához bekapcsol a munkatér-világítás. Ha a sebességszabályozót „OFF" helyzetbe állítja, a munkatér-világítás automatikusan kikapcsol 3 perc elteltével.

8 **Megjegyzés:** Amennyiben elforgatja a sebességszabályozó gombot a készülék elektromos hálózathoz való csatlakoztatása előtt, a sebességszabályozó kék LED-fénye és az üzemi világítás villogással jelzi, hogy a sebességszabályozó gomb bekapcsolt helyzetben maradt. Forgassa a sebességszabályozó gombot „OFF" helyzetbe, és a fények abbahagyják a villogást. Ezután a szokásos módon folytassa a műveletsort.

EGYÉB FUNKCIÓK

9 **A bevonatos SoftEdge**Beater™ *** eszköz használata:**
A **SoftEdge**Beater™ tökéletes krémek és feltétel készítéséhez.
A keverőkar szilikonból készült szélei finoman dörzsölik a tál szélét, ezáltal minden hozzávaló bekerül a keverékbe, és egyenletes konzisztencia alakul ki a keverési folyamat során.

10 **Megjegyzés:** Ne használja a **SoftEdge**Beater™ keverőkart nehéz keverékekhez, például tésztához, használja inkább a dagasztókart. A kemény hozzávalókhoz, például a gyümölcsökhöz, héjakhoz vagy csontokhoz inkább a bevonatos, lapos keverőkart használja.

11 **A PerfectRiseLid™ * használata:**
A **PerfectRise**Lid™ a tészta elszigetelésével és a megfelelő nedves környezet létrehozásával segíti a tészta megfelelő kelését. Ha letakarja a tálat a **PerfectRise**Lid™ fedővel, azzal megakadályozza a tészta kiszáradását és héjszerűen kemény réteg létrejöttét a tészta felszínén, amely megakadályozná a tészta megfelelő megemelkedését, gyengébb kelést eredményezve.

12 **Impulzus funkció*:**
Amennyiben a készülék 1/P sebességfokozatra van állítva, ideiglenesen leállíthatja azt a sebességválasztó gombon található „PULSE" gomb megnyomásával. A gomb ismételt megnyomása 1,5 másodpercre elindítja a készüléket. Folyamatos nyomva tartáskor a készülék addig működik, míg fel nem engedi a gombot.

13 **Tartozékcsatlakozó:** A készülék egy beépített, többfunkciós tartozékcsatlakozóval rendelkezik. A megfelelő és biztonságos használat érdekében olvassa el és körültekintően tartsa be az egyes tartozékokhoz mellékelt utasításokat.

14 **A tartozéktengely beállítása:** A készülék gyárilag úgy van beállítva, hogy a lapos keverőkar felszedje a tál alján levő hozzávalókat. Ha a lapos keverőkar hozzáér a tál aljához, vagy túl távol van a tál oldalától, módosíthatja a beállítását. A további utasításokat lásd a 14. lépésnél.

15 **Fordítsa a sebességszabályozót „OFF" helyzetbe, és húzza ki a csatlakozódugót a hálózatból.** Billentse hátra a készülékfejet. Egy vékony csavarhúzót használjon a csavar beállításához. A tartozéktengely emeléséhez forgassa a csavart az óramutató járásával megegyező irányba, míg a tengely süllyesztéséhez forgassa a csavart az óramutató járásával ellentétes irányba.

A HÚSDARÁLÓ HASZNÁLATA*

16 **Illessze a húsdaráló csigát (B) a darálóházba (A).** Helyezze a kést (C) a húsdaráló csiga négyzetes tengelyvégére. Helyezze a közepes vagy a durva vágórostélyt (D) a késre. Húzza meg kézzel a rögzítőgyűrűt (E), míg a vágórostély szilárdan nem áll.
Megjegyzés: *Ne húzza túl a rögzítőgyűrűt.*

17 **Nyissa ki az asztali mixer tartozékcsatlakozójának fedelét.** Illessze a tartozék hajtótengelyét az asztali mixer tartozékcsatlakozójába. Szükség esetén forgassa jobbra-balra a tartozékot. Húzza meg annyira a tartozékcsatlakozó gombját, hogy a tartozék a csatlakozóban szilárdan rögzüljön. **Figyelem:** A tartozék csatlakoztatása előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját.

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

AZ APRÍTÓ HASZNÁLATA*

19 **Az aprító használata:** Válasszon egy aprító kést (durvát vagy közepest). Helyezze a kiválasztott kés tengelyét (annak négyzetes végét) az aprítóházba úgy, hogy a tengely beleilleszkedjen a ház négyzetes csatlakozójába. A rögzítőfogantyú lefele húzásával rögzítse a kést.
Figyelem: Nagyon élesek a kések és a betétek!

20 **Szerelje az aprítót a tartozékcsatlakozóba.** Helyezzen egy edényt a tartozék alá. Az élelmiszert vágja apró darabokra. Csatlakoztassa a készülék dugaszát a hálózati aljzathoz, majd fordítsa a sebességszabályozót 8 helyzetbe.

21 **A nyomórúd segítségével adagolja az élelmiszert az adagológaratba.** Amikor befejezte a tartozékkal a munkát, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugaszt a konnektorból. Csukja be a tartozékcsatlakozó fedelét, és húzza meg a tartozékcsatlakozó gombját.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

22 Húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.Javasoljuk, hogy a huzal habverőt, húsdarálót* és szeletelőt/aprítót* kézzel mossa meleg, szappanos vízben.
A tál, a lapos keverőkar, a dagasztókar, a **SoftEdge**Beater™* és a **PerfectRise**Lid™* mosogatógépben mosható.
Tisztítsa meg a motor-egységet nedves ruhával. **Figyelem: Soha ne merítse vízbe a motor-egységet!** Alaposan törölje szárazra az összes részegységet.

23 Ne használjon súroló tisztítókelléket, pl. súrolópárnát a készülék tisztításához.

Használja örömmel új Electrolux készülékét!

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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

- Ne engedje, hogy a készüléket gyermekek használják. A készüléket és a hálózati vezetéket úgy kell elhelyezni, hogy gyermekek ne férhessenek hozzá.
- Körültekintően járjon el a vágóélek kezelésekor, a tál ürítésekor és tisztítás közben.
- A háztartási készülékeket csökkent fizikai, érzékszervi és mentális képességű felnőttek, továbbá kellő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek kizárólag felügyelet mellett, illetve akkor használhatják, ha elsajátították a biztonságos működtetés módját, és megértették az ezzel együtt járó veszélyeket.
- A készülék nem játékszer.
- A készüléket csak a műszaki adatok címkéjén feltüntetett értékekkel azonos feszültségű és frekvenciájú elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.
- Soha ne használja és ne vegye kézbe a készüléket, ha
  – megsérült a tápkábel,
  – ha megsérült a burkolat.
- Ha a készülék vagy a tápkábel megsérült, a veszély elkerülése érdekében azt a gyártónak, a gyártó által megbízott szerviznek vagy hasonlóan képzett szakembernek kell kicserélnie.
- A készüléket mindig sima, vízszintes munkafelületre helyezze.
- A készüléket mindig áramtalanítsa összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt, illetve ha felügyelet nélkül hagyja.
- A készülék kizárólag beltéri környezetben történő használatra alkalmas.
- A készüléket, a hálózati tápkábelt és a dugaszt ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
- Ne hagyja asztal vagy munkapult peremén keresztül lógni a hálózati kábelt, ne engedje, hogy tűzhelyet is beleértve forró felülettel érintkezzen a hálózati kábel.
- Sohase használjon más gyártó által gyártott, de nem ajánlott vagy szállított tartozékokat; sérülésveszélyt idézhetnek elő.
- A szétszerelés és a tisztítás megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a motor teljesen leállt-e.
- Soha ne érintse meg a mozgó alkatrészeket, mert súlyos sérülést szenvedhet. A készülékhez ne használjon semmilyen segédeszközt vagy konyhai felszerelést.
- Működés közben tartsa szemmel a készüléket.
- Használat közben ügyeljen arra, hogy semmilyen laza vagy lógó ruhadarab, illetve

egyéb tárgy ne kerüljön a készülék közelébe.

- Forrásban lévő folyadékot ne használjon a készülékben (legnagyobb hőmérséklet: max. 90°C).
- Ne használja a készüléket feték keverésére. Veszélyes, robbanáshoz vezethet!
- A készüléket csak akkor működtesse a huzal habverővel, a lapos keverőkarral vagy a dagasztókarral, ha a tál a helyén van.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra alkalmas. A gyártó nem vállal semmilyen kötelezettséget a helytelen vagy nem rendeltetésszerű használat miatt bekövetkezett esetleges károkért.

HIBAELHÁRÍTÁS

TÜNET	OK	MEGOLDÁS
A motor működés közben lelassul.	A tészta mennyisége meghaladja a legnagyobb kapacitást.	Távolítsa el az anyag felét, és folytassa a műveletet két adaggal.
	Lehetséges, hogy a tészta túl nedves, és ráragad az edény falára.	Evőkanalanként adagolva addig adjon hozzá lisztet, míg a motor fel nem gyorsul. A műveletet addig folytassa, míg a tészta el nem válik az edény falától.
A motor nem működik.	A készülék nincs a hálózatra csatlakoztatva.	Üzemeltetés előtt ne feledje csatlakoztatni a készüléket az elektromos hálózathoz.
A robotgép működés közben beremeg/elmozdul.	A gumitalpak nedvesek.	Ügyeljen arra, hogy a készülék alján található gumitalpak tiszták és szárazak legyenek.
	Ez normális jelenség nagy terhelés (pl.: nehéz tészta vagy sajt esetén).	Távolítsa el az anyag felét, és folytassa a műveletet két adaggal.
A tartozék működés közben hozzáér a rozsdamentes acél tálhoz.	A tartozéktengely beállított magassága helytelen.	Állítsa be a tartozéktengely magasságát.
A munkatér-világítás és a bekapcsolás jelzőfénye felvillan és kialszik.	A sebességszabályozó fokozatba állítva maradt.	A sebességszabályozót forgassa a „Zárolt” pozícióra.

HULLADÉKKEZELÉS

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

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

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

RECEPTEK

FELVERÉSI MENNYISÉGEK ÉS MŰVELETI IDŐK				
Hozzávalók	Mennyiség	Mértékegys.	Idő	Fordulatszám
Tejszín	2.1~6.1	dl	60~80 mp	8~10
Tojásfehérje	1.2~2.4	dl	Legalább 100 mp	8~10
Elkészítés				
Használja a huzal habverőt.				

FELVERÉSI MENNYISÉGEK ÉS MŰVELETI IDŐK (KÖNNYŰ TÉSZTA KEVERÉSE (PL.: SÜTEMÉNY TÉSZTA))					
Receptek	Hozzávalók	Mennyiség	Mértékegys.	Idő	Fordulatszám
Piskótatészta	Liszt	6,0	dl	200~230 mp	Közepes beállítás (5~6-os beállítás)
	Margarin	1,5	dl		
	Cukor	1,7	dl		
	Sütőpor	1,0	kiskanál		
csokoládétorta	Liszt	8,0	dl	300~360 mp	Közepes beállítás (4~6-os beállítás)
	Tojás	4,0	db		
	Vaj	2,0	dl		
	Cukor	1,7	dl		
	Vaníliacukor	2,0	kiskanál		
	Tejföl	1,0	dl		
	Durvára tört csokoládénugát	100 g	g		
	Sütőpor	3,0	kiskanál		
	Elkészítés				
	A vajnak puhának kell lennie, nem lehet kemény. A puha vajat keverje krémesre a cukorral. Adja hozzá egyenként a tojást. Keverés közben adja hozzá a tejfölt és a vaníliacukrot. Végül keverje bele a lisztet a sütőporral együtt. Megjegyzés: Ha krémesebb keveréket szeretne, használja a **SoftEdge**Beater™ keverőkart.				
Vajas sütemény	Liszt	3,0	dl	200~230 mp	Közepes beállítás (4~6-os beállítás)
	Margarin	1,5	dl		
	Cukor	1,7	dl		
	Friss tojás	3	db		
	Sütőpor	1,0	kiskanál		
	Elkészítés				
	Tegye az összes hozzávalót a turmixgép keverőedényébe, majd addig keverje, míg el nem készül. Megjegyzés: Ha krémesebb keveréket szeretne, használja a **SoftEdge**Beater™ keverőkart.				
Kakaóvaj krém-bevonat	Félédes csokoládédarabkák	2,3	dl	200~230 mp	Közepes beállítás (4~6-os beállítás)
	Olvasztott vaj	1,15	dl		
	Szitált finom porcukor	4,6	dl		
	Tej	5	kiskanál		
	Vaníliakivonat	0,5	kiskanál		
	Elkészítés				
	Olvassza fel a csokoládédarabkákat meleg víz fölött, és kevergesse, amíg csomómentes nem lesz. Tegye félre hűlni 15 percre. A bevonatos lapos keverőkar használata helyett a **SoftEdge**Beater™ használatát javasoljuk. Keverje a vajat egy nagy tálban, amíg krémes állagú nem lesz. Fokozatosan adja hozzá felváltva a porcukrot és a tejet. Adja hozzá az olvasztott csokoládét és a vaníliát, majd keverje el egyenletesen.				

DAGASZTÁSI MENNYISÉGEK ÉS MÜVELETI IDŐK					
Receptek	Hozzávalók	Mennyiség	Mértékegys.	Idő	Fordulatszám
Kelt tészta* (kenyér) min. mennyiségek	liszt	6,0	dl	350~380 mp	Alacsony beállítás (Maximum. 2-es beállítás)
	víz	2,0	dl		
	Cukor	2,4	dl		
	Margarin	1,0	evőkanál		
	Só	1,0	kiskanál		
	Szárított élesztő	2,0	kiskanál		
	Elkészítés				
	A hozzávalók összekeveréséhez szerelje fel a bevonatos dagasztókart. Tegye az összes hozzávalót a keverőedénybe, majd addig dagassza, míg a tészta megfelelő nem lesz. Fedje le a tálat a **PerfectRise**Lid™ fedővel, és hagyja pihenni.				
Kelt tészta* (pizzatészta) max. mennyiségek	Búzaliszt	16,0	dl	Legalább 480 mp	Alacsony beállítás (Maximum. 2-es beállítás)
	Víz	4,0	dl		
	Olaj	1,0	dl		
	Friss tojás	2,0	db		
	Só	3,0	kiskanál		
	Cukor	2,0	kiskanál		
	Szárított élesztő	1,0	evőkanál		
	Elkészítés				
	1. Egy edényben keverje össze az élesztő felét a sóval és a cukorral, majd tegye félre a keveréket; 2. Tegye a tálba a megmaradt élesztőt, a vizet és az olajat; 3. Ezt a tésztát huzal habverővel keverje össze a legkisebb fordulatszámon, amíg csomómentes keveréket nem kap; 4. Öntse bele a tálba a friss tojásokat és az 1. pontban félretett keveréket (a sóval és cukorral kevert élesztőt). A fordulatszámot emelje közepesre. 5. Fokozatosan keverje hozzá a liszt felét. Amikor a tészta térfogata megnövekszik, és megváltozik az állaga, cserélje fel a habverőt a bevonatos dagasztókarra. 6. Adja hozzá a maradék lisztet, és folytassa a keverést. Ekkor nézze meg a gép bemenő teljesítményét, amely nem lehet nagyobb a 2-es beállításnál. A tésztát addig keverje, amíg teljesen el nem válik a tál belső oldalától. 7. Fedje le a tálat a **PerfectRise**Lid™ fedővel, és hagyja pihenni.				

***Ne lépje túl a 2. sebességfokozatot a kelt tészta készítésekor. Ezzel károsíthatja a gépet.**

ITALIANO

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

COMPONENTI

A. Testa motore (orientabile)
B. Selettore velocità
C. Unità motore
D. Leva di blocco per orientamento testa
E. Luce di controllo
F. Punto di fissaggio accessori
G. Albero accessori
H. Recipiente in acciaio inossidabile
I. Piastra bloccaggio recipiente
J. Piedini antiscivolo
K. Cavo di alimentazione
L. Frusta
M. Frusta piatta rivestita
N. **SoftEdge**Beater™*
O. Uncino per impasto rivestito
P. Tritacarne*
Q. Affettatrice/sminuzzatrice*
R. **PerfectRise**Lid™*
S. Funzione Pulse*

** Solo per alcuni modelli*

Immagine sulla pagina 2-4

OPERAZIONI PRELIMINARI

1 **Prima di usare l'apparecchiatura per la prima volta:** Scollegare la'apparecchiatura. La frusta, l'accessorio tritacarne* e l'affettatrice/sminuzzatrice* devono essere lavati esclusivamente a mano in acqua calda saponata. La ciotola, lo sbattitore, il gancio per impastare, **SoftEdge**Beater™* e **PerfectRise**Lid™* sono lavabili in lavastoviglie. Pulire l'unità motore con un panno umido.
Attenzione: Non immergere mai l'unità motore nell'acqua! Lasciare asciugare completamente tutte le parti.

2 Sistemare l'apparecchiatura su una superficie piana. **Orientare verso l'alto la testa del motore:** Portare la leva di blocco su "Sblocco" con una mano e con l'altra inclinare verso l'alto la testa del motore. Una volta raggiunta la posizione, bloccare. **Attenzione: Tenere dita e mani distanti dalle zone con parti mobili.**

3 Portare il selettore della velocità su "OFF". **Posizionare il recipiente in acciaio inossidabile sulla piastra di fissaggio.** Ruotare il recipiente in senso orario per bloccarlo in posizione. **Avvertenza:** Non azionare l'apparecchiatura con gli accessori frusta, sbattitore, gancio per impastare o **SoftEdge**Beater™* senza aver prima sistemato la ciotola e posizionato la testa del motore verso il basso.

4 **Collegamento di un accessorio all'albero:** Allineare la fessura sul lato superiore dell'accessorio con la spina presente sull'albero. Premere l'accessorio verso l'alto e ruotarlo in senso antiorario finché la spina è bloccata in posizione. Per rimuovere l'accessorio, ruotare in senso orario ed estrarre.

5 **Orientare verso il basso la testa del motore:** Spostare la leva di blocco su "Sblocco" con una mano e con l'altra inclinare verso il basso la testa del motore. Inserire la spina nella presa.

6 **Portare il selettore di velocità da "OFF" alla velocità desiderata (1 - 10).** Una volta terminata l'operazione di impasto, ruotare il selettore della velocità su "OFF" e scollegare l'apparecchiatura.

7 **Luce di controllo e Indicatore e di Alimentazione:** Se l'apparecchiatura è collegata ed è stata selezionata una velocità, un LED blu si illumina attorno al selettore della velocità. Si accende anche una luce di controllo che illumina l'area di lavoro. Se il selettore della velocità viene portato su "OFF", la luce si spegne automaticamente dopo 3 min.

8 **Nota:** Se il selettore della velocità è già acceso prima che l'apparecchiatura venga collegata alla rete, sia la spia blu del LED del selettore della velocità che la luce di controllo lampeggiano ad intermittenza a indicare che il selettore della velocità è rimasto acceso. Ruotare il selettore della velocità sulla posizione "OFF"; le luci smettono di lampeggiare. È ora possibile riprendere il normale funzionamento.

ULTERIORI FUNZIONI

9 **Come utilizzare l'utensile SoftEdge**Beater™ *** rivestito:**
L'utensile **SoftEdge**Beater™ è perfetto per la preparazione di composti e condimenti cremosi.
I bordi in silicone dello sbattitore aderiscono delicatamente ai lati della ciotola in modo tale da incorporare tutti gli ingredienti nel composto e assicurare una miscelazione costantemente omogenea.

10 **Nota:** Non utilizzare l'utensile **SoftEdge**Beater™ * rivestito per composti troppo duri, come ad esempio gli impasti. In questo caso è preferibile utilizzare il gancio per impastare. Per ingredienti duri come frutta secca, gusci o ossa, utilizzare lo sbattitore rivestito.

11 **Come utilizzare l'utensile PerfectRise**Lid™ *:
L'utensile **PerfectRise**Lid™ isola e contribuisce a creare l'ambiente umido ideale per la lievitazione dell'impasto nelle condizioni migliori.
Se si chiude la ciotola con **PerfectRise**Lid™, l'impasto non si asciuga eccessivamente e sulla sua superficie non si forma alcuna crosta che ostacola la giusta lievitazione e compromette i risultati di cottura.

12 **Funzione Pulse*:**
Se la macchina viene impostata sulla velocità 1/P, sarà possibile bloccare provvisoriamente la macchina premendo il pulsante "PULSE" sul selettore di velocità. Premendo nuovamente la macchina verrà avviata per 1,5 secondi. Se viene premuto in modo continuo la macchina funziona fino a che viene tenuto premuto il pulsante.

13 **Punto di fissaggio accessori:** L'apparecchiatura dispone di un punto di fissaggio accessori integrato multifunzione. Leggere attentamente le istruzioni fornite con ciascun accessorio per un uso corretto e sicuro.

14 **Regolazione dell'albero accessori:** L'apparecchiatura è regolata dalla fabbrica in modo tale che la frusta piatta non tocchi il fondo del recipiente. Se la frusta piatta tocca il fondo del recipiente o è troppo distante dalle pareti dello stesso, è possibile regolarla. Fare riferimento al punto 14 per ulteriori funzioni.

15 **Ruotare il selettore della velocità su "OFF" e scollegare l'apparecchiatura.** Orientare la testa del motore indietro. Utilizzare un cacciavite a punta piatta per regolare la vite. Ruotare in senso antiorario per sollevare l'albero accessori e in senso orario per abbassarlo.

COME USARE IL TRITACARNE*

16 **Assemblare l'elica (B) al corpo del tritacarne (A).** Collegare la lama (C) all'albero a sezione quadra all'estremità dell'elica. Appoggiare la trafila (D) (media o grande) sulla lama. Serrare la ghiera (E) fino a bloccare saldamente il tritacarne.
Nota: *non serrare eccessivamente la ghiera.*

17 **Aprire il coperchio dello snodo di attacco sul mixer verticale.** Infilare l'albero di azionamento dell'attacco nell'innesto dello snodo di attacco del mixer verticale. Se necessario, ruotare in avanti e indietro l'attacco. Stringere a fondo la manopola dello snodo di attacco. **Attenzione:** prima di collegare gli accessori, spegnere l'apparecchiatura e staccarla dalla presa di corrente.

18 **Appoggiare il piatto del cibo sopra il corpo del tritatutto.** Tagliare la carne cruda in piccoli pezzi e appoggiarla sul piatto. Inserire la spina nella presa e girare il selettore di velocità sul livello 6-8. Spingere la carne nell'imbuto di alimentazione con il premicibo.
Attenzione: fare attenzione a non infilare le mani o altri utensili nell'imbuto.
Nota: *la carne deve essere preventivamente disossata e privata di muscoli e pelle.*

COME USARE L'AFFETTATRICE/SMINUZZATRICE*

19 **Come usare l'affettatrice/sminuzzatrice:** scegliere una lama per affettare o sminuzzare (media o grande). Inserire l'albero (l'estremità squadrata) della lama scelta nel corpo dell'affettatrice/sminuzzatrice nell'apposito innesto a sezione quadra. Serrare la lama tirando il manico di bloccaggio verso il basso.
Attenzione: le lame e gli inserti sono molto affilati!

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

22 **Scollegare la spina dalla presa di corrente.** Raccomandiamo di lavare la frusta, il tritacarne* e il tritatutto/affettatutto* a mano, in acqua tiepida saponata.
La ciotola, lo sbattitore, il gancio per impastare, **SoftEdge**Beater™* e **PerfectRise**Lid™* sono lavabili in lavastoviglie.
Pulire l'unità motore con un panno umido. **Attenzione: Non immergere mai l'unità motore nell'acqua!**
Lasciare asciugare completamente tutte le parti.

23 Non utilizzare detergenti o spugnette abrasivi per pulire l'apparecchiatura.

Vi auguriamo di fare buon uso del vostro nuovo elettrodomestico Electrolux!

NORME DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.

- L'apparecchiatura non deve essere usata dai bambini. Tenere l'apparecchiatura e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Prestare attenzione nel maneggiare le lame taglienti ed affilate, nello svuotare il recipiente e durante la pulizia.
- Le apparecchiature possono essere usate da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchiatura.
- L'apparecchio può essere collegato solo a una fonte di alimentazione con tensione e frequenza conformi alle specifiche riportate sulla targhetta delle caratteristiche.
- Non utilizzare l'apparecchio se
  – il cavo di alimentazione è danneggiato,
  – il rivestimento esterno è danneggiato.
- Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono danneggiati, richiederne la sostituzione al produttore, a un suo agente dell'assistenza tecnica o a una persona egualmente qualificata per evitare rischi.
- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana e regolare.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione di rete se viene lasciato incustodito o prima di procedere all'assemblaggio, al disassemblaggio o alla pulizia dei componenti.
- Da utilizzare esclusivamente in interni.
- Non immergere l'apparecchiatura, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non lasciare pendere il cavo dal bordo del tavolo o del piano di lavoro; non lasciare che entri a contatto con superfici calde, incluso il forno.
- Non utilizzare mai accessori o pezzi di ricambio venduti da altri produttori o non consigliati; ciò potrebbe comportare rischio di lesioni alle persone.
- Assicurarsi che il motore sia completamente fermo prima di smontare e pulire l'apparecchiatura.
- Evitare il contatto con le parti mobili. Rischio di lesioni! Non utilizzare altri attrezzi o utensili durante l'uso dell'apparecchiatura.
- Non allontanarsi dall'apparecchiatura mentre è in funzione.
- Assicurarsi che tutti gli oggetti sciolti e gli abiti/accessori siano tenuti lontani durante l'utilizzo dell'apparecchiatura.
- Non lavorare mai liquidi bollenti (al max 90°C).
- Non utilizzare l'apparecchiatura per mescolare la vernice. Pericolo di esplosione!

- Non azionare l'apparecchiatura con gli accessori frusta, sbattitore o gancio per impastare senza aver prima sistemato la ciotola.
- Questo apparecchio è concepito esclusivamente per uso domestico. Il produttore declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni causati da uso improprio o non corretto.

RICERCA ED ELIMINAZIONE DEI GUASTI

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Il motore rallenta durante il funzionamento.	La quantità di impasto potrebbe essere superiore alla capacità massima.	Rimuoverne la metà e lavorarlo in due tempi.
	L'impasto potrebbe essere troppo bagnato attaccandosi sulle pareti del recipiente.	Aggiungere più farina, 1 cucchiaio da tavola alla volta finché il motore non accelera. Lavorare finché l'impasto non si stacca completamente dalle pareti del recipiente.
Il motore non funziona.	L'apparecchiatura non è collegata alla presa elettrica.	Assicurarsi di collegare l'apparecchiatura prima di metterla in funzione.
L'apparecchiatura vibra/ si muove durante il funzionamento.	I piedini in gomma sono bagnati.	Controllare che i piedini di gomma alla base dell'unità siano puliti ed asciutti.
	È normale con carichi pesanti (ad es. impasto spesso, formaggio).	Rimuoverne la metà e lavorare in due tempi.
Durante il funzionamento l'accessorio graffia il recipiente in acciaio inossidabile.	L'altezza dell'albero dell'accessorio non è corretta.	Regolazione dell'altezza dell'albero dell'accessorio.
La luce di controllo e l'indicatore di alimentazione lampeggiano.	Il selettore di velocità è attivo.	Ruotare il selettore della velocità sulla posizione "Arresto".

SMALTIMENTO

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

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

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

RICETTE

DOSI E TEMPI DI PREPARAZIONE PER LO SBATTITORE				
Ingredienti	Quantità	Unità	Durata	Velocità
Panna	2.1~6.1	dl	60~80 sec.	8~10
Uova - albume	1.2~2.4	dl	Almeno 100 sec.	8~10
Metodo				
Utilizzare la frusta.				

DOSI E TEMPI DI PREPARAZIONE PER MESCOLARE (UNA PASTA LEGGERA COME AD ES.: LA PASTA PER DOLCI)					
Ricetta	Ingredienti	Quantità	Unità	Durata	Velocità
Torta con lievito in polvere	Farina	6,0	dl	200~230 sec.	Impostazione media (impostazione 5~6)
	Margarina	1,5	dl		
	Zucchero	1,7	dl		
	Lievito	1,0	cucchiaino		
Torta al cioccolato	Farina	8,0	dl	300~360 sec.	Impostazione media (impostazione 4~6)
	Uova	4,0	pz.		
	Burro	2,0	dl		
	Zucchero	1,7	dl		
	Zucchero vanigliato	2,0	cucchiaino		
	Panna acida	1,0	dl		
	Impasto alla nocciola	100 g	g		
	Bicarbonato	3,0	cucchiaino		
	Preparazione				
	Il burro deve essere morbido e non duro. Mescolare il burro ammorbidito insieme allo zucchero fino ad ottenere una crema. Aggiungere le uova una dopo l'altra. Sempre mescolando aggiungere la panna acida e lo zucchero vanigliato. In fine aggiungere la farina e il bicarbonato e mescolare. Nota: Utilizzare l'utensile **SoftEdge**Beater™* per ottenere un composto ancora più cremoso.				
Torta di burro	Farina	3,0	dl	200~230 sec.	Impostazione media (impostazione 4~6)
	Margarina	1,5	dl		
	Zucchero	1,7	dl		
	Uova fresche	3	pz.		
	Lievito	1,0	cucchiaino		
	Preparazione				
	Versare tutti gli ingredienti in un recipiente e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Nota: Utilizzare l'utensile **SoftEdge**Beater™* per ottenere un composto ancora più cremoso.				
Glassa cremosa con burro e cioccolato	Gocce di cioccolato semi-dolce	2,3	dl	200~230 sec.	Impostazione media (impostazione 4~6)
	Burro ammorbidito	1,15	dl		
	Zucchero a velo setacciato	4,6	dl		
	Latte	5	cucchiaino		
	Essenza di vaniglia	0,5	cucchiaino		
	Preparazione				
	Sciogliere le gocce di cioccolato a bagnomaria e mescolare fino a che la miscela non risulta omogenea. Mettere da parte e lasciare raffreddare per 15 minuti. Raccomandiamo di utilizzare l'utensile **SoftEdge**Beater™* invece che lo sbattitore rivestito. Amalgamare bene il burro in una ciotola ampia fino a che non acquista una consistenza cremosa. Aggiungere gradualmente lo zucchero a velo, alternandolo al latte. Aggiungere il cioccolato fuso e la vaniglia e mescolare fino ad ottenere un composto uniforme.				

DOSI E TEMPI DI PREPARAZIONE PER GLI UNCINI					
Ricetta	Ingredienti	Quantità	Unità	Durata	Velocità
Pasta lievitata* (pane) quantità minime	Farina	6,0	dl	350~380 sec.	Impostazione bassa (Impostazione massima 2)
	Acqua	2,0	dl		
	Zucchero	2,4	dl		
	Margarina	1,0	cucchiai		
	Sale	1,0	cucchiaino		
	Lievito secco	2,0	cucchiaino		
	Preparazione				
	Mescolare gli ingredienti utilizzando il gancio per impastare rivestito. Versare tutti gli ingredienti in un recipiente e impastare fino ad ottenere un risultato omogeneo. Coprire la ciotola con l'utensile **PerfectRise**Lid™* e lasciare lievitare.				
Pasta lievitata* (per Pizza) quantità massime	Farina di frumento	16,0	dl	Almeno 480 sec.	Impostazione bassa (Impostazione massima 2)
	Acqua	4,0	dl		
	Olio	1,0	dl		
	Uova fresche	2,0	pz.		
	Sale	3,0	cucchiaino		
	Zucchero	2,0	cucchiaino		
	Lievito secco	1,0	cucchiai		
	Preparazione				
	1. In un recipiente mescolare metà lievito, sale e zucchero e mettere da parte; 2. Versare il lievito restante, l'acqua e l'olio nella ciotola; 3. Mescolare l'impasto così ottenuto con delle fruste standard a velocità minima, fino ad ottenere un composto uniforme; 4. Nella ciotola, aggiungere le uova fresche e la preparazione messa precedentemente da parte, vedi il punto 1 (lievito mescolato con il sale e lo zucchero). Aumentare la velocità al livello medio. 5. Aggiungere gradualmente la farina. Quando l'impasto aumenta di volume e di consistenza, cambiare utensile e utilizzare il gancio rivestito per impastare. 6. Aggiungere la farina rimanente e continuare a mescolare. A questo punto è necessario controllare attentamente la potenza della macchina, che non deve superare il livello 2. Continuare a mescolare l'impasto fino a che non si stacca completamente dalla superficie interna della ciotola. 7. Coprire la ciotola con l'utensile **PerfectRise**Lid™* e lasciare lievitare.				

***Non superare la velocità 2 durante la preparazione della pasta lievitata. Ciò potrebbe danneggiare la macchina.**

LIETUVIŠKAI

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

SUDEDAMOSIOS DALYS

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

** Tik tam tikruose modeliuose*

Paveikslėlis 2-4 puslapyje

NAUDOJIMO PRADŽIA

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

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

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

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

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

5 **Variklio galvutės nuleidimas:** Viena ranka patraukę pakreipiamos galvutės fiksavimo svirtį į „atrakinimo“ padėtį, kita ranka nuleiskite variklio galvutę. Įkiškite elektros kištuką į sieninį lizdą.

6 **Pasukite greičio reguliatorių iš „OFF“ padėties ir nustatykite jį ties norimo greičio nuostata (1–10).** Pabaigę maišyti, pasukite greičio reguliatorių ties „OFF“ padėtimi ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.

7 **Apšvietimo lemputė ir maitinimo kontrolinė lemputė:** Jeigu prietaisas yra prijungtas prie elektros tinklo ir greičio nuostata yra pasirinkta, aplink greičio reguliatorių šviečia mėlyni šviesos diodai. Ties darbo zona taip pat švies apšvietimo lemputė. Greičio reguliatorių pasukus ties „OFF“ padėtimi, apšvietimo lemputė automatiškai išsijungs po 3 minučių.

8 **Pastaba.** Jeigu prieš įjungiant prietaisą buvo įjungtas greičio reguliatorius, sužybčios mėlyna diodinė greičio reguliatoriaus ir veikimo kontrolinės lemputės, įspėjančios, kad greičio reguliatorius buvo paliktas įjungtas. Pasukus greičio reguliatorių tie „OFF“ padėtimi, lemputės nebežybčios. Paskui prietaisą vėl galima įprastai naudoti.

KITOS FUNKCIJOS

9 **Kaip naudoti dengtą įrankį „SoftEdge**Beater™“*:
„**SoftEdge**Beater™“ puikiai tinka kreminiams mišiniams ir garnyrams ruošti.
Silikoniniai plaktuvo kraštai švelniai plaka dubens šonuose, kad visi ingredientai įsimaišytų į mišinį ir viso maišymo proceso metu būtų užtikrinta vienoda konsistencija.

10 **Pastaba**. Nenaudokite dengto „**SoftEdge**Beater™“* sunkiems mišiniams, pavyzdžiui, tešlai ruošti – verčiau naudokite tešlos minkytuvą. Kietiems ingredientams, pavyzdžiui, džiovintiems vaisiams, kevalams ar kaulams, geriau naudokite dengtą plokščiąjį plaktuvą.

11 **Kaip naudoti „PerfectRise**Lid™“*:
„**PerfectRise**Lid™“ atskiria ir padeda sukurti drėgną aplinką tešlai kildinti tinkamomis sąlygomis. Uždengus dubenį dangčiu „**PerfectRise**Lid™“, tešla neišdžius, ant jos paviršiaus nesusidarys plutelė, trukdanti tešlai tinkamai iškilti, ir dėl to kepimo rezultatai bus prastesni.

12 **Impulsinė funkcija*:** jeigu prietaisas nustatytas į greitį 1/P, galite laikinai sustabdyti prietaisą, paspaudę mygtuką „IMPULSAS“, esantį ant greičio parinkiklio. Vėl paspaudus šį mygtuką, prietaisas pradės veikti 1,5 sekundės. Jeigu nuolat spausite, prietaisas veiks tol, kol spausite mygtuką.

13 **Priedo stebulė:** Preitaisas pateikiamas su įrengta daugiafunkce priedo stebule. Įdėmiai perskaitykite su kiekvienu priedu pateiktą instrukciją ir vadovaukitės joje pateiktais nurodymais, kaip tinkamai ir saugiai jį naudoti.

14 **Priedo veleno reguliavimas:** Prietaisas sureguliuojamas gamykloje, todėl plokščiasis plaktuvas nesiekia indo dugno. Jeigu plokščiasis plaktuvas siekia indo dugną arba juda per toli nuo kraštų, galite jį atitinkamai pareguliuoti. Žr. 14 pastraipą, kurioje rasite papildomus nurodymus.

15 **Pasukite greičio reguliatorių ties „OFF“ padėtimi ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.** Atlenkite variklio galvutę atgal. Naudokite atsuktuvą plokščiu galu, kad pareguliuotumėte varžtą. Norėdami priedo veleną pakelti, sukite prieš laikrodžio rodyklę; jeigu norite nuleisti – pagal laikrodžio rodyklę.

KAIP NAUDOTI MĖSMALĘ*

16 **Įsukite malimo varžtą (B) į mėsmalės korpusą (A).** Dėkite peilį (C) ant malimo varžto gale esančio kvadratinio veleno. Ant peilio dėkite malimo plokštę (D) (vidutinio– stambaus malimo). Ranka veržkite žiedą (E), kol mėsmalė bus pritvirtinta.
Pastaba. *Neperveržkite žiedo per daug.*

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

18 **Ant mėsmalės korpuso uždėkite maisto padėklą.** Supjaustykite mėsą mažais gabalėliais ir dėkite ją ant maisto padėklo. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo ir pasukite greičio reguliatorių ties 6-8 greičio nuostata. Stumkite mėsą į tiekimo lataką, naudodami stūmiklį.
Atsargiai! Nekiškite į tiekimo lataką pirštų ir virtuvės reikmenų.
Pastaba. *Mėsa turi būti be kaulų, sausgyslių ir odos.*

KAIP NAUDOTI PJAUSTYKLĘ/TRINTUVĘ*

19 **Kaip naudoti pjaustyklę/trintuvę:** Pasirinkite pjaustyklę arba trintuvės peilį (vidutinio–stambaus pjaustymo). Įtaisykite pasirinkto peilio veleną (kvadratinį galą) į pjaustyklės/trintuvės korpusą taip, kad velenas būtų kvadratinės stebulės lizde. Užtvirtinkite peilį, patraukdami fiksavimo rankenėlę žemyn.
Atsargiai! Ašmenys ir įdėklai yra labai aštrūs!

20 **Sumontuokite pjaustyklę/trintuvę priedo stebulėje.** Dėkite indą po priedu. Supjaustykite maisto produktus mažais gabalėliais. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo ir pasukite greičio reguliatorių ties 8 greičio nuostata.

21 **Stumkite maistą į tiekimo lataką, naudodami stūmiklį.** Pabaigę naudoti priedą, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros tinklo. Uždenkite priedo stebulės dangtelį ir užveržkite priedo stebulės rankenėlę.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

22 **Atjunkite prietaisą nuo maitinimo.** Vielinį plaktuvą, mėsmalę* ir pjaustyklę / trintuvę* rekomenduojame plauti rankomis šiltame muiluotame vandenyje.
Dubenį, plokščiąjį plaktuvą, tešlos minkytuvą, „**SoftEdge**Beater™“* ir „**PerfectRise**Lid™“* galima plauti indaplovėje.
Nuvalykite variklio korpusą drėgnu skudurėliu. **Dėmesio: Niekada nemerkite variklio korpuso į vandenį!** Palaukite, kol visos dalys visiškai išdžius.

23 Nevalykite prietaiso abrazyviniais valikliais arba šveičiamosiomis kempinėmis.

Naudokitės savo nauju „Electrolux“ gaminiu!

SAUGOS PATARIMAS

Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą atidžiai perskaitykite toliau pateiktas instrukcijas.

- Šio prietaiso vaikams naudoti negalima. Prietaisą ir jo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Būkite atsargūs, kai naudojate aštrius pjaustymo peilius, tuštinate indą ir valote prietaisą.
- Prietaisus galima naudoti asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus.
- Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
- Prietaisas gali būti prijungtas tik prie maitinimo šaltinio, kurio įtampa ir dažnis atitinka duomenų plokštelėje pateiktas specifikacijas!
- Niekada nenaudokite ir neimkite prietaiso, jei:
  – pažeistas elektros maitinimo laidas,
  – pažeistas korpusas.
- Jei prietaisas arba elektros maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, gamintojo techninės priežiūros atstovas arba kitas kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavojaus.
- Visada dėkite prietaisą ant plokščio, lygaus paviršiaus.
- Visada išjunkite prietaisą iš maitinimo lizdo, kai jo nenaudojate arba prieš jį surinkdami, išrinkdami arba valydami.
- Prietaisas skirtas naudoti tik namuose.
- Nemerkite prietaiso, jo maitinimo laido ir elektros kištuko į vandenį ar kokį nors kitą skystį.
- Neleiskite, kad laidas kabėtų per stalo ar stalviršio kraštą, liestis su karštu paviršiumi, įskaitant viryklę.
- Niekada nenaudokite priedų ar dalių, kurias gamina kiti gamintojai ir nėra rekomenduojamos ar parduodamos; žmonėms gali kelti sužeidimų pavojų.
- Prieš išrinkdami ar valydami įsitikinkite, kad variklis visiškai sustojo.
- Nelieskite judančių dalių. Antraip galite susižaloti! Nekiškite į veikiantį prietaisą jokių įrankių arba virtuvės reikmenų.
- Nepalikite šio prietaiso be priežiūros, kai jis veikia.
- Naudojant šį prietaisą, visas laisvas medžiagas ir drabužius / priedus reikia laikyti atokiai.
- Niekada neapdorokite verdančių skysčių (maks. 90°C).
- Nenaudokite šio prietaiso dažams maišyti. Pavojus, galimas sprogimas!
- Niekada nenaudokite prietaiso su priedais – vieliniu plaktuvu, plokščiuoju plaktuvu arba tešlos minkytuvu, neuždėję dubens.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės

už galimą žalą, padarytą netinkamai naudojant prietaisą arba naudojant jį ne pagal paskirtį.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

POŽYMIS	PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Prietaisui veikiant, variklis ima veikti lėčiau.	Galbūt tešlos kiekis viršija maksimalų leistiną tūrį.	Pusę išimkite ir apdorokite per du kartus.
	Galbūt tešla per drėgna ir ji limpa prie indo šonų.	Įdėkite daugiau miltų; dėkite po 1 valgomąjį šaukštą, kol variklis ims veikti greičiau. Apdorokite, kol tešla atšoks nuo indo šonų.
Prietaisas nepasileidžia.	Prietaio elektros kištukas neįkištas sieninį lizdą.	Prieš naudojimą prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
	Kai prietaiso kištukas buvo įkištas ir ištrauktas, greičio parinkiklis buvo ne „0“ padėtyje.	Pasukite greičio parinkiklį į „0“ padėtį, tuomet – ties norimo greičio padėtimi.
	Trintuvas nenustatytas tinkamoje padėtyje.	Tinkamai užfiksuota plaktuvo rankena turi būti nukreipta prietaiso galo link.
	Galinio priedo jungties dangtelis neuždėtas arba nėra tinkamai surinktas.	Uždėkite galinio priedo jungties dangtelį, stumdami jį į priekį, kol jis užsifiksuos.
	Variklio galvutė yra viršutinėje padėtyje.	Pasukite greičio parinkiklį į „0“ padėtį. Pakreipkite variklio galvutę žemyn. Pasukite greičio reguliatorių iš „0“ padėties ir nustatykite jį ties norimo greičio nuostata (1–6).
Žybčioja apšvietimo lemputė ir maitinimo indikatorius.	Tinkamai nepritvirtintos prie paviršiaus prisisiurbiančios kojelės.	Patikrinkite, ar prisisiurbiančios kojelės yra švarios. Padėkite prietaisą ant lygaus ir blizgaus paviršiaus.
	Esant didelėms apkrovoms (pvz., apdorojant sunkią tešlą, sūrį) tai normalu.	Pusę išimkite ir apdorokite per du kartus.

IŠMETIMAS

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

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

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

RECEPTAI

PLAKIMO KIEKIAI IR APDOROJIMO TRUKMĖ NAUDOJANT PLAKIKLĮ				
Ingredientai	Kiekis	Matavimo vnt.	Laikas	Greitis
Grietinėlė	2.1~6.1	dl	60~80 s	8~10
Kiaušinių baltymai	1.2~2.4	dl	Mažiausiai 100 s	8~10
Gaminimo būdas				
Naudokite vielinį plaktuvą.				

PLAKIMO KIEKIAI IR APDOROJIMO TRUKMĖ NAUDOJANT PLAKTUVĄ (SKYSTOS TEŠLOS, PVZ., PYRAGO TEŠLOS, MAIŠYMAS)					
Receptas	Ingredientai	Kiekis	Matavimo vnt.	Laikas	Greitis
Biskvitas	Miltai	6,0	dl	200~230 s	Vidut. greičio nuostata (5~6 nuostata)
	Margarinas	1,5	dl		
	Cukrus	1,7	dl		
	Kepimo milteliai	1,0	arbat. šaukštel.		
Šokoladinis pyragas	Miltai	8,0	dl	300~360 s	Vidut. greičio nuostata (4~6 nuostata)
	Kiaušiniai	4,0	vnt.		
	Sviestas	2,0	dl		
	Cukrus	1,7	dl		
	Vanilinis cukrus	2,0	arbat. šaukštel.		
	Grietinė	1,0	dl		
	Nekepta nuga	100 g	g		
	Kepimo soda	3,0	arbat. šaukštel.		
	Gaminimo būdas				
	Sviestas turi būti minkštas, ne kietas. Ištrinkite minkštą sviestą su cukrumi iki purios masės. Po vieną įmaišykite kiaušinius. Maišydami supilkite grietinę ir vanilinį cukrų. Galiausiai įmaišykite miltus kartu su kepimo soda. Pastaba. Naudokite įrankį „**SoftEdge**Beater™“*, kad gautumėte kreminę masę.				
Sviestinis pyragas	Miltai	3,0	dl	200~230 s	Vidut. greičio nuostata (4~6 nuostata)
	Margarinas	1,5	dl		
	Cukrus	1,7	dl		
	Švieži kiaušiniai	3	vnt.		
	Kepimo milteliai	1,0	arbat. šaukštel.		
	Gaminimo būdas				
	Dėkite visus ingredientus į dubenį ir maišykite juos, kol gausite vientisą tešlą. Pastaba. Naudokite įrankį „**SoftEdge**Beater™“*, kad gautumėte kreminę masę.				
Šokoladinis sviestas kreminis glajus	Pusiau saldžios šokolado drožlės	2,3	dl	200~230 s	Vidut. greičio nuostata (4~6 nuostata)
	Pašildytas sviestas	1,15	dl		
	Sijotas konditerinis cukrus	4,6	dl		
	Pienas	5	arbat. šaukštel.		
	Vanilės ekstraktas	0,5	arbat. šaukštel.		
	Gaminimo būdas				
	Karštame vandenyje ištirpinkite šokolado drožles; maišykite iki vienalytės masės. Padėkite į šalį; palaukite 15 minučių, kol atvės. Rekomenduojame naudoti įrankį „**SoftEdge**Beater™“*, o ne dengtą plokščiąjį plaktuvą. Dideliame dubenyje plakite sviestą, kol gausite kreminę konsistenciją. Palaipsniui dėkite konditerinį cukrų pakaitomis su pienu. Sudėkite ištirpintą šokoladą ir vanilę; plakite iki vienalytės masės.				

MINKYMO KIEKIAI IR APDOROJIMO TRUKMĖ NAUDOJANT TEŠLOS MINKYMO KABLIUS					
Receptas	Ingredientai	Kiekis	Matavimo vnt.	Laikas	Greitis
Mielinė tešla* (duona) min. kiekis	Miltai	6,0	dl	350~380 s	Mažo greičio nuostata (Maksimaliai. 2-oji nuostata)
	Vanduo	2,0	dl		
	Cukrus	2,4	dl		
	Margarinas	1,0	valg. šaukštas		
	Druska	1,0	arbat. šaukštel.		
	Sausos mielės	2,0	arbat. šaukštel.		
	Gaminimo būdas				
	Surinkite dengtą tešlos minkytuvą ingredientams maišyti. Sudėkite visus ingredientus į dubenį ir minkykite, kol tešla taps vientisa. Uždenkite dubenį dangčiu „**PerfectRise**Lid™“* ir palaukite, kol tešla pakils.				
Mielinė tešla* (picos tešla) maks. kiekis	Kvietiniai miltai	16,0	dl	Mažiausiai 480 s	Mažo greičio nuostata (Maksimaliai. 2-oji nuostata)
	Vanduo	4,0	dl		
	Aliejus	1,0	dl		
	Švieži kiaušiniai	2,0	vnt.		
	Druska	3,0	arbat. šaukštel.		
	Cukrus	2,0	arbat. šaukštel.		
	Sausos mielės	1,0	valg. šaukštas		
	Gaminimo būdas				
	1. Viename inde sumaišykite pusę mielių kiekio su druska bei cukrumi ir padėkite į šalį. 2. Į dubenį sudėkite likusias mieles, užpilkite vandeniu ir aliejumi. 3. Šią tešlą reikėtų maišyti vieliniu plaktuvu minimaliu greičiu, kol gausis vienalytis mišinys. 4. Į dubenį įmuškite šviežius kiaušinius ir supilkite 1 punkte paruoštą mišinį (mieles, sumaišytas su druska ir cukrumi). Reikėtų padidinti greitį iki vidutinio. 5. Palaipsniui supilkite pusę miltų. Kai tešlos kiekis padidėja ir konsistencija pasikeičia, pakeiskite įrankį dengtu tešlos minkytuvu. 6. Supilkite likusius miltus ir toliau maišykite. Šiuo metu reikės stebėti įtaiso įėjimo galią, kad ji neviršytų 2-osios nuostatos. Tešlą reikia maišyti tol, kol ji visiškai nelips prie vidinio dubens paviršiaus. 7. Uždenkite dubenį dangčiu „**PerfectRise**Lid™“* ir palaukite, kol tešla pakils.				

***Gamindami mielinę tešlą, neviršykite 2 greičio nuostatos. Tai gali sugadinti įtaisą.**

LATVIEŠU

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

SASTĀVDAĻAS

A. Motora galviņa (noliecama)
B. Ātruma pārslēgs
C. Apvalks
D. Galviņas noliekšanas bloķēšanas svira
E. Darba gaisma
F. Palīgierīču centrs
G. Palīgierīces vārpsta
H. Nerūsējošā tērauda bļoda
I. Bļodas stiprinājuma plāksne
J. Neslīdošas kājiņas
K. Strāvas vads
L. Stieples putotājs
M. Pārklāta plakana kulšanas lāpstiņa
N. **SoftEdge**Beater™*
O. Pārklāts mīklas āķis
P. Gaļas maļamā mašīna*
Q. Griežamā/smalcināmā mašīna*
R. **PerfectRise**Lid™*
S. Pulsa funkcija*

** Tikai atsevišķiem modeļiem*

Attēls 2. -4. lappusē

DARBA SĀKŠANA

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

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

2 Novietojiet ierīci uz līdzenas virsmas. **Motora galviņas atliekšana uz augšu: pārvietojiet galviņas noliekšanas bloķēšanas sviru pozīcijā "Unlocked" (Atbloķēts) ar vienu roku, atlieciet motora galviņu uz augšu ar otru roku. Kad tā atrodas pozīcijā uz augšu, tā nofiksējas. Brīdinājums: netuviniet pirkstus un rokas detaļām, kas kustas.**

3 Pārvietojiet ātruma pārslēgu pozīcijā "OFF" . **Novietojiet nerūsējošā tērauda bļodu uz bļodas stiprinājuma plāksnes.** Pagrieziet bļodu pulksteņa rādītāja virzienā, lai to nofiksētu. **Brīdinājums!** Nekādā gadījumā nelietojiet ierīci, ja tai pievienots lielais putotājs, plakanais putotājs, mīklas āķis vai putotājs **SoftEdge**Beater™*, bet bļoda nav pievienota tai paredzētajā vietā un motora galva ir nolaista lejup.

4 **Novietojiet palīgierīci uz palīgierīces vārpstas:** noregulējiet rievu palīgierīces augšā vienā līnijā ar palīgierīces vārpstas tapu. Bīdiet piederumu virzienā uz augšu un pagrieziet to pretēji pulksteņa rādītāja kustības virzienam, līdz tapa nofiksējas. Lai piederumu atvienotu, pagrieziet to pulksteņa rādītāja kustības virzienā un noņemiet.

5 **Motora galviņas noliekšana uz leju:** pārvietojiet galviņas noliekšanas bloķēšanas sviru pozīcijā "Unlocked" (Atbloķēts) ar vienu roku, nolieciet motora galviņu uz leju ar otru roku. Iespraudiet kontaktdakšu sienas elektrotīkla kontaktligzdā.

6 **Pārvietojiet ātruma pārslēgu no pozīcijas "OFF" līdz vēlamajam ātrumam (1-10).** Kad kulšana ir pabeigta, pagrieziet ātruma pārslēgu pozīcijā "OFF" un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

7 **Darba gaisma un jaudas indikatora gaisma:** ja ierīce ir pievienota elektrotīklam un tiek izvēlēts noteikts ātrums, ap ātruma pārslēgu iedegas zilā LED gaismiņa. Darba zonu izgaismos darba gaisma. Ja ātruma pārslēgs tiek pārvietots pozīcijā "OFF", darba gaisma automātiski izslēgsies pēc 3 min.

8 **Piezīme.** Ja pirms ierīces pievienošanas sienas kontaktligzdai ātruma pārslēgs tika iestatīts ierīces ieslēgšanas pozīcijā, gan zilais ātruma pārslēga LED indikators, gan darbības indikators mirgos pozīcijā, tādējādi norādot, ka ātruma pārslēgs ir iestatīts ieslēgšanas pozīcijā. Pagrieziet ātruma pārslēgu "OFF" pozīcijā un gaismas pārtrauks mirgot. Pēc tam turpiniet darbināt kā parasti.

CITAS FUNKCIJAS

9 **Piederuma SoftEdge**Beater™* lietošana**:**
Putotājs **SoftEdge**Beater™ ir lieliski piemērots, lai pagatavotu biezus maisījumus un mērces.
Putotāja malām ir silikona pārklājums, kas lēnām puto gar bļodas sienām, tādējādi putošanas procesā visas sastāvdaļas tiek samaisītas viendabīgā masā.

10 **Piezīme.** Neizmantojiet piederumu **SoftEdge**Beater™* īpaši biezai masai, piemēram, mīklai. Tā vietā izmantojiet mīklas āķi. Cietām sastāvdaļām, piemēram, kaltētiem augļiem, čaumalām un kauliem, izmantojiet plakano putotāju.

11 **Piederuma PerfectRise**Lid™* lietošana:
Piederumu **PerfectRise**Lid™ paredzēts izmantot kā vāku.
Tas sekmē mitras vides veidošanos, kas nepieciešama pareizam mīklas rūgšanas procesam. Uzliekot bļodai piederumu **PerfectRise**Lid™, mīkla neapkaltīs, t. i., tai neveidosies garoza, kas var traucēt pareizu mīklas rūgšanas procesu, kā rezultātā produkts var netikt izcepts atbilstoši.

12 **Pulsa funkcija*:** ja mašīnas ātrums iestatīts uz 1/P, jūs uz laiku varat apstādināt mašīnu, piespiežot "PULSE" taustiņu uz ātruma pārslēga. Piespiežot to atkārtoti, mašīna atkal ieslēgsies uz 1,5 sekundēm. Ja jūs spiedīsiet to nepārtraukti, mašīna darbosies, kamēr taustiņš būs nospiests.

13 **Palīgierīču centru:** ierīce ir aprīkota ar iebūvētu daudzfunkciju palīgierīču centru. Izlasiet un rūpīgi ievērojiet norādes, kas paredzētas katrai palīgierīcei, lai tās lietošana būtu pareiza un droša.

14 **Palīgierīces vārpstas regulēšana:** ierīce tiek noregulēta rūpnīcā, lai plakanā kulšanas lāpstiņa nepieskartos bļodas apakšai. Ja plakanā kulšanas lāpstiņa pieskaras bļodas apakšai vai atrodas pārāk tālu no malām, to var pareizi noregulēt. Skatiet Nr. 14, lai saņemtu sīkākas norādes.

15 **Pagrieziet ātruma pārslēgu pozīcijā "OFF" un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.** Atlieciet motora galviņas atpakaļ. Noregulējiet skrūvi ar rievoto skrūvgriezi. Pagrieziet pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai paceltu palīgierīces vārpstu, pagrieziet to pulksteņa rādītāja virzienā, lai nolaistu.

KĀ IZMANTOT GAĻAS MAĻAMO MAŠĪNU*

16 **Ievietojiet maļamās mašīnas skrūvi (B) maļamās mašīnas apvalkā (A).** Novietojiet nazi (C) pāri četrstūrainajai vārpstai maļamās mašīnas skrūves galā. Novietojiet maļamās mašīnas plāksni (D) (vidējo vai rupjo) pāri nazim. Pievelciet riņķi (E) ar roku, līdz gaļas maļamā mašīna ir nofiksēta.
Piezīme: *nepievelciet riņķi par ciešu.*

17 **Atveriet papildpiederumu centra vāku uz miksera ar statīvu.** Ievietojiet papildpiederuma jaudas vārpstu papildpiederumu centra ligzdā uz miksera ar statīvu. Pagrieziet papildpiederumu uz priekšu un atpakaļ, ja nepieciešams. Pievelciet papildpiederumu centra kloķi, līdz papildpiederums ir pilnībā nofiksēts. **Uzmanību:** pirms papildpiederumu pievienošanas izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas.

18 **Novietojiet pārtikas paplāti uz maļamās mašīnas apvalka.** Sagrieziet jēlu gaļu mazos gabaliņos un nolieciet to uz pārtikas paplātes. Pieslēdziet ierīci strāvai un pagrieziet ātruma regulatoru līdz ātrumam 6-8. Ievietojiet gaļu padeves atverē, izmantojot stūmēju.
Uzmanību: neievietojiet pirkstus vai citus rīkus padeves atverē.
Piezīme: *gaļa jāattīra no kauliem, muskuļiem un ādas.*

KĀ IZMANTOT GRIEŽAMO/SMALCINĀMO MAŠĪNU*

19 **Kā izmantot griežamo/smalcināmo mašīnu:** Izvēlieties griežamo vai smalcināmo nazi (vidēju vai rupju). Ievietojiet izvēlētā naža vārpstu (četrstūraino galu) griežamās/smalcināmās mašīnas korpusā, lai vārpsta iegultos četrstūrainā centra ligzdā. Nofiksējiet nazi, pavelkot bloķēšanas rokturi uz leju.
Uzmanību: asmeņi un ieliktņi ir ļoti asi!

20 **Samontējiet griežamo/smalcināmo mašīnu papildpiederumu centrā.** Novietojiet tvertni zem papildpiederuma. Sagrieziet pārtiku mazos gabaliņos. Pieslēdziet ierīci strāvai un pagrieziet ātruma regulatoru līdz ātrumam 8.

21 **Ievietojiet pārtiku padeves atverē, izmantojot stūmēju.** Kad esat pabeiguši lietot papildpiederumu, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas. Aizveriet papildpiederumu centra vāku un pievelciet papildpiederumu centra kloķi.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

22 **Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.** Lielo putotāju, uzgali gaļas malšanai* un griezēju/smalcinātāju* ieteicams mazgāt ar rokām siltā ziepjūdenī.
Bļodu, plakano putotāju, mīklas āķi, piederumu **SoftEdge**Beater™* un **PerfectRise**Lid™* drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
Notīriet motora bloku ar mitru drāniņu. **Uzmanību: motoru nekādā gadījumā nedrīkst iegremdēt ūdenī!** Ļaujiet visām daļām pilnīgi nožūt.

23 Tīrot ierīci, neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai skrāpjus.

Izbaudiet savu jauno Electrolux izstrādājumu!

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

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

- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni. Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem nepieejamā vietā.
- Ievērojiet piesardzību, darbojoties ar asajiem asmeņiem, iztukšojot bļodu un tīrīšanas laikā.
- Šo ierīci drīkst izmantot cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai ja tie ir apmācīti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Šo ierīci drīkst pievienot tikai tādam strāvas avotam, kura spriegums un frekvence atbilst tehnisko specifikāciju plāksnītē sniegtajām norādēm!
- Neizmantojiet un nepārvietojiet ierīci, ja
  – strāvas vads ir bojāts,
  – korpuss ir bojāts.
- Ja ierīce vai strāvas vads ir bojāts, ražotājam, apkalpošanas pārstāvim vai kvalificētai personai jāveic ierīces vai strāvas vada nomaiņa, lai novērstu turpmākus draudus izmantošanas laikā.
- Novietojiet ierīci uz plakanas, līdzenas virsmas.
- Pēc katras izmantošanas reizes un pirms tīrīšanas un apkopes ierīce ir jāizslēdz un jāatvieno no elektrotīkla.
- Ierīci drīkst lietot tikai telpās.
- Neiegremdējiet ierīci, vadu vai kontaktspraudni ūdenī vai citā šķidrumā.
- Neļaujiet vadam karāties pāri galda vai letes malai, neļaujiet vadam saskarties ar karstu virsmu, tai skaitā plīti.
- Nedrīkst izmantot citu, neieteiktu rūpnīcu izgatavotus vai pārdotus piederumus vai detaļas; tas var radīt savainojumu risku personām.
- Pārliecinieties, vai motors ir pilnīgi apstājies pirms izjaukšanas un tīrīšanas.
- Nepieskarieties kustīgajām detaļām. Pieskaroties tām, var gūt savainojumus! Nelietojiet citus rīkus vai piederumus ierīces lietošanas laikā.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kad tā darbojas.
- Netuviniet ierīcei priekšmetus un apģērbu/aksesuārus tās darbības laikā.
- Nekad nelejiet blenderī vārošu šķidrumu (vairāk par 90°C).
- Nelietojiet šo ierīci, lai maisītu krāsu. Tas ir bīstami, var izraisīt sprādzienu!
- Nekādā gadījumā nelietojiet ierīci ar putošanas vai plakano kulšanas slotiņu vai mīklas āķi, ja tam nav pievienota bļoda.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājsaimniecības vajadzībām. Ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamiem bojājumiem, kas var rasties ierīces neatbilstošas vai nepareizas izmantošanas dēļ.

DARBĪBAS TRAUCĒJUMU NOVĒRŠANA

POŽYMIS	PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Prietaisui veikiant, variklis ima veikti lėčiau.	Galbūt tešlos kiekis viršija maksimalų leistiną tūrį.	Pusę išimkite ir apdorokite per du kartus.
	Galbūt tešla per drėgna ir ji limpa prie indo šonų.	Įdėkite daugiau miltų; dėkite po 1 valgomąjį šaukštą, kol variklis ims veikti greičiau. Apdorokite, kol tešla atšoks nuo indo šonų.
Variklis neveikia.	Prietaio elektros kištukas neįkištas sieninį lizdą.	Prieš naudojimą prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
Prietaisas veikdamas vibruoja / juda.	Sušlapo guminės kojelės.	Būtinai nuvalykite ir nusausinkite prietaiso apačioje esančias gumines kojeles.
	Esant didelėms apkrovoms (pvz., apdorojant sunkią tešlą, sūrį) tai normalu.	Išimkite pusę produktų ir apdorokite per du kartus.
Naudojamas priedas braižo nerūdijančiojo plieno indą.	Netinkamas priedo veleno aukštis.	Pareguliuokite priedo veleno aukštį.
Darba gaisma un jaudas indikatora gaisma mirgo.	Paliktas įjungtas greičio reguliatorius.	Nustatykite greičio reguliatorių ties „sustabdymo“ padėtimi.

UTILIZĀCIJA

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

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

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

RECEPTES

DAUDZUMS SAKULŠANAI UN APSTRĀDES LAIKS				
Sastāvdaļas	Daudzums	Mērvienība	Laiks	Ātrums
Krējums	2.1~6.1	dL	60~80 s	8~10
Ola - baltums	1.2~2.4	dL	Vismaz 100 s	8~10
Pagatavošana				
Izmantojiet lielo putotāju.				

DAUDZUMS SAKULŠANAI UN APSTRĀDES LAIKS (VIEGLAS MĪKLAS SAKULŠANA (PIEM., KŪKAS MĪKLA))					
Recepte	Sastāvdaļas	Daudzums	Mērvienība	Laiks	Ātrums
Biskvītkūka	Milti	6,0	dL	200~230 s	Vidējs iestatījums (5.~6. ātrums)
	Margarīns	1,5	dL		
	Cukurs	1,7	dL		
	Cepamais pulveris	1,0	tējk.		
Šokolādes kūka	Milti	8,0	dL	300~360 s	Vidējs iestatījums (4.~6. ātrums)
	Olas	4,0	gab.		
	Sviests	2,0	dL		
	Cukurs	1,7	dL		
	Vaniļas cukurs	2,0	tējk.		
	Skābais krējums	1,0	dL		
	Nugas maisījums	100 g	g		
	Dzeramā soda	3,0	tējk.		
	Pagatavošana				
	Sviestam jābūt mīkstam, nevis cietam. Samaisiet mīkstu sviestu ar cukuru līdz krējumainai konsistencei. Pakāpeniski pievienojiet olas. Kamēr maisāt, pievienojiet skābo krējumu un vaniļas cukuru. Beigās iemaisiet miltus kopā ar dzeramo sodu. Piezīme. Lai iegūtu biezu masu, izmantojiet piederumu **SoftEdge**Beater™*.				
Sviesta kūka	Milti	3,0	dL	200~230 s	Vidējs iestatījums (4.~6. ātrums)
	Margarīns	1,5	dL		
	Cukurs	1,7	dL		
	Svaigas olas	3	gab.		
	Cepamais pulveris	1,0	tējk.		
	Pagatavošana				
	Ielieciet visas sastāvdaļas bļodā un maisiet, kamēr mīkla ir gatava. Piezīme. Lai iegūtu biezu masu, izmantojiet piederumu **SoftEdge**Beater™*.				
Šokolādes sviests glazūra	Pussaldas šokolādes skaidiņas	2,3	dL	200~230 s	Vidējs iestatījums (4.~6. ātrums)
	Mīksts sviests	1,15	dL		
	Sijāts konditorejas cukurs	4,6	dL		
	Piens	5	tējk		
	Vaniļas ekstrakts	0,5	tējk		
	Pagatavošana				
	Izkausējiet šokolādes skaidiņas karstā ūdenī. Maisiet, līdz tiek iegūta bieza konsistence. 15 minūtes atdzesējiet. Ieteicams izmantot piederumu **SoftEdge**Beater™*, nevis plakano putotāju. Lielā bļodā kuliet sviestu, līdz tiek iegūta bieza konsistence. Pakāpeniski pievienojiet konditorejas cukuru un pienu. Pievienojiet kausēto šokolādi un vaniļu. Kuliet, līdz tiek iegūta bieza konsistence.				

DAUDZUMS SAMAISĪŠANAI UN APSTRĀDES LAIKS					
Recepte	Sastāvdaļas	Daudzums	Mērvienība	Laiks	Ātrums
Rauga mīkla* (maizes) min. daudzums	Milti	6,0	dL	350~380 s	Mazs iestatījums (Maksim. 2. iestatījums.)
	Ūdens	2,0	dL		
	Cukurs	2,4	dL		
	Margarīns	1,0	tējk.		
	Sāls	1,0	tējk.		
	Sausais raugs	2,0	tējk.		
	Pagatavošana				
	Pievienojiet mīklas āķi un samaisiet sastāvdaļas. Ielieciet visas sastāvdaļas bļodā un mīciet līdz mīklas gatavībai. Uzlieciet bļodai piederumu **PerfectRise**Lid™* un gaidiet, līdz mīkla uzrūgst.				
Rauga mīkla* (picas mīkla) maks. Daudzums	Kviešu milti	16,0	dL	Vismaz 480 s	Mazs iestatījums (Maksim. 2. iestatījums.)
	Ūdens	4,0	dL		
	Eļļa	1,0	dL		
	Svaigas olas	2,0	gab.		
	Sāls	3,0	tējk.		
	Cukurs	2,0	tējk.		
	Sausais raugs	1,0	tējk.		
	Pagatavošana				
	1. Traukā sajauciet pusi rauga ar sāli un cukuru un nolieciet malā. 2. Bļodā pievienojiet atlikušo raugu, ūdeni un eļļu. 3. Šai mīklai izmantojiet lielo putotāju un iestatiet vismazāko ātrumu. Maisiet, līdz tiek iegūts viendabīgs maisījums. 4. Pievienojiet bļodā svaigas olas un 1. darbībā sagatavoto maisījumu (ar sāli un cukuru samaisīts raugs). Palieliniet ātrumu līdz vidējam iestatījumam. 5. Pakāpeniski pievienojiet pusi miltu. Kad mīkla iegūst lielāku apjomu un konsistenci, nomainiet putotāju uz mīklas āķi. 6. Pievienojiet atlikušos miltus un turpiniet maisīšanu. Tagad ir jāuzrauga ierīces ieejas jauda — tā nedrīkst būt lielāka par 2. iestatījumu. Maisiet mīklu, līdz tā ir pilnībā atdalās no bļodas iekšējās sieniņas. 7. Uzlieciet bļodai piederumu **PerfectRise**Lid™* un gaidiet, līdz mīkla uzrūgst.				

***Nepārsniedziet 2. ātrumu, gatavojot rauga mīklu. Tādējādi ierīcei var tikt radīti bojājumi.**

NORSK

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

KOMPONENTER

A. Motorhode (vippbart)
B. Hastighetsvelger
C. Maskinhus
D. Låsespak for vippehode
E. Arbeidslys
F. Kraftuttak for tilbehør
G. Tilbehørsaksel
H. Rustfri stålbolle
I. Feste for bolle
J. Sklisikre føtter
K. Strømledning
L. Stålvisp
M. Grind/blandespade
N. **SoftEdge**Beater™*
O. Eltrkrok
P. Kjøttkvern*
Q. Kutter/River*
R. **PerfectRise**Lid™*
S. Pulsfunksjon*

** Kun enkelte modeller*

Bilde side 2-4

SLIK KOMMER DU I GANG

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

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

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

3 Flytt hastighetsvelger til "OFF". **Plasser den rustfrie stålbollen på festet til bollen.** Drei bollen med urvisern for å låse den i stilling. **Advarsel:** Ikke bruk apparatet sammen med visp, flatvisp, eltekrok eller **SoftEdge**Beater™* uten at bollen er på plass og motorhodet er senket.

4 **Plasser et tilbehør på festeskaftet:** Rett inn åpningen på toppen av tilbehøret med pinnen på festeskaftet. Skyv tilbehøret opp og vri det mot klokken inntil låseknappen er låst i posisjon. For å fjerne tilbehøret, vrir du det med klokken og drar det av.

5 **Vippe motorhodet ned:** Flytt vippehodets låsespak til "Unlocked" med en hånd og vipp motorhodet ned med den andre hånden. Sett støpslet i kontakten.

6 **Flytt hastighetsvelgeren fra "OFF" til ønsket hastighet (1-10).** Når miksingen er fullført, drei hastighetsvelgeren til "OFF" og koble fra produktet.

7 **Arbeidslys og strømindikatorlys:** Om produktet er koblet til og en hastighet er valgt lyser et blått LED-lys opp rundt hastighetsvelgeren. Et arbeidslys vil også lyse opp arbeidsområdet. Om hastighetsvelgeren står på "OFF" vil arbeidslyset automatisk slukkes etter 3 min.

8 **Merk:** Hvis hastighetsvelgeren allerede er slått på før apparatet kobles til, vil både det blå LED-lyset for hastighetsvelgeren og arbeidslyset blinke PÅ og AV for å informere deg om at hastighetsvelgeren er på.

ANDRE FUNKSJONER

9 **Hvordan bruke vispen SoftEdge**Beater™ ***:**
SoftEdgeBeater™ er perfekt for kremete rører og topping.
Silikonkantene på vispen sveiper forsiktig langs kantene på bollen og bidrar til at alle ingrediensene blandes inn og jevnt fordeles under blandeprosessen.

10 **Merk:** Ikke bruk **SoftEdge**Beater™ * med tunge rører som deig, bruk heller eltekroken. For harde ingredienser som tørket frukt, skall eller andre tyngre ingredienser benytt heller flatvispen uten silikonkant.

11 **Hvordan bruke gjæringslokket PerfectRise**Lid™ ***:**
PerfectRiseLid™ isolerer og bidrar til å danne det fuktige miljøet en deig trenger for å heve godt.
Tildekking av bollen med **PerfectRise**Lid™ forhindrer at deigen tørker ut og at det blir skorpe på deigen, noe som hemmer god heving, som igjen gir et dårligere bakeresultat.

12 **Pulsfunksjon*:**
Hvis maskinen er satt til hastigheten 1/P, kan du midlertidig stoppe maskinen ved å trykke på "PULSE"-knappen på hastighetsvelgeren. Maskinen starter i 1,5 sekunder når du trykker på den igjen. Hvis du trykker kontinuerlig, vil maskinen fungere så lenge du holder knappen inne.

13 **Kraftuttak til tilbehør:** Produktet leveres med et innebygget universalt kraftuttak til tilbehør. Les og følg instruksjonene som følger med hvert tilbehør nøye for korrekt og sikker bruk.

14 **Justering av tilbehørsaksel:** Produktet er justert ved fabrikken slik at flatvispen går klar av bunnen av bollen. Om flatvispen treffer bunnen av bollen eller er for langt fra sidene kan du justere den. Se 14 for ytterligere instruksjoner.

15 **Drei hastighetsvelgeren til "OFF" og koble fra produktet.** Vipp motorhodet tilbake. Bruk en skrutrekker for å justere skruen. Drei mot klokken for å heve tilbehørsakselen, drei med klokken for å senke det.

HVORDAN MAN BRUKER KJØTTKVERNEN*

16 **Sett inn kverneskruen (B) i kvernhuset (A).** Plasser kniven (C) over det firkantede akselen i enden av kverneskruen. Plasser hullskiven (D) (medium eller grov) over kniven. Stram til ringen (E) for hånd til kjøttkvernen er sikret.
Merk: *Stram ikke til ringen for hardt.*

17 **Åpne lokket for tilleggsutstyr.** Sett kjøttkvernen inn i kraftuttaken. Roter kjøttkvernen frem og tilbake om nødvendig. Stram til bryteren for feste av tilleggsutstyr til kjøttkvernen sitter skikkelig fast. **Forsiktig:** Skru av maskinen og koble fra ledningen før du fester på tilbehør.

18 **Plasser matbrettet over kjøttkvernen.** Kutt rått kjøtt i små biter og plasser det på matbrettet. Koble til maskinens ledning og skru hastighetsvelgeren til hastighet 6-8. Mat kjøttet inn i matingstrakten ved hjelp av stamperen.
Forsiktig: Ikke putt fingrene dine eller andre kjøkkenredskaper inn i matingstrakten.
Merk: *Kjøttet må ikke inneholde bein, muskler eller hud.*

HVORDAN MAN BRUKER KUTTEREN/RIVEREN*

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

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

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

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

22 Koble fra apparatet.Vi anbefaler at visp, kjøttkvern* og salatkutter* vaskes for hånd i varmt såpevann.
Bollen, flatvispen, eltekroken, **SoftEdge**Beater™* og **PerfectRise**Lid™* kan vaskes i oppvaskmaskin.
Rengjør motorenheten med en fuktig klut. **Forsiktig: Senk aldri motorenheten i vann!** La alle deler tørke godt.

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

Nyt ditt nye Electrolux-produkt!

SIKKERHETSRÅD

Les følgende anvisninger nøye før du bruker apparatet for første gang.

- Dette produktet skal ikke brukes av barn. Hold produktet og ledningen utenfor rekkevidde for barn.
- Vær forsiktig når du håndterer de kvasse kuttebladene, tømmer bollen og under rengjøring.
- Produkter kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av produktet på en sikker måte, og hvis de forstår farene.
- Barn skal ikke leke med produktet.
- Apparatet kan bare kobles til en strømkilde med samme spenning og frekvens som er angitt på typeskiltet!
- Ikke bruk eller løft apparatet hvis
  – strømledningen er skadet
  – maskinhuset er skadet
- Hvis apparatet eller strømledningen er skadet, må de skiftes av produsenten, et autorisert servicesenter eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Apparatet skal alltid plasseres på et plant og jevnt underlag.
- Koble alltid apparatet fra stikkontakten hvis det står uten tilsyn, eller før montering, demontering eller rengjøring.
- Apparatet er bare beregnet på innendørs bruk.
- Ikke dypp produktet, ledningen eller kontakten i vann eller noen andre væsker.
- Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller benken, og ikke la ledningen komme i kontakt med varme overflater, inkludert komfyren.
- Bruk aldri tilbehør eller deler laget av andre produsenter som ikke er anbefalt eller solgt, da dette kan øke risikoen for personskade.
- Sørg for at motoren har stoppet helt før demontering og rengjøring.
- Unngå kontakt med deler som er i bevegelse. Kontakt kan resultere i skade! Bruk ikke andre verkøyer eller kjøkkenredskaper sammen med produktet.
- Slipp ikke produktet ut av syne mens det kjører.
- Pass på at alle løse gjenstander og klærne/tilbehør dine holdes på avstand mens du bruker dette produktet.
- Aldri tilbered kokende væske (maks 90°C).
- Bruk ikke dette produktet til å røre maling. Fare, kan føre til eksplosjon!
- Bruk aldri produktet med tilleggsutstyrene stålvisp, flatvisp eller eltekrok uten at

bollen er på plass.

- Dette apparatet er bare beregnet på husholdningsbruk. Produsenten påtar seg ikke erstatningsansvar for eventuelle skader som følge av upassende eller feilaktig bruk.

FEILSØKING

SYMPTOM	ÅRSAK	LØSNING
Motoren bremser under bruk.	Mengden deig kan ha oversteget maksimal kapasitet.	Fjern halvparten og kjør i to omganger.
	Deigen kan være for våt, slik at den setter seg fast på innsiden av bollen.	Tilsett mer mel, 1 teskje av gangen, til motoren går raskere. Elt til deigen ikke lenger henger langs sidene.
Motoren fungerer ikke.	Produktet er ikke koblet til strøm.	Sørg for å plugge produktet til strøm før bruk.
Produktet vibrerer / beveger seg under bruk.	Gummifoten er våt.	Sørg for at gummifoten under enheten er ren og tørr.
	Det er normalt når den er fylt med noe tungt (f.eks tung deig, ost).	Fjern halvparten og kjør i to omganger.
Tilbehøret skraper den rustfrie stålbollen under bruk.	Høyden på festeskaftet er feil.	Juster høyden på festeskaftet.
Arbeidslyset og strømindikatorlyset blinker på og av.	Hastighetsvelgeren har blitt etterlatt på.	Drei hastighetsvelgeren til "OFF".

KASSERING

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

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

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

OPPSKRIFTER

VISPEMENGDER OG TILBEREDNINGSTID				
Ingredienser	Antall	Enhet	Tid	Hastighet
Fløte	2.1~6.1	dl	60~80s	8~10
Eggehvite	1.2~2.4	dl	Minst 100s	8~10
Metode				
Bruk vispen.				

PISKEMENGDER OG TILBEREDNINGSTIDER (BLANDING AV LETT DEIG (F.EKS.: MYK KAKEDEIG))					
Oppskrift	Ingredienser	Antall	Enhet	Tid	Hastighet
Sukkerbrød	Mel	6,0	dl	200~230s	Medium hastighet (innstilling 5~6)
	Margarin / smør	1,5	dl		
	Sukker	1,7	dl		
	Bakepulver	1,0	ss		
Sjokoladekake	Mel	8,0	dl	300~360s	Medium hastighet (innstilling 4~6)
	Egg	4,0	stk		
	Margarin / smør	2,0	dl		
	Sukker	1,7	dl		
	Vaniljesukker	2,0	ss		
	Rømme	1,0	dl		
	Nougat	100 g	g		
	Bakepulver	3,0	ss		
	Tilberedning				
	Smøret skal være mykt, ikke hardt. Rør det myke smøret med sukkeret til det er kremet. Tilsett ett og ett egg. Tilsett rømme og vaniljesukker under røring. Rør til slutt inn melet og bakepulveret. Merk: Bruk **SoftEdge**Beater™* for mer kremete resultater.				
Smørkake	Mel	3,0	dl	200~230s	Medium hastighet (innstilling 4~6)
	Margarin / smør	1,5	dl		
	Sukker	1,7	dl		
	Egg	3	stk		
	Bakepulver	1,0	ss		
	Tilberedning				
	Hell alle ingrediensene i bollen og bland til røren er klar. Merk: Bruk **SoftEdge**Beater™* for mer kremete resultater.				
Sjokoladesmør kremfrosting	Semisøte sjokoladebiter	2,3	dl	200~230s	Medium hastighet (innstilling 4~6)
	Myknet smør	1,15	dl		
	Siktet melis	4,6	dl		
	Melk	5	ss		
	Vaniljeekstrakt	0,5	ss		
	Tilberedning				
	Smelt sjokoladebiter over varmt vann, rør til det blir mykt. Sett til side; avkjøl i 15 minutter. Vi anbefaler å bruke **SoftEdge**Beater™* i stedet for flatvispen. Visp smøret i en stor bolle til det får en kremete konsistens. Tilsett melis litt etter litt, alternativt med melk. Tilsett smeltet sjokolade og vanilje; rør til det er glatt.				

ELTEFUNKSJON, MENGDER OG TILBEREDNINGSTIDER					
Oppskrift	Ingredienser	Antall	Enhet	Tid	Hastighet
Gjærdeig* (brød) min. mengder	Mel	6,0	dl	350~380s	Lav hastighet (Maksimum. hastighet 2)
	Vann	2,0	dl		
	Sukker	2,4	dl		
	Margarin / smør	1,0	ts		
	Salt	1,0	ss		
	Tørrgjær	2,0	ss		
	Tilberedning				
	Monter eltekroken for å blande sammen ingrediensene. Plasser alle ingrediensene i bollen og kna til du er tilfreds. Dekk bollen med **PerfectRise**Lid™* og la det heve.				
Gjærdeig* (Pizzadeig) maks-mengder	Hvetemel	16,0	dl	Minst 480s	Lav hastighet (Maksimum. hastighet 2)
	Vann	4,0	dl		
	Olje	1,0	dl		
	Egg	2,0	stk		
	Salt	3,0	ss		
	Sukker	2,0	ss		
	Tørrgjær	1,0	ts		
	Tilberedning				
	1. Bland halvparten av gjæren med saltet og sukkeret i en beholder og sett det til side; 2. Tilsett resten av gjæren med vannet og oljen i bollen; 3. Denne deigen bør blandes med vispen ved lavest hastighet helt til deigen er glatt; 4. Tilsett egg og blandingen som ble satt til side i punkt 1 (gjær blandet med salt og sukker) i bollen. Hastigheten økes til medium. 5. Tilsett halvparten av melet gradvis. Når deigen får større volum og konsistens, bytt til eltekroken. 6. Tilsett resten av melet og bland videre. På dette punktet må du følge med på maskinens effekt, så den ikke overskrider hastighet 2. Deigen skal blandes til den slipper bollen fullstendig. 7. Dekk bollen med **PerfectRise**Lid™* og la deigen heve.				

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

POLSKI

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

ELEMENTY

A. Korpus z silnikiem (odchylany)
B. Pokrętło wyboru prędkości
C. Obudowa
D. Dźwignia blokady korpusu
E. Oświetlenie robocze
F. Gniazdo przystawek
G. Wałek napędowy
H. Miska ze stali nierdzewnej
I. Podstawa mocująca miskę
J. Nóżki antypoślizgowe
K. Przewód zasilający
L. Nasadka do ubijania
M. Płaskie mieszadło z powłoką antyadhezyjną
N. **SoftEdge**Beater™*
O. Mieszadło hakowe z powłoką antyadhezyjną
P. Maszynka do mielenia mięsa*
Q. Szatkownica/rozdrabniacz*
R. **PerfectRise**Lid™*
S. Funkcja pracy pulsacyjnej*

** Wyłącznie niektóre modele*

Rysunek strona 2-4

ROZPOCZĘCIE UŻYTKOWANIA

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

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

2 Ustawić urządzenie na płaskiej powierzchni. **Odchylanie korpusu z silnikiem: przesunąć jedną ręką dźwignię blokady korpusu do położenia odblokowania, a drugą ręką odchylić korpus.** Po całkowitym odchyleniu korpus zostanie zablokowany. **Ostrzeżenie: trzymać palce i dłonie z dala od ruchomych części.**

3 Ustawić pokrętło wyboru prędkości w położeniu wyłączenia. **Umieścić miskę ze stali nierdzewnej na podstawie mocującej.** Obrócić miskę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować. **Ostrzeżenie:** Nie wolno używać urządzenia, nasadki do ubijania, płaskiego mieszadła, haka do wyrabiania ciasta oraz nasadki **SoftEdge**-Beater™*, jeśli miska nie jest założona, a korpus z silnikiem nie jest opuszczony.

4 **Umieścić nasadkę na wałku napędowym:** dopasować wycięcie w górnej części nasadki do sworznia na wałku napędowym. Popchnąć nasadkę w górę i obrócić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do zablokowania. Aby zdjąć nasadkę, należy obrócić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara i wyciągnąć.

5 **Opuszczanie korpusu z silnikiem:** przesunąć jedną ręką dźwignię blokady korpusu do położenia odblokowania, a drugą ręką opuścić korpus. Podłączyć wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

6 **Obrócić pokrętło wyboru prędkości z położenia wyłączenia do położenia żądanej prędkości (1-10).** Po zakończeniu miksowania obrócić pokrętło wyboru prędkości do położenia wyłączenia i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.

7 **Oświetlenie robocze i kontrolka zasilania:** Gdy urządzenie jest podłączone do zasilania i zostanie wybrana prędkość robocza, włącza się niebieskie podświetlenie pokrętła wyboru prędkości. Nad obszarem roboczym włącza się oświetlenie robocze. Po obróceniu pokrętła wyboru prędkości do położenia wyłączenia po upływie 3 minut oświetlenie robocze automatycznie się wyłącza.

8 **Uwaga:** Jeśli pokrętło wyboru prędkości już obrócono przed podłączeniem urządzenia do zasilania, niebieska kontrolka pokrętła wyboru prędkości oraz oświetlenie robocze zaczną migać, aby poinformować o tym użytkownika. Po obróceniu pokrętła wyboru prędkości do położenia "OFF" oświetlenie robocze i kontrolka zgasną. Następnie powrócą one do normalnego działania.

INNE FUNKCJE

9 **Sposób korzystania z powlekanej nasadki SoftEdge**Beater™*:
Nasadka **SoftEdge**Beater™ idealnie nadaje się do kremowych mieszanek i dodatków.
Silikonowe krawędzie nasadki delikatnie ocierają boki miski, dzięki czemu wszystkie składniki trafiają do mieszanki i zapewniona jest taka sama konsystencja podczas całego procesu mieszania.

10 **Uwaga:** Powlekanej nasadki **SoftEdge**Beater™* nie należy używać do ciężkich mieszanek, jak ciasto. Zamiast tego można używać hak do wyrabiania ciasta. Do twardych składników, jak suszone owoce, łupiny lub kości, należy użyć powlekanego płaskiego mieszadła.

11 **Sposób korzystania z pokrywy PerfectRise**Lid™*:
Pokrywa **PerfectRise**Lid™ odseparowuje i pomaga utrzymać wilgoć, aby ciasto mogło wzrastać w odpowiednich warunkach.
Przykrycie miski pokrywą **PerfectRise**Lid™ zapobiega wysychaniu ciasta i tworzeniu się skorupy na jego powierzchni, która uniemożliwiałaby właściwe wyrastanie ciasta i powodowałaby gorsze rezultaty pieczenia.

12 **Funkcja pracy pulsacyjnej*:**
jeśli urządzenie jest ustawione na prędkość 1/P, można tymczasowo je zatrzymać, naciskając przycisk „PULSE" na pokrętle wyboru prędkości. Ponowne naciśnięcie przycisku spowoduje uruchomienie urządzenia na 1,5 sekundy. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku spowoduje, że urządzenie będzie pracować w sposób ciągły do czasu zwolnienia przycisku.

13 **Gniazdo przystawek:** urządzenie jest wyposażone w wielofunkcyjne gniazdo przystawek. Należy uważnie przeczytać i stosować się do instrukcji dołączonej do przystawki, aby używać jej prawidłowo i bezpiecznie.

14 **Regulacja wałka napędowego:** urządzenie jest ustawione fabrycznie w taki sposób, aby płaskie mieszadło nie dotykało dna miski. Jeśli płaskie mieszadło uderza w dno miski lub jest zbyt daleko odsunięte od jej ścianek, można wyregulować jego położenie. Dodatkowe wskazówki podano punkcie 14.

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

KORZYSTANIE Z MASZYNKI DO MIELENIA MIĘSA*

16 **Włożyć ślimacznicę mielącą (B) do obudowy maszynki (A).** Umieścić nóż (C) na kwadratowej końcówce wału ślimacznicy. Umieścić tarczę mielącą (D) (średnią lub grubą) na nożu. Ręcznie dokręcić pierścień (E) aż do zablokowania maszynki do mielenia mięsa.
Uwaga: *nie dokręcać pierścienia zbyt mocno.*

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

18 **Ustawić tacę w górnej części obudowy maszynki.** Pokroić surowe mięso na małe kawałki i umieścić je na tacy. Włączyć urządzenie i wybrać prędkość 6-8 za pomocą pokrętła wyboru prędkości. Wpychać kawałki mięsa do podajnika za pomocą popychacza.
Uwaga: nie wkładać palców ani żadnych akcesoriów do podajnika.
Uwaga: *Mięso nie powinno zawierać kości, ścięgien ani skóry.*

KORZYSTANIE Z SZATKOWNICY/ROZDRABNIACZA*

19 **Korzystanie z szatkownicy/rozdrabniacza:** wybrać nóż szatkownicy lub rozdrabniacza (średni lub gruby). Włożyć kwadratową końcówkę wału wybranego noża do obudowy szatkownicy/rozdrabniacza, tak aby wał pasował do kwadratowego gniazda przystawek. Zamocować nóż, pociągając dźwignię blokującą w dół.
Uwaga: ostrza i wkłady są bardzo ostre!

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

21 **Wpychać składniki do podajnika za pomocą popychacza.** Po zakończeniu korzystania z przystawek należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda. Zamknąć pokrywę gniazda przystawek i dokręcić pierścień gniazda przystawek.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

22 Odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Zalecamy, aby nasadkę do ubijania, rozdrabniacz mięsa* i tarkę/szatkownicę myć ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem.
Miskę, płaskie mieszadło, hak do wyrabiania ciasta, nasadkę **SoftEdge**Beater™* oraz pokrywę **PerfectRise**Lid™* można myć w zmywarce.
Wytrzeć moduł silnika wilgotną ściereczką. **Uwaga: nigdy nie zanurzać modułu silnika w wodzie!** Pozostawić części do całkowitego wyschnięcia.

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

Życzymy udanego użytkowania produktu Electrolux!

BEZPIECZEŃSTWO

Przeczytaj uważnie poniższe zalecenia przed pierwszym użyciem urządzenia.

- Urządzenie może być używane tylko przez osoby dorosłe. Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Podczas posługiwania się ostrzami tnącymi, opróżniania miski i czyszczenia urządzenia należy zachować ostrożność.
- Urządzenie mogą obsługiwać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie można podłączać tylko do źródła zasilania o napięciu i częstotliwości zgodnej ze specyfikacją na tabliczce znamionowej!
- Nigdy nie używaj i nie podnoś urządzenia, jeśli przewód zasilający lub obudowa są uszkodzone.
- W razie uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymianę należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi lub osobie o odpowiednich kwalifikacjach, tak aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Zawsze ustawiaj urządzenie na płaskiej, równej powierzchni.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawiane bez nadzoru oraz przed jego montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.
- Nie zanurzać urządzenia, jego przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innej cieczy.
- Przewód zasilający nie może zwisać nad krawędzią stołu lub blatu. Przewód zasilający nie może dotykać gorących powierzchni, np. pieca.
- Nie wolno stosować akcesoriów lub części produkowanych przez innych producentów, które nie są zalecane lub sprzedawane wraz z urządzeniem. W przeciwnym razie użytkownik może doznać urazu ciała.
- Przed zdemontowaniem części i czyszczeniem należy upewnić się, że silnik i ostrze całkowicie się zatrzymały.
- Nie dotykać ruchomych części. Grozi to zranieniem! Podczas korzystania z urządzenia nie używać innych narzędzi ani akcesoriów.
- Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Podczas korzystania z urządzenia nie należy zbliżać do niego luźnych elementów odzieży ani innych przedmiotów i akcesoriów.
- Nie wolno mieszać gotujących się cieczy (maks. temperatura wynosi 90°C).
- Nie używać urządzenia do mieszania farb. Może to grozić wybuchem!
- Nie wolno używać urządzenia z nasadkami, nasadką do ubijania, mieszadłem płaskim lub mieszadłem hakowym bez założonej miski.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowego lub niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW		
Objaw	***Przyczyna***	***Rozwiązanie***
Silnik zwalnia podczas pracy urządzenia.	Prawdopodobnie ilość ciasta jest zbyt duża.	Wyjąć połowę ciasta i wyrobić oddzielnie każdą z porcji.
	Ciasto może być zbyt wilgotne i przylepia się do ścianek miski.	Dodać więcej mąki (po jednej łyżce), aż silnik przyspieszy. Wyrabiać ciasto, aż odlepi się od ścianek miski.
Silnik nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Upewnić się, że wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazdka.
Urządzenie wibruje lub przemieszcza się podczas pracy.	Gumowe nóżki są mokre.	Upewnić się, że gumowe nóżki na spodzie urządzenia są suche i czyste.
	Jest to normalne zjawisko przy większych obciążęniach (np. wyrabianiu gęstego ciasta, rozdrabnianiu sera itp).	Wyjąć połowę ciasta i wyrobić oddzielnie każdą z porcji.
Podczas pracy urządzenia nasadka ociera się o miskę ze stali nierdzewnej.	Wałek napędowy znajduje się na niewłaściwej wysokości.	Wyregulować położenie wałka napędowego.
Miga oświetlenie robocze i kontrolka zasilania.	Pokrętło wyboru prędkości zostało pozostawione w położeniu włączenia.	Obrócić pokrętło wyboru prędkości do położenia wyłączenia.

WYRZUCANIE

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

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

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

PRZEPISY

ILOŚCI DO UBIJANIA I CZASY OBRÓBKI				
Składniki	Ilość	Jednostka	Czas	Prędkość
Śmietana	2.1~6.1	dL	60-80 s	8~10
Białko jajka	1.2~2.4	dL	Co najmniej 100 s	8~10
Sposób przygotowania				
Użyć nasadkę do ubijania.				

ILOŚCI DO MIESZANIA I CZASY OBRÓBKI (WYRABIANIE LEKKIEGO CIASTA NP. NA PLACEK)					
Przepis	Składniki	Ilość	Jednostka	Czas	Prędkość
Biszkopt	Mąka	6,0	dL	200-230 s	Ustawienie średnie (ustawienie 5-6)
	Margaryna	1,5	dL		
	Cukier	1,7	dL		
	Proszek do pieczenia	1,0	łyżeczka		
Tort czekoladowy	Mąka	8,0	dL	300-360 s	Ustawienie średnie (ustawienie 4-6)
	Jajko	4,0	szt.		
	Masło	2,0	dL		
	Cukier	1,7	dL		
	Cukier waniliowy	2,0	łyżeczka		
	Kwaśna śmietana	1,0	dL		
	Surowa masa nugatowa	100 g	g		
	Soda oczyszczona	3,0	łyżeczka		
	Sposób przyrządzenia				
	Masło powinno być miękkie, nie za twarde. Wymieszać miękkie masło z cukrem do uzyskania kremowej konsystencji. Dodać pojedynczo jajka. Cały czas mieszając, dodać kwaśną śmietanę i cukier waniliowy. Na końcu dodać mąkę z sodą oczyszczoną i wymieszać. Uwaga: Użyć nasadki **SoftEdge**Beater™* w celu uzyskania bardziej kremowej konsystencji.				
Ciasto maślane	Mąka	3,0	dL	200-230 s	Ustawienie średnie (ustawienie 4-6)
	Margaryna	1,5	dL		
	Cukier	1,7	dL		
	Świeże jajko	3	szt.		
	Proszek do pieczenia	1,0	łyżeczka		
	Sposób przyrządzenia				
	Umieścić wszystkie składniki w misce i mieszać aż do wyrobienia. Uwaga: Użyć nasadki **SoftEdge**Beater™* w celu uzyskania bardziej kremowej konsystencji.				
Lukier kremowy z masła czekoladowego	Półsłodkie wiórki czekoladowe	2,3	dL	200-230 s	Ustawienie średnie (ustawienie 4-6)
	Masło, zmiękczone	1,15	dL		
	Przesiany cukier puder	4,6	dL		
	Mleko	5	łyżeczka		
	Ekstrakt waniliowy	0,5	łyżeczka		
	Sposób przyrządzenia				
	Roztopić kawałki czekolady nad gorącą wodą; mieszać do uzyskania gładkiej konsystencji. Odłożyć na bok; ochłodzić przez 15 minut. Zalecamy użycie nasadki **SoftEdge**Beater™* zamiast powlekanego płaskiego mieszadła. W dużej misce ubić masło do uzyskania kremowej konsystencji. Stopniowo dodać cukier puder, naprzemiennie z mlekiem. Dodać rozpuszczoną czekoladę i wanilię; ubić do uzyskania gładkiej konsystencji.				

ILOŚCI DO ZAGNIATANIA I CZASY OBRÓBKI					
Przepis	Składniki	Ilość	Jednostka	Czas	Prędkość
Ciasto drożdżowe (chlebowe), ilości minimalne	Mąka	6,0	dL	350-380 s	Ustawienie niskie (Maksimum. 2 ustawienie)
	Woda	2,0	dL		
	Cukier	2,4	dL		
	Margaryna	1,0	łyżka		
	Sól	1,0	łyżeczka		
	Suche drożdże	2,0	łyżeczka		
	Sposób przyrządzenia				
	Założyć powlekany hak do wyrabiania ciasta w celu wymieszania składników. Umieścić wszystkie składniki w misce i ugniatać aż do wyrobienia. Przykryć miskę pokrywą **PerfectRise**Lid™* i pozostawić ciasto do wyrośnięcia.				
Ciasto drożdżowe* (na pizzę), ilości maksymalne	Mąka pszenna	16,0	dL	Co najmniej 480 s	Ustawienie niskie (Maksimum. 2 ustawienie)
	Woda	4,0	dL		
	Olej	1,0	dL		
	Świeże jajko	2,0	szt.		
	Sól	3,0	łyżeczka		
	Cukier	2,0	łyżeczka		
	Suche drożdże	1,0	łyżka		
	Sposób przyrządzenia				
	1. Wymieszać połowę drożdży, sól i cukier w naczyniu i odstawić. 2. Resztę drożdży, wodę i olej umieścić w misce. 3. Takie ciasto należy mieszać przy użyciu nasadki do ubijania, z minimalną prędkością do uzyskania gładkiej konsystencji; 4. Dodać do miski świeże jajka oraz składniki odstawione na bok w pkt. 1 (drożdże zmieszane z solą i cukrem). Prędkość należy zwiększyć do średniej. 5. Dodać stopniowo połowę mąki. Gdy ciasto uzyska większą objętość i konsystencję, należy zmienić nasadkę na powlekaną nasadkę do ubijania ciasta. 6. Dodać resztę mąki i kontynuować mieszanie. W tym momencie należy uważać, aby moc urządzenia nie przekroczyła ustawienia 2. Ciasto należy mieszać aż całkowicie odklei się od wewnętrznej powierzchni miski. 7. Przykryć miskę pokrywą **PerfectRise**Lid™* i pozostawić ciasto do wyrośnięcia.				

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

ROMÂNĂ

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

COMPONENTE

A. Unitate cap motor (înclinabilă)
B. Selector de viteze
C. Carcasa
D. Manetă de blocare pentru înclinarea capului
E. Lumină de lucru
F. Port pentru accesorii
G. Ax pentru accesorii
H. Bol din oțel inoxidabil
I. Placa de fixare a bolului
J. Picioare anti-derapante
K. Cablu de alimentare
L. Tel de sârmă
M. Tel plat
N. **SoftEdge**Beater™*
O. Tel tip cârlig pentru aluat
P. Maşină de tocat carnea*
Q. Aparat de feliere/Tocător*
R. **PerfectRise**Lid™*
S. Funcție de pulsare*

** Doar la anumite modele*

Imagine pagina 2-4

GHID DE INIȚIERE

1 **Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată:** Scoateţi din priză aparatul. Telul de sârmă, maşina de tocat carnea* şi aparatul de feliere/tocătorul* trebuie spălate numai manual, în apă caldă cu detergent de vase. Bolul, cârligul pentru frământarea aluatului, telul **SoftEdge**Beater™* şi capacul **PerfectRise**Lid™* pot fi spălate în maşina de spălat vase. Ştergeţi unitatea motorului cu o lavetă umedă.

Atenţie: Nu scufundaţi niciodată unitatea motorului în apă! Lăsaţi toate componentele să se usuce complet.

2 Puneţi aparatul pe o suprafaţa plană. **Înclinarea spre spate a capului motor:** Cu o mână mutaţi maneta de blocare a înclinării capului în poziţia "Deblocat" şi cu cealaltă mână înclinaţi spre spate capul motorului. Când ajunge în poziţia finală acesta se blochează. **Avertisment: Ţineţi la distanţă degetele şi mâinile de zonele cu piese în mişcare.**

3 Mutaţi selectorul de viteze în poziţia "OFF". **Puneţi bolul de oţel inoxidabil pe placa de fixare.** Rotiţi bolul spre dreapta pentru a se fixa în poziţie. **Avertisment:** Nu utilizaţi niciodată aparatul cu telul de sârmă, telul plat, cârligul pentru frământarea aluatului sau telul **SoftEdge**Beater™* dacă bolul nu este fixat la locul lui și capul motor nu este coborât.

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

5 **Coborârea la loc a capului motor:** Cu o mână mutaţi maneta de blocare a înclinării capului în poziţia "Deblocat" şi cu cealaltă mână coborâţi capul motorului. Introduceţi ştecherul în priză.

6 **Mutaţi Selectorul de viteze din poziţia "OFF" la viteza dorită (1-10).** După terminarea amestecării, rotiţi Selectorul de viteze în poziţia "OFF" şi scoateţi din priză aparatul.

7 **Lumina de lucru şi Indicatorul luminos de funcţionare:** Dacă aparatul este conectat la priză şi este selectată o viteză, un LED albastru se aprinde în jurul Selectorului de viteze. Se va aprinde și o lumină de lucru care va lumina zona de lucru. Dacă Selectorul de viteze trece în poziţia "OFF", lumina de lucru se va opri automat după 3 minute.

8 **Notă:** Dacă selectorul de viteze este deja pornit înainte de a conecta aparatul la rețeaua de alimentare, atât LED-ul albastru Selector de viteze cât și indicatorul luminos Funcționare se vor aprinde intermitent pentru a vă anunța că selectorul de viteze a fost lăsat pornit. Rotiţi Selectorul de viteze în poziţia "OFF" şi luminile nu vor mai clipi. După aceea, reluaţi utilizarea normală.

ALTE FUNCȚII

9 **Instrucţiuni de utilizare pentru telul SoftEdge**Beater™*:
Telul **SoftEdge**Beater™ este perfect pentru mixturi și topping-uri cremoase.
Lamelele de silicon ale telului șterg ușor pereții bolului, facilitând astfel incorporarea tuturor ingredientelor și asigurând o consistență egală în procesul de amestecare.

10 **Notă:** Nu utilizaţi telul **SoftEdge**Beater™* cu mixturi groase, cum ar fi aluaturile. În asemenea situaţii, utilizaţi cârligul pentru aluaturi. Pentru ingrediente solide, cum ar fi fructele uscate, scoicile sau oasele, utilizaţi telul plat.

11 **Instrucțiuni de utilizare pentru capacul PerfectRise**Lid™*:
Capacul **PerfectRise**Lid™ izolează bolul și contribuie la păstrarea mediului umed necesar creșterii aluatului. Acoperiţi bolul cu capacul **PerfectRise**Lid™ pentru a preveni uscarea aluatului și formarea crustei la suprafața acestuia. Crusta împiedică creșterea adecvată a aluatului și determină rezultate slabe la coacere.

12 **Funcția de pulsare*:**
Dacă mașina este setată la viteza 1/P, puteți opri temporar mașina prin apăsarea butonului „PULSARE" de pe selectorul vitezei. Dacă îl apăsaţi din nou, mașina va porni pentru 1,5 secunde. Dacă îl țineți apăsat, mașina va lucra atâta timp cât țineți butonul apăsat.

13 **Port pentru accesorii:** Aparatul este dotat cu un port multi-funcțional pentru accesorii. Citiţi cu atenţie instrucţiunile livrate împreună cu fiecare accesoriu pentru utilizarea corectă şi în siguranţă.

14 **Reglarea axului pentru accesorii:** Aparatul este reglat din fabrică pentru ca telul plat să cureţe fundul bolului. Dacă telul plat atinge fundul bolului sau este prea îndepărtat de laturi, îl puteţi regla în poziţia corectă. Consultaţi secţiunea 14 pentru instrucţiuni.

15 **Rotiţi Selectorul de viteze în poziţia "OFF" şi scoateţi din priză aparatul.** Înclinaţi spre spate capul motor. Folosiţi o şurubelniţă plată pentru a regla şurubul Rotiţi spre stânga pentru a ridica axul pentru accesorii, rotiţi spre dreapta pentru a-l coborî.

UTILIZAREA MAŞINII DE TOCAT CARNEA*

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

17 **Scoateţi capacul de la portul pentru accesorii al mixerului vertical.** Fixaţi axul de angrenare al accesoriului de mufa din portul pentru accesorii de la mixerul vertical. Dacă este necesar, rotiţi accesoriul înainte şi înapoi. Strângeţi şurubul portului pentru accesorii până când accesoriul este fixat perfect. **Atenţie:** Înainte de a fixa accesoriile, opriţi aparatul şi scoateţi-l din priză.

18 **Puneţi tava pentru alimente peste maşina de tocat carne.** Tăiaţi carnea crudă în bucăţi mici şi puneţi-o în tava pentru alimente. Conectaţi aparatul la priză şi rotiţi selectorul de viteză la viteza 6-8. Introduceţi carnea în tubul de alimentare folosind conul de presare.
Atenţie: Nu introduceţi degetele sau alte ustensile în tubul de alimentare.
Notă: *Carnea nu trebuie să conţină ligamente sau piele.*

UTILIZAREA APARATULUI DE FELIERE/TOCĂTORULUI*

19 **Utilizarea Aparatului de feliere/Tocătorului:** Alegeţi un cuţit de feliere sau de tocare (mediu sau mare). Introduceţi angrenajul (capătul pătrat) cuţitului selectat în interiorul Aparatului de feliere/Tocătorului astfel încât axul de angrenare să între în mufa pătrată a portului. Fixaţi cuţitul împingând în jos de mânerul de blocare.
Atenţie: Lamele şi inserţiile sunt foarte ascuţite!

20 **Montaţi Aparatul de feliere/Tocătorul în portul pentru accesorii.** Puneţi un recipient sub accesoriu. Tăiaţi alimentele în bucăţi mici. Conectaţi la priză aparatul şi rotiţi selectorul de viteză la viteza 8.

21 **Introduceţi alimentele în tubul de alimentare folosind conul de presare.** Când aţi terminat de utilizat accesoriul, opriţi aparatul şi scoateţi-l din priză. Închideţi capacul portului pentru accesorii şi strângeţi şurubul portului.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

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

Bolul, cârligul pentru frământarea aluatului, telul **SoftEdge**Beater™* și capacul **PerfectRise**Lid™* pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Ștergeţi unitatea motorului cu o lavetă umedă. **Atenţie: Nu scufundaţi niciodată unitatea motorului în apă!** Lăsaţi toate componentele să se usuce complet.

23 Nu utilizaţi agenţi de curăţare abrazivi sau bureţi abrazivi la curăţarea aparatului.

Bucuraţi-vă de noul dumneavoastră produs Electrolux!

SFATURI DE SIGURANȚĂ

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

- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii. Nu ţineţi aparatul şi cablul acestuia la îndemâna copiilor.
- Se va proceda cu atenţie la manevrarea lamelor ascuţite la golirea vasului şi pe durata curăţării.
- Aparatele pot fi utilizate de persoanele cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoştinţe sau experienţă doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informaţiile necesare pentru utilizarea în siguranţă a aparatului şi dacă aceştia înţeleg pericolele la care se expun.
- Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat.
- Acest aparat poate fi conectat numai la o sursă de curent electric a cărei tensiune şi frecvenţă sunt conforme cu specificaţiile înscrise pe plăcuţa de identificare!
- Nu utilizaţi şi nu ridicaţi niciodată aparatul dacă
  – cablul de alimentare este deteriorat,
  – carcasa este deteriorată.
- În cazul în care aparatul sau cablul de alimentare este deteriorat, pentru a evita pericolul, acesta trebuie înlocuit de producător, de un agent de service al acestuia sau de o persoană cu o calificare similară.
- Puneţi întotdeauna aparatul pe o suprafaţă plană, dreaptă.
- Deconectaţi întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă acesta este lăsat nesupravegheat sau înainte de asamblare, dezasamblare sau curăţare.
- Aparatul este destinat exclusiv utilizării în interior.
- Nu introduceţi aparatul, cablul de alimentare sau ştecherul în apă sau în orice alt lichid.
- Nu lăsaţi cablul să atârne peste marginea mesei sau a suprafeţei de lucru, nu lăsaţi cablul să intre în contact cu o suprafaţă fierbinte, inclusiv cu maşina de gătit.
- Nu utilizaţi niciodată accesorii sau piese fabricate de alţi producători, care nu sunt recomandate sau comercializate; poate cauza un risc de vătămare corporală.
- Asiguraţi-vă că motorul s-a oprit complet înainte de demontare şi curăţare.
- Evitaţi contactul cu piesele aflate în mişcare. În caz de contact este posibilă producerea de vătămări! Nu utilizaţi alte instrumente sau ustensile pe durata folosirii aparatului.
- Nu lăsaţi produsul nesupravegheat atunci când este în funcţiune.
- Asiguraţi-vă că toate obiectele libere şi hainele/accesoriile dvs. sunt ţinute la distanţă în timpul utilizării produsului.
- Nu procesaţi niciodată lichide care fierb (maxim 90°C).
- Nu utilizaţi acest aparat pentru a amesteca vopsea. Pericol, se poate produce o explozie!
- Nu utilizaţi niciodată aparatul cu accesoriile tel de sârmă, tel plat sau cârlig pentru

frământarea aluatului dacă bolul nu este fixat la locul lui.

- Acest aparat este destinat numai utilizării în mediul casnic. Producătorul nu poate accepta nicio răspundere pentru eventuale daune produse de utilizarea necorespunzătoare sau incorectă.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

SIMPTOM	CAUZĂ	SOLUȚIE
Motorul încetinește pe durata funcționării.	Cantitatea de aluat poate fi mai mare decât capacitatea maximă.	Scoateți jumătate și procesați în două etape.
	Aluatul poate fi prea umed. Rămâne lipit de peretele lateral al bolului.	Adăugați mai multă făină. Câte 1 lingură, până când motorul prinde viteză. Procesați până când aluatul se desprinde de peretele lateral al bolului.
Motorul nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Verificați ștecherul aparatului înainte de a-l porni.
Aparatul vibrează/se mișcă pe durata funcționării.	Picioarele de cauciuc sunt ude.	Asigurați-vă că picioarele de cauciuc de la baza unității sunt curate și uscate.
	Este normal pentru încărcături grele (de ex. aluat greu, brânză).	Scoateți jumătate și procesați în două etape.
Accesoriul zgârie bolul din oțel inoxidabil pe durata funcționării.	Înălțimea axului pentru accesorii nu este corectă.	Reglați înălțimea axului pentru accesorii.
Lumina de lucru și indicatorul luminos de funcționare se aprind intermitent.	Selectorul de viteze a fost lăsat activat.	Rotiți selectorul de viteze în poziția "Oprit".

PROTECȚIA MEDIULUI

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

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

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

REȚETE

CANTITĂŢI PENTRU FUNCŢIA DE BĂTUT ŞI TIMPI DE PROCESARE				
Ingrediente	Cantitate	Unitate	Timp	Viteză
Frişcă	2.1~6.1	dL	60~80 s	8~10
Albuş de ou	1.2~2.4	dL	Cel puțin 100 s	8~10
Metodă				
Utilizați telul de sârmă.				

CANTITĂŢI PENTRU FUNCŢIA DE GĂTIT ŞI TIMPI DE PROCESARE (AMESTECAREA ALUATULUI UŞOR (DE EX.: ALUAT PENTRU PRĂJITURĂ))					
Reţetă	Ingrediente	Cantitate	Unitate	Timp	Viteză
Pandişpan	Făină	6,0	dL	200~230 s	Setare medie (setarea 5~6)
	Margarină	1,5	dL		
	Zahăr	1,7	dL		
	Praf de copt	1,0	linguriță		
tort de ciocolată	Făină	8,0	dL	300~360 s	Setare medie (setarea 4~6)
	Ouă	4,0	bucăţi		
	Unt	2,0	dL		
	Zahăr	1,7	dL		
	Zahăr vanilat	2,0	linguriță		
	Smântână	1,0	dL		
	Amestec brut de nuga	100g	g		
	Bicarbonat de sodiu	3,0	linguriță		
	Metodă				
	Untul trebuie să fie moale, nu tare. Amestecați untul moale cu zahăr până când devine cremos. Adăugați ouăle unul după celălalt. În timp ce amestecați, adăugați smântâna și zahărul vanilat. La final adăugați și amestecați făina cu bicarbonatul de soda. Notă: Utilizați telul **SoftEdge**Beater™* pentru rezultate mai cremoase.				
Chec	Făină	3,0	dL	200~230 s	Setare medie (setarea 4~6)
	Margarină	1,5	dL		
	Zahăr	1,7	dL		
	Ouă proaspete	3	bucăţi		
	Praf de copt	1,0	linguriță		
	Metodă				
	Puteți toate ingredientele în bol și amestecați-le până când sunt gata. Notă: Utilizați telul **SoftEdge**Beater™* pentru rezultate mai cremoase.				
Glazură pe bază de unt de cacao	Fulgi de ciocolată semi-dulce	2,3	dL	200~230 s	Setare medie (setarea 4~6)
	Unt moale	1,15	dL		
	Zahăr pudră	4,6	dL		
	Lapte	5	linguriță		
	Esență de vanilie	0,5	linguriță		
	Metodă				
	Topiți fulgii de ciocolată în bain-marie; amestecați până la omogenizare. Lăsați să se răcească timp de 15 minute. Vă recomandăm să utilizați telul **SoftEdge**Beater™* în locul telului plat. Într-un castron mare, amestecați untul până se transformă în cremă. Adăugați treptat, alternativ, zahăr pudră și lapte. Adăugați ciocolata topită și esența de vanilie; amestecați până la omogenizare.				

CANTITĂȚI PENTRU FUNCȚIA CÂRLIG DE ALUAT ȘI TIMPI DE PROCESARE					
Rețetă	Ingrediente	Cantitate	Unitate	Timp	Viteză
Aluat cu drojdie* (pâine) Cantități minime	Făină	6,0	dL	350~380 s	Viteză redusă (Setare maximă: 2)
	Apă	2,0	dL		
	Zahăr	2,4	dL		
	Margarină	1,0	lingură		
	Sare	1,0	linguriță		
	Drojdie uscată	2,0	linguriță		
	Metodă				
	Cuplați cârligul pentru aluaturi pentru a amesteca ingredientele. Puneți toate ingredientele într-un bol și amestecați până când obțineți aluatul. Acoperiți bolul cu capacul **PerfectRise**Lid™* și lăsați aluatul să crească.				
Aluat cu drojdie* (aluat de pizza) Cantități maxime	Făină de grâu	16,0	dL	Cel puțin 480 s	Viteză redusă (Setare maximă: 2)
	Apă	4,0	dL		
	Ulei	1,0	dL		
	Ouă proaspete	2,0	bucăți		
	Sare	3,0	linguriță		
	Zahăr	2,0	linguriță		
	Drojdie uscată	1,0	lingură		
	Metodă				
	1. Într-un recipient separat, amestecați jumătate din drojdie cu sarea și zahărul și puneți deoparte; 2. În bol adăugați restul drojdiei cu apa și uleiul; 3. Acest aluat trebuie amestecat cu telul de sârmă, la viteză minimă, până la obținerea unei mixturi omogene. 4. Adăugați în castron ouăle proaspete și conținutul recipientului de la punctul 1 (drojdia amestecată cu sare și zahăr). Amestecați la viteză medie. 5. Adăugați treptat jumătate din cantitatea de făină. Când aluatul începe să își mărească volumul și să prindă consistență, schimbați accesoriul cu cârligul pentru aluat. 6. Adăugați restul de făină și continuați să amestecați. În acest moment va trebui să verificați setarea mixerului. Aveți grijă să nu utilizați o setare mai mare de 2. Aluatul trebuie amestecat până în momentul în care se dezlipește complet de suprafața interioară a bolului. 7. Acoperiți bolul cu capacul **PerfectRise**Lid™* și lăsați aluatul să crească.				

***Nu depășiți Viteza 2 când preparați aluatul cu drojdie. Acest lucru poate provoca defectarea mixerului.**

SRPSKI

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

KOMPONENTE

A. Glava motora (s promenljivim nagibom)
B. Birač brzine
C. Jedinica motora
D. Brava za zaključavanje nagiba glave
E. Svetlo za rad
F. Spojnica za nastavke
G. Pogonska osovina za nastavke
H. Činija od nerđajućeg čelika
I. Tanjir za pritezanje činije
J. Postolje protiv klizanja
K. Kabl za napajanje
L. Žičana metlica
M. Ravna obložena mutilica
N. **SoftEdge**Beater™*
O. Obložena kuka za testo
P. Dodatak za mlevenje mesa*
Q. Dodatak za sečenje/usitnjavanje*
R. **PerfectRise**Lid™*
S. Funkcija pulsiranja*

** Samo određeni modeli*

Slika, stranica 2-4

POČETAK RADA

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

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

2 Stavite uređaj na ravnu površinu. **Podešavanje nagiba glave motora nagore:** Bravu za zaključavanje nagiba glave pomerite jednom rukom na položaj „Otključano", a drugom rukom nagnite glavu motora nagore. Kada stigne u gornji položaj, zaključava se. **Upozorenje: Prste i ruke držite podalje od mesta sa pokretnim delovima.**

3 Pomerite birač brzine na položaj „OFF". **Činiju od nerđajućeg čelika postavite na tanjir za pritezanje.** Pomerite činiju u smeru kazaljke na satu kako bi se učvrstila na mestu. **Upozorenje:** Nikada ne aktivirajte uređaj sa nastavcima žica za mućenje, pljosnati nastavak, kuka za testo ili **SoftEdge**Beater™, osim ako posuda nije na mestu i glava motora je spuštena.

4 **Postavite nastavak na pogonsku osovinu za nastavke:** Poravnajte prorez na vrhu nastvavka sa klinom na pogonskoj osovini za nastavke. Gurnite nastavak nagore i okrenite ga suprotno od kretanja kazaljke na satu dok kukica ne klikne na mesto. Da biste skinuli nastavak, pomerite u smeru kretanja kazaljke na satu i povucite.

5 **Podešavanje nagiba glave motora nadole:** Bravu za zaključavanje nagiba glave pomerite jednom rukom na položaj „Otključano", a drugom rukom nagnite glavu motora nadole. Utaknite utikač u zidnu utičnicu.

6 **Pomerite birač brizine iz položaja „OFF" na željenu brzinu (1-10).** Kada se mešanje završi, okrenite birač brzine u položaj „OFF" i isključite uređaj.

7 **Svetlo za rad i indikatorsko svetlo napajanja:** Ukoliko je uređaj uključen na napajanje i brzina rada je izabrana, plavi LED indikator počinje da svetli oko birača brzine. Radno svetlo će takođe osvetliti radnu oblast. Ako je birač brzine pomeren na „OFF", svetlo za rad će se automatski ugasiti posle 3 min.

8 **Napomena:** Ako je birač brzine već uključen pre nego što uključite uređaj, plava LED lampica birača brzine i radno svetlo će se paliti i gasiti da bi vas upozorili da je birač brzine ostavljen uključen.

OSTALE FUNKCIJE

9 **Kako da koristite obloženu alatku SoftEdge**Beater™ ***:**
SoftEdgeBeater™ je savršen za kremaste smese i filove.
Silikonske ivice ovog nastavka nežno prelaze preko strana posude i na ovaj način mešaju sve sastojke u smesu kako bi se obezbedila podjednaka konsistencija tokom procesa mešanja.

10 **Napomena:** Ne koristite premazani **SoftEdge**Beater™ * sa teškim smesama kao što je testo, umesto toga koristite kuku za testo. Za čvrste sastojke kao što su suvo voće, ljuske ili kosti koristite obloženi pljosnati nastavak.

11 **Kako da koristite PerfectRise**Lid™ ***:**
PerfectRiseLid™ izoluje i pomaže vam da stvorite vlažnu sredinu u kojoj testo može da narasta.
Kada prekrijete posudu **PerfectRise**Lid™, testo se neće osušiti, sprečićete nastajanje pokorice na površini testa

koja sprečava odgovarajuće narastanje testa i dovodi do nezadovoljavajućeg krajnjeg rezultata.

12 **Funkcija pulsiranja*:**
Ako je mašina podešena da ubrzava za 1/P, možete privremeno da zaustavite mašinu pritiskom na taster „PULSE“ na biraču brzine. Kada ga ponovo pritisnete mašina će raditi tokom 1,5 sekundi. Ako ga neprekidno pritiskate, mašina će raditi dokle god držite dugme pritisnutim.

13 **Spojnica za nastavke:** Ovaj uređaj se isporučuje sa ugrađenom višenamenskom spojnicom za nastavke. Pročitajte i pažljivo pratite uputstva koja se odnose na svaki pojedinačni nastavak, kako bi njihovo korišćenje bilo pravilno i bezbedno.

14 **Podešavanje pogonske osovine za nastavke:** Uređaj se podešava u fabrici tako da ravna mutilica čisti dno činije. Ako ravna mutilica udara u dno činije ili je previše udaljena od stranica, možete je podesiti da stoji pravilno. Pogledajte uputstva u tački 14.

15 **Okrenite birač brzine u položaj „OFF“ i isključite uređaj.** Glavu motora nagnite unazad. Podesite zavrtanj pomoću ravne odvrtke. Okrenite suprotno od kretanja kazaljke na satu ako želite da izdignete pogonsku osovinu za nastavke, a u smeru kazaljke ako želite da je spustite.

KAKO KORISTITI DODATAK ZA MLEVENJE MESA*

16 **Ubacite spiralni nastavak za mlevenje (B) u telo dodatka za mlevenje (A).** Postavite nož (C) preko četvrtaste osovine na kraju spiralnog nastavka za mlevenje. Pločicu za mlevenje (D) (srednje ili krupno mlevenje) postavite preko noža. Zatežite prsten (E) rukom sve dok dodatak za mlevenje mesa ne bude dobro pričvršćen.
Napomena: *Nemojte previše zatezati prsten.*

17 **Otvorite poklopac priključka za dodatke na uspravnom mikseru.** Namestite pogonsku osovinu dodatka u grlo priključka za dodatke na uspravnom mikseru. Rotirajte dodatak napred i nazad ako je potrebno. Zategnite dugme priključka za dodatke sve dok dodatak ne bude dobro zategnut. **Oprez:** Pre nego što namestite pribore isključite uređaj i iskopčajte ga iz struje.

18 **Postavite tacnu za hranu preko tela dodatka za mlevenje.** Isecite sirovo meso u male komade i stavite ga na tacnu za hranu. Uključite uređaj u struju i okrenite birač brzine na 6-8 brzinu. Ubacite meso u cev za punjenje pomoću potiskivača.
Oprez: Ne stavljajte prste ili druge pribore u cev za punjenje.
Napomena: *U mesu ne smeju da budu kosti, mišići ili koža.*

KAKO KORISTITI DODATAK ZA SEČENJE/USITNJAVANJE*

19 **Kako koristiti dodatak za sečenje/usitnjavanje:** Izaberite nož za sečenje ili usitnjavanje (srednje ili krupno mlevenje). Ubacite osovinu (sa četvrtastim završetkom) izabranog noža u telo dodatka za sečenje/usitnjavanje tako da osovina uđe u četvrtasto grlo priključka. Učvrstite nož povlačeći ručicu za blokiranje na dole.
Oprez: Sečiva i umeci su veoma oštri!

20 **Namestite dodatak za sečenje/usitnjavanje u priključak za dodatke.** Postavite posudu ispod dodatka. Isecite hranu na sitne komade. Uključite uređaj u struju i okrenite birač brzine na 8 brzinu.

21 **Ubacite hranu u cev za punjenje pomoću potiskivača.** Kada završite sa korišćenjem dodatka, isključite uređaj i iskopčajte ga iz struje. Zatvorite poklopac priključka za dodatke i zategnite dugme priključka za dodatke.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

22 Isključite uređaj iz struje.Preporučujemo da žicu, drobilicu za meso* i sekač/usitnjivač* perete ručno u toploj sapunjavoj vodi.
Posuda, pljosnati nastavak, kuka za testo, **SoftEdge**Beater™* i **PerfectRise**Lid™* mogu da se peru u mašini za sudove.
Očistite motor vlažnom krpom. **Oprez: Nikada nemojte uranjati motor u vodu!** Ostavite da se svi delovi dobro osuše.

23 Za čišćenje ovog uređaja nemojte koristiti abrazivna sredstva ili žice za ribanje.

Uživajte u Vašem novom proizvodu kompanije Electrolux!

BEZBEDNOSNI SAVETI

Pažljivo pročitajte sledeće uputstvo pre prvog korišćenja ovog aparata.

- Ovaj uređaj ne treba da koriste deca. Uređaj i njegov kabl držite van domašaja dece.
- Treba voditi računa prilikom rukovanja oštrim sečivima, pražnjenja činije i tokom čišćenja.
- Ovaj uređaj mogu da koriste osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe kojima nedostaju iskustvo i znanje ukoliko im se obezbedi nadzor ili im se daju uputstva u vezi sa upotrebom uređaja na bezbedan način i tako da razumeju potencijalne rizike.
- Deca ne smeju da se igraju sa ovim uređajem.
- Ovaj kućni aparat sme da se uključuje samo na napajanje čiji napon i frekvencija odgovaraju vrednostima na pločici modela!
- Nikada ne koristite ili podižite uređaj ako je
  – oštećen kabl za napajanje,
  – oštećeno kućište.
- Ako su uređaj ili kabl za napajanje oštećeni, mora ih zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili druga kvalifikovana osoba kako bi se izbegle opasnosti.
- Uvek postavite aparat na ravnu horizontalnu površinu.
- Uvek isključujte aparat iz napajanja ako je bez nadzora i pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- Aparat se koristi samo u zatvorenim prostorijama.
- Nemojte potapati uređaj, kabl ili utikač u vodu ili neku drugu tečnost.
- Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivice stola ili pulta, nemojte dozvoliti da kabl dođe u dodir sa vrelom površinom, uključujući peć.
- Nemojte nikada koristiti pribor ili delove koje su napravili drugi proizvođači koji nisu preporučeni ili prodati; postoji rizik od povrede osoba.
- Pre rasklapanja i čišćenja proverite da li se motor potpuno zaustavio.
- Izbegavajte kontakt sa pokretnim delovima, jer u slučaju kontakta može doći do povrede! Nemojte koristiti druge predmete ili posuđe kada koristite ovaj uređaj.
- Dok uređaj radi, nikako ga ne ostavljajte bez nadzora.
- Postarajte se da se svi slobodni predmeti i vaša odeća/pribor nalaze podalje od ovog proizvoda tokom njegovog korišćenja.
- Nikada nemojte da obrađujete ključale tečnosti (maksimalno 90°C).
- Ne koristite ovaj uređaj za mešanje boje. Opasnost, može doći do eksplozije!
- Nemojte koristiti uređaj sa dodacima, žicom za mućenje, pnjosnatim nastavkom za mešanje ili spiralnim nastavkom za testo osim ako posuda nije postavljena na svoje mesto.
- Ovaj aparat je namenjen samo za kućnu upotrebu. Proizvođač ne preuzima odgovornost za moguću štetu do koje je došlo neodgovarajućom ili pogrešnom upotrebom.

REŠAVANJE PROBLEMA

ZNAK NEISPRAVNOSTI	UZROK	REŠENJE
Motor usporava tokom rada.	Količina testa možda premašuje maksimalni kapacitet.	Izvadite polovinu testa i obradite ga u dve partije.
	Testo je možda suviše vlažno, ono se lepi na bočnu stranu posude.	Dodajte još brašna, po 1 supenu kašiku sve dok motor ne ubrza. Obrađujte testo sve dok ne počne da se odvaja od stranica posude.
Motor ne radi.	Uređaj nije uključen u zidnu utičnicu.	Obavezno uključite uređaj u struju pre početka rada.
Uređaj vibrira/pomera se tokom rada.	Gumene nožice su vlažne.	Proverite da li su gumene nožice sa donje strane aparata čiste i suve.
	To je normalno za veće punjenje (npr. teško testo, sir).	Izvadite polovinu testa i obradite ga u dve partije.
Tokom rada, nastavak grebe činiju od nerđajućeg čelika.	Pogonska osovina za nastavke nije postavljena na dobroj visini.	Podesite visinu pogonske osovine za nastavke.
Radno svetlo i indikator za napajanje se pale i gase.	Birač brzine je ostao uključen.	Okrenite birač brzine na položaj „Zakočeno“.

ODLAGANJE

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

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

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

RECEPTI

KOLIČINE ZA MUĆENJE I VREME OBRADE				
Sastojci	Količina	Jedinica	Tačno vreme	Brzina
Neutralna pavlaka	2.1~6.1	dl	60~80 sek.	8~10
Jaje - belance	1.2~2.4	dl	Barem 100 sek.	8~10
Metoda				
Koristite žicu.				

KOLIČINE ZA LUPANJE I VREME OBRADE (MEŠANJE LAGANOG TESTA (NPR: TESTO ZA KOLAČ))					
Recept	Sastojci	Količina	Jedinica	Tačno vreme	Brzina
Biskvit torta	Brašno	6,0	dl	200~230 sek.	Srednje podešavanje (podešavanje 5~6)
	Margarin	1,5	dl		
	Šećer	1,7	dl		
	Prašak za pecivo	1,0	kaf.kaš.		
čokoladni kolač	Brašno	8,0	dl	300~360 sek.	Srednje podešavanje (podešavanje 4~6)
	Jaje	4,0	kom.		
	Puter	2,0	dl		
	Šećer	1,7	dl		
	Vanilin šećer	2,0	kaf.kaš.		
	Kisela pavlaka	1,0	dl		
	Sirova nugat mešavina	100 г	g		
	Soda bikarbona	3,0	kaf.kaš.		
	Metoda				
	Puter ne treba da bude tvrd već mekan. Umešajte omekšali puter sa šećerom dok ne postane kremast. Jedno za drugim, dodajte jaja. Tokom mešanja, dodajte kiselu pavlaku i vanilin šećer. Na kraju umešajte brašno u koje ste dodali sodu bikarbonu. **Napomena:** Koristite **SoftEdge**Beater™* za kremastiji rezultat.				
Kolač s puterom	Brašno	3,0	dl	200~230 sek.	Srednje podešavanje (podešavanje 4~6)
	Margarin	1,5	dl		
	Šećer	1,7	dl		
	Sveže jaje	3	kom.		
	Prašak za pecivo	1,0	kaf.kaš.		
	Postupak				
	Ubacite sve sastojke u činiju, zamešajte ih, dok ne dobijete odgovarajuću smesu. **Napomena:** Koristite **SoftEdge**Beater™* za kremastiji rezultat.				
Puter sa čokoladom kremasti fil	Poluslatki komadići čokolade	2,3	dl	200~230 sek.	Srednje podešavanje (podešavanje 4~6)
	Puter, omekšali	1,15	dl		
	Prosejani šećer	4,6	dl		
	Mleko	5	kaf.kaš.		
	Ekstrakt vanile	0,5	kaf.kaš.		
	Metoda				
	Istopite komadiće čokolade iznad vrele vode, mešajte dok se smesa ne ujednači. Stavite sa strane, hladite 15 minuta. Preporučujemo da koristite **SoftEdge**Beater™* umesto obloženog pljosnatog nastavka. U velikoj posudi mešajte puter dok ne postane kremast. Polako dodajte šećer, nazimenično sa mlekom Dodajte istopljenu čokoladu i vanilu, mešajte dok se smesa ne ujednači.				

KOLIČINE ZA MEŠANJE TESTA I VREME OBRADE					
Recept	Sastojci	Količina	Jedinica	Tačno vreme	Brzina
Testo od kvasca* (hleb) min. Količine	Brašno	6,0	dl	350~380 sek.	Sporo podešavanje (Maksimalno 2. podešavanje)
	Voda	2,0	dl		
	Šećer	2,4	dl		
	Margarin	1,0	kaš.		
	So	1,0	kaf.kaš.		
	Suvi kvasac	2,0	kaf.kaš.		
	Metoda				
	Stavite obloženu kuku za testo da biste pomešali sastojke. Ubacite sve sastojke u činiju i umesite po želji. Prekrijte posudu sa **PerfectRise**Lid™* i ostavite da narasta.				
Testo od kvasca* (testo za picu) maks. Količine	Pšenično brašno	16,0	dl	Barem 480 sek.	Sporo podešavanje (Maksimalno 2. podešavanje)
	Voda	4,0	dl		
	Ulje	1,0	dl		
	Sveže jaje	2,0	kom.		
	So	3,0	kaf.kaš.		
	Šećer	2,0	kaf.kaš.		
	Suvi kvasac	1,0	kaš.		
	Metoda				
	1. U posudi pomešajte pola kvasca sa solju i šećerom i stavite sa strane; 2. Dodajte u posudu preostali kvasac sa vodom i uljem; 3. Ovo testo treba da se meša pomoću žice na minimalnoj brzini dok se ne dobije glatka mešavina; 4. Dodajte u posudu sveža jaja i smesu koju ste stavili sa strane u 1. tački (kvasac pomešan sa solju i šećerom). Brzina treba da se poveća na srednju. 5. Postepeno dodajte polovinu brašna. Kada testo dobije veći volumen i konzistenciju, promenite nastavak na obloženu kuku za testo. 6. Dodajte ostatak brašna i nastavite da mešate. U ovom trenutku treba da pratite snagu mašine tako da ne premaši podešavanje 2. Testo treba da se meša dok se potpuno ne odvoji od unutrašnje površine posude. 7. Prekrijte posudu sa **PerfectRise**Lid™* i ostavite da narasta.				

*Nemojte prekoračiti brzinu 2 kada pripremate kiselo testo. Ovo može da ošteti mašinu.

РУССКИЙ

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

КОМПОНЕНТЫ

A. Основание с мотором (с изменяемым наклоном)
B. Селектор скорости
C. Основание с двигателем
D. Рычаг фиксации наклона верхней части
E. Подсветка рабочего места
F. Узел насадок
G. Ось для насадок
H. Чаша из нержавеющей стали
I. Площадка крепления чаши
J. Непроскальзывающие ножки
K. Шнур питания
L. Проволочный венчик
M. Плоская насадка для взбивания с покрытием
N. **SoftEdge**Beater™*
O. Крючок-мешалка для теста с покрытием
P. Мясорубка*
Q. Шинкователь/измельчитель*
R. **PerfectRise**Lid™*
S. Импульсный режим*

** Только для отдельных моделей*

Изображение, страница 2-4

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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

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

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

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

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

5 **Наклон верхней части по направлению вниз:** Одной рукой установите рычаг фиксации наклона верхней части в положение «Разблокировано», а другой рукой опустите верхнюю часть. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.

6 **Переместите селектор скорости с положения «OFF» на отметку требуемой скорости (1–10).** По окончании смешивания переведите селектор скорости в положение «OFF» и извлеките вилку прибора из розетки.

7 **Подсветка рабочего места и индикатор включения:** Если вилка прибора вставлена в розетку и выбрана скорость, загорается синяя светодиодная подсветка вокруг селектора скорости. Также загорается подсветка рабочего места, которая освещает рабочее пространство. Через 3 минуты после установки селектора скорости в положение «OFF» подсветка рабочего места автоматически гаснет.

8 **Примечание.** Если селектор скорости включен до подключения прибора к электросети, светодиод селектора скорости и подсветка рабочего места будут мигать, чтобы уведомить вас о том, что селектор скорости включен. Поверните селектор скорости в положение «OFF» и мигание прекратится. Затем продолжите работу в обычном порядке.

ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

9 **Использование насадки SoftEdge**Beater™ ***:**
The **SoftEdge**Beater™ идеально подходит для кремов и топпингов.
Силиконовые углы насадки аккуратно очищают боковые стороны чаши, благодаря чему все ингредиенты попадают в смесь и в процессе перемешивания равномерно распределяются.

10 **Примечание: SoftEdge**Beater™ * не предназначен для взбивания плотных смесей, таких как тесто, используйте для этого специальный крючок-мешалку для теста. Для твердых ингредиентов, таких как сухофрукты, кожура или кости, используйте плоскую насадку для взбивания.

11 **Использование PerfectRise**Lid™ *:
PerfectRiseLid ™ изолирует и помогает создать влажную среду, чтобы тесто поднялось до необходимого уровня. Накрывая чашу крышкой **PerfectRise**Lid™ вы предотвращаете высыхание теста и образование высохшего слоя на поверхности теста, который мешает тесту подняться и ухудшает результат при выпекании.

12 **Импульсный режим*:**
в случае выбора режима «1/P» имеется возможность временно остановить работу нажатием на кнопку «ИМПУЛЬС» на селекторе скорости. Повторное нажатие приведет к включению прибора на 1,5 секунды. Если нажать и удерживать кнопку, прибор включится и будет работать, пока кнопка не будет отпущена.

13 **Узел насадок:** Прибор оснащен встроенным универсальным узлом насадок. Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по правильному и безопасному использованию насадок, приложенными к каждой насадке, и следуйте данным инструкциям.

14 **Настройка оси для насадок:** Заводская настройка прибора производится так, чтобы плоская насадка не касалась дна чаши. Если плоская насадка касается дна чаши или если она слишком удалена от одной из сторон чаши, имеется возможность ее правильной настройки. Подробные инструкции приведены в Разделе 14.

15 **Переведите селектор скорости в положение «OFF» и извлеките вилку прибора из розетки.** Откиньте верхнюю часть назад. При помощи отвертки с плоским шлицем поверните винт. Для того, чтобы поднять ось для насадок, вращайте винт против часовой стрелки, а для того, чтобы ее опустить, вращайте винт по часовой стрелке.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ*

16 **Вставьте шнек мясорубки (B) в корпус мясорубки (A).** Наденьте нож (C) на квадратный вал на конце шнека мясорубки. Поставьте поверх ножа (D) крупную или среднюю нож-сетку. Затяните рукой кольцо (E) до надежной фиксации мясорубки.
Примечание. *Не перетягивайте кольцо.*

17 **Откройте крышку узла насадок миксера на подставке.** Вставьте вал привода насадки в узел для насадок миксера на подставке. При необходимости немного поверните принадлежность. Затяните ручку узла насадок, добившись прочной фиксации. **Внимание!** Перед установкой принадлежностей выключите прибор и выньте его вилку из розетки.

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ШИНКОВАТЕЛЯ/ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ*

19 **Использование шинкователя/измельчителя:** Выберите нож для шинковки или измельчения (средний или крупный). Вставьте вал (квадратного сечения) выбранного ножа в корпус шинкователя/измельчителя так, чтобы вал вошел в квадратное гнездо. Зафиксируйте нож, потянув фиксирующую ручку вниз.
Внимание! Ножи и вставки очень острые!

20 **Установите шинкователь/измельчитель в узел насадок.** Поместите под принадлежность контейнер. Нарежьте продукты на маленькие кусочки. Включите прибор и установите селектор скорости на 8.

21 **Подавайте продукты в загрузочный желоб с помощью толкателя.** По окончании использования принадлежности выключите прибор и выньте его вилку из розетки. Закройте крышку узла насадок и затяните ручку узла насадок.

ЧИСТКА И УХОД

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

Чашу, плоскую насадку для взбивания, крючок-мешалку для теста, **SoftEdge**Beater™* и **PerfectRise**Lid™* можно мыть в посудомоечной машине.

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

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

Наслаждайтесь новым продуктом Electrolux!

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед первым применением устройства внимательно прочтите следующую инструкцию.

- Прибор не должен эксплуатироваться детьми. Держите прибор и его сетевой шнур в месте, недоступном для детей.
- Соблюдайте осторожность в обращении с острыми ножами, при опорожнении чаши а также во время мытья и очистки.
- Приборы могут эксплуатироваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Дети не должны играть с прибором.
- Устройство можно включать только в розетку сети с напряжением и частотой, соответствующими табличке технических данных!
- Не пользуйтесь устройством при повреждении шнура питания или корпуса.
- В целях безопасности поврежденные устройство или шнур питания должны быть заменены производителем, агентом по обслуживанию или другим квалифицированным специалистом.
- Всегда ставьте устройство на ровную горизонтальную поверхность.
- Всегда отключайте устройство от сети, оставляя его без присмотра, и перед разборкой, сборкой и чисткой.
- Устройство предназначено только для применения в помещении.
- Не погружайте прибор, сетевой шнур или вилку шнура в воду или любую иную жидкость.
- Не допускайте попадания электрического провода на углы стола или стойки, не допускайте контакта с горячей поверхностью, включая плиту.
- Никогда не используйте принадлежности или детали других производителей, если они не рекомендованы; это может привести к получению травм.
- Дождитесь полной остановки двигателя перед тем, как приступать к разборке и очистке.
- Избегайте контакта с движущимися частями. Такой контакт может привести к травме. Не используйте во время работы приборы другие инструменты или кухонные приборы.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Нахождение рядом с работающим прибором незакрепленных предметов, а также одежды и украшений/аксессуаров не допускается.
- Ни в коем случае не обрабатывайте кипящие жидкости (температура не должна превышать 90°C).
- Не используйте данный прибор для размешивания краски. Это опасно и может

привести к взрыву!

- Запрещается эксплуатировать прибор с такими принадлежностями как проволочный венчик, плоская насадка для взбивания или крючок-мешалка для теста, если чаша не установлена.
- Данное устройство предназначено для использования только в домашних условиях. Изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб от неправильной эксплуатации.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Мотор замедляется во время работы.	Возможно, количество теста превысило максимально допустимую величину.	Удалите половину теста и обработайте каждую порцию отдельно.
	Тесто слишком влажное и липнет к стенке чаши.	Добавляйте муку по 1 столовой ложке за раз, пока мотор не увеличит обороты. Обрабатывайте тесто, пока оно не отлипнет от стенок чаши.
Мотор не работает.	Прибор не подключен к сети электропитания.	Перед включением убедитесь, что прибор подключен к сети электропитания.
Прибор вибрирует/ перемещается во время работы.	Резиновые ножки намокли.	Убедитесь, что резиновые ножки под днищем основания чистые и сухие.
	В случае тяжелой загрузки (напр., густого теста или сыра) это является нормой.	Удалите половину загрузки и обработайте каждую порцию отдельно.
Во время работы насадка царапает чашу из нержавеющей стали.	Неверно выбрана высота оси для насадок.	Отрегулируйте уровень оси для насадок.
Имеет место мигание подсветки рабочего места и индикатора включения.	Селектор скорости оставлен во включенном положении.	Переведите селектор скорости в положение «Блокировка».

УТИЛИЗАЦИЯ

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

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

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

РЕЦЕПТЫ

КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТОВ И ВРЕМЯ ОБРАБОТКИ ПРИ ВЗБИВАНИИ				
Ингредиенты	Количество	Ед. изм.	Время	Скорость
Сливки	2,1-6,1	дл	60-80 с	8~10
Яичный белок	1,2-2,4	дл	Не менее 100 с	8~10
Способ приготовления				
Используйте проволочный венчик.				

КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТОВ И ВРЕМЯ ОБРАБОТКИ (ПРИ ЗАМЕШИВАНИИ ЛЕГКОГО ТЕСТА, НАПРИМЕР, ТЕСТА ДЛЯ ТОРТА)					
Рецепт	Ингредиенты	Количество	Ед. изм.	Время	Скорость
Бисквит	Мука	6,0	дл	200-230 с	Средняя скорость (положение 5-6)
	Маргарин	1,5	дл		
	Сахар	1,7	дл		
	Разрыхлитель	1,0	ст. л.		
Шоколадный торт	Мука	8,0	дл	300-360 с	Средняя скорость (положение 4-6)
	Яйцо	4,0	шт		
	Сливочное масло	2,0	дл		
	Сахар	1,7	дл		
	Ванильный сахар	2,0	ст. л.		
	Сметана	1,0	дл		
	Смесь для приготовления нуги	100 г	г		
	Разрыхлитель	3,0	ст. л.		
	Способ приготовления				
	Сливочное масло должно быть мягким, а не твердым. Перемешать мягкое сливочное масло с сахаром до получения кремообразной массы. По одному вмешать яйца. Во время смешивания добавить сметану и ванильный сахар. В заключение вмешать муку с разрыхлителем. **Примечание:** Используетй насадку **SoftEdge**Beater™*, чтобы консистенция была более кремовая.				
Сливочный кекс	Мука	3,0	дл	200-230 с	Средняя скорость (положение 4-6)
	Маргарин	1,5	дл		
	Сахар	1,7	дл		
	Свежее яйцо	3	шт		
	Разрыхлитель	1,0	ст. л.		
	Способ приготовления				
	Поместить все ингредиенты в миску и смешивать до готовности. **Примечание:** Используетй насадку **SoftEdge**Beater™*, чтобы консистенция была более кремовая.				
Шоколадное масло кремовая глазурь	Полусладкая шоколадная стружка	2,3	дл	200-230 с	Средняя скорость (положение 4-6)
	Размягченное масло	1,15	дл		
	Сахарная пудра	4,6	дл		
	Молоко	5	ст. л.		
	Ванильный экстракт	0,5	ст. л.		
	Способ приготовления				
	Растопите шоколадную стружку на водяной бане; помешивайте ее до получения однородной массы. Уберите с плиты; охладите в течение 15 минут. Мы рекомендуем использовать насадку **SoftEdge**Beater™* вместо плоской насадки для взбивания. В большой миске взбейте масло до кремообразного состояния. Постепенно добавляйте сахарную пудру и молоко. Добавьте расплавленный шоколад и ваниль; смешайте до образования однородной массы.				

КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТОВ И ВРЕМЯ ОБРАБОТКИ ПРИ КРЮЧКОВ ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА					
Рецепт	Ингредиенты	Количество	Ед. изм.	Время	Скорость
Дрожжевое тесто* (хлеб): мин. количества	мука	6,0	дл	350-380 с	Низкая скорость (Максимум. 2 уровень)
	вода	2,0	дл		
	Сахар	2,4	дл		
	Маргарин	1,0	ч. л.		
	Соль	1,0	ст. л.		
	Сухие дрожжи	2,0	ст. л.		
	Способ приготовления				
	Установите крючок-мешалку для теста, чтобы смешать ингредиенты. Поместить все ингредиенты в миску и замешивать до нужного состояния. Накройте чашу крышкой **PerfectRise**Lid™ и оставьте смесь подниматься.				
Дрожжевое тесто* (тесто для пиццы): макс. количества	Пшеничная мука	16,0	дл	Не менее 480 с	Низкая скорость (Максимум. 2 уровень)
	Расход воды	4,0	дл		
	Растительное масло	1,0	дл		
	Свежее яйцо	2,0	шт		
	Соль	3,0	ст. л.		
	Сахар	2,0	ст. л.		
	Сухие дрожжи	1,0	ч. л.		
	Способ приготовления				
	1. Смешайте в емкости половину дрожжей, соль и сахар и отставьте в сторону; 2. В чашу добавьте оставшиеся дрожжи с водой и маслом; 3. Тесто необходимо мешать с помощью проволочного венчика на минимальной скорости до получения однородной смеси; 4. Добавьте в чашу свежие яйца и приготовленную в пункте 1 смесь (дрожжи, смешанные с солью и сахаром). Скорость взбивания необходимо увеличить до средней. 5. Постепенно добавьте половину муки. Когда тесто увеличиться в объеме и станет другой консистенции, поменяйте насадку на крючок-мешалку для теста. 6. Добавьте остаток муки и продолжайте взбивать. На этом этапе вам нужно контролировать мощность прибора, чтобы она не превышала уровень 2. Тесто необходимо перемешивать до того момента, пока оно полностью не отстанет от стенок чаши. 7. Накройте чашу крышкой **PerfectRise**Lid™ и оставьте смесь подниматься.				

*При приготовлении дрожжевого теста не превышайте скорость 2. Это может привести к повреждению прибора.

SVENSKA

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

KOMPONENTER

A. Motorhuvud (vinklingsbart)
B. Hastighetsreglage
C. Hölje
D. Låsspak på lutningshuvudet
E. Arbetslampa
F. Redskapsurtag
G. Redskapsaxel
H. Skål i rostfritt stål
I. Klämplatta för skålen
J. Halkfria fötter
K. Nätsladd
L. Trådvisp
M. Belagd blandare
N. **SoftEdge**Beater™*
O. Belagd degkrok
P. Köttkvarn*
Q. Skivare/rivare*
R. **PerfectRise**Lid™*
S. Pulsfunktion*

** Bara vissa modeller*

Bild sida 2-4

KOMMA IGÅNG

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

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

2 Placera alltid produkten på en plan yta. **Vinkla motorhuvudet uppåt:** Flytta låsspaken på lutningshuvudet till "olåst" läge med ena handen och luta motorhuvudet uppåt med andra handen. När den är i läget uppåt låses den. **Varning! Håll fingrar och händer borta från ställen där det finns rörliga delar.**

3 Flytta hastighetsväljaren till "OFF". **Sätt den rostfria skålen på klämplattan.** Flytta skålen medsols för att låsa den på plats. **Varning:** Använd inte produkten med tillbehör som ballongvisp, blandare, degkrok eller Blandare **SoftEdge**Beater™* utan att skålen sitter på plats och motorhuvudet är nerfällt.

4 **Sätt ett redskap på redskapsaxeln:** Rikta in skåran längst upp på redskapet med stiftet på redskapsaxeln. Tryck upp tillbehöret och vrid det motsols tills stiftet är låst i läge. Lossa redskapet genom att vrida det medsols och dra ut det.

5 **Vinkla motorhuvudet uppåt:** Flytta låsspaken för lutningshuvudet till "olåst" läge med ena handen och luta motorhuvudet nedåt med andra handen. Sätt i stickkontakten i eluttaget.

6 **Flytta hastighetsväljaren från "OFF" till önskad hastighet (1-10).** När du blandat klart vrider du hastighetsväljaren till "OFF" och drar ut nätsladden ur eluttaget.

7 **Arbetslampa och nätindikeringslampa:** Om produkten är ansluten och en hastighet valts tänds en blå lysdiod i närheten av hastighetsväljaren. En arbetslampa tänds även över arbetsområdet. Om hastighetsväljaren flyttas till "OFF" släcks arbetslampan automatiskt efter 3 min.

8 **Obs!** Om hastighetsväljaren redan är aktiverad innan produkten kopplas in, blinkar både den blå lysdioden och arbetslampan PÅ och AV så att du vet att hastighetsväljaren är på. Vrid hastighetsväljaren till "OFF"-läge så slutar lamporna att blinka. Fortsätt sedan användningen på normalt sätt.

YTTERLIGARE FUNKTIONER

9 **Så här använder du den belagda Blandaren SoftEdge**Beater™ ***:**
Blandare **SoftEdge**Beater™ är perfekt för krämiga blandningar och fyllningar.
Silikonkanterna på vispen stryker försiktigt sidorna på skålen och samlar ihop alla ingredienserna i blandningen vilket ger en jämn konsistens under hela blandningsprocessen.

10 **Obs!** Använd inte den belagda blandaren **SoftEdge**Beater ™ * till tunga blandningar som deg, använd degkroken istället. För hårda ingredienser som torkad frukt, skal eller ben används i stället den belagda blandaren.

11 **Så här används jäslocket PerfectRise**Lid™ ***:**
Jäslocket **PerfectRise**Lid™ isolerar och skapar en fuktig miljö som gör att degen jäser.
Om du täcker skålen med jäslocket **PerfectRise**Lid™ torkar inte degen ut. Detta förhindrar att en skorpa bildas på degens yta, vilket hindrar degen från att jäsa och ger ett sämre bakningsresultat.

12 **Pulsfunktion*:**
Om apparaten är inställd på hastighet 1/P, kan du tillfälligt stoppa den genom att trycka på knappen ”PULSE” på hastighetsväljaren. Om du trycker på den igen, sätts apparaten på i 1,5 sekund. Om du trycker på den upprepade gånger kommer apparaten att arbeta så länge knappen trycks in.

13 **Redskapsurtag:** Produkten levereras med ett inbyggt universalurtag. Läs och följ noga anvisningarna som medföljer varje redskap för korrekt och säker användning.

14 **Justera redskapsaxeln:** Produkten ställs in på fabriken så att blandaren inte slår i botten av skålen. Om blandaren slår i botten av skålen eller är för långt från sidorna kan du rätta till det. Se 14 för vidare anvisningar.

15 **Vrid hastighetsväljaren till “OFF” och dra ut nätsladden ur eluttaget.** Vinkla motorhuvudet bakåt. Använd en spårskruvmejsel för att justera skruven. Vrid motsols för att höja redskapsaxeln och vrid medsols för att sänka den.

ANVÄNDA KÖTTKVARNEN*

16 **Sätt in kvarnskruven (B) i kvarnhuset (A).** Sätt kniven (C) över det fyrkantiga skaftet i änden av kvarnskruven. Sätt plattan (D) (medel eller grov) över kniven. Spänn åt ringen (E) för hand tills köttkvarnen sitter fast.
OBS! *Dra inte åt ringen för hårt.*

17 **Öppna locket till tillbehörsnavet på köksmaskinen.** Passa in effektskaftet på tillbehöret i sockeln på köksmaskinen. Vrid tillbehöret fram och tillbaka vid behov. Spänn åt navvredet tills tillbehöret sitter fast helt och hållet. **Var försiktig!** Stäng av produkten och dra ut sladden ur eluttaget innan du sätter på tillbehör.

18 **Sätt matbrickan över kvarnhuset.** Skär rått kött i små bitar och lägg dem på matbrickan. Anslut produkten och ställ in hastighetsväljaren på hastighet 6-8. Mata in köttet i matarrännan med hjälp av matnedtryckaren.
Var försiktig! Stick inte in fingrarna eller andra köksredskap i matarrännan.
OBS! *Köttet ska inte innehålla ben, muskler eller skinn.*

ANVÄNDA SKIVAREN/RIVAREN*

19 **Använda skivaren/rivaren:** Välj en skivar- eller rivarkniv (medel eller grov). Sätt in skaftet (fyrkantig ände) till vald kniv i skivarens/rivarens hus så att skaftet passar i den fyrkantiga navsockeln. Fäst fast kniven genom att dra låshandtaget nedåt.
Var försiktig! Knivarna och hålskivorna är mycket vassa!

20 **Sätt ihop skivaren/rivaren i tillbehörsnavet.** Sätt en behållare under tillbehöret. Skär maten i små bitar. Anslut produkten och ställ in hastighetsväljaren på hastighet 8.

21 **Mata in maten i matarrännan med hjälp av matnedtryckaren.** Stäng av produkten och dra ut sladden ur eluttaget när du är klar med tillbehöret. Stäng locket till tillbehörsnavet och spänn åt vredet på tillbehörsnavet.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

22 Koppla från produkten. Ballongvispen, köttkvarnen* och skivaren/strimlaren* får inte maskindiskas utan endast diskas för hand i varmt vatten med skonsamt diskmedel.
Skålen, Blandaren, degkroken, Blandaren **SoftEdge**Beater™* och Jäslocket **PerfectRise**Lid™* tål maskindisk.
Rengör motorenheten med en fuktig trasa. **Viktigt! Sänk aldrig ner motorenheten i vatten!** Låt alla delar torka ordentligt.

23 Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller skursvampar vid rengöring av produkten.

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

SÄKERHET

Läs följande instruktion noggrant innan du använder enheten första gången.

- Produkten får inte användas av barn. Produkten med sladd ska hållas utom räckhåll för barn.
- Var försiktig vid hantering av de vassa knivbladen, vid tömning av skålen och vid rengöring.
- Produkterna kan användas av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de får tillsyn eller instruktioner om hur man använder produkten på ett säkert sätt och förstår riskerna.
- Barn ska inte leka med produkten.
- Apparaten ska endast anslutas till nätuttag vars spänning och frekvens överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.
- Använd eller hantera aldrig apparaten om strömkabeln eller höljet är skadat.
- Om apparaten eller sladden skadats måste den bytas ut av tillverkaren, auktoriserad servicepersonal eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
- Placera alltid apparaten på ett plant underlag.
- Koppla alltid från apparaten från eluttaget om den lämnas obevakad samt före montering, demontering eller rengöring.
- Apparaten ska endast användas inomhus.
- Sänk aldrig ner produkten, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller en bänk, inte heller får den komma i kontakt med heta ytor som spisen.
- Använd aldrig tillbehör eller delar av icke rekommenderade tillverkare, eftersom det kan orsaka skada på människor.
- Motorn måste ha stannat helt innan den tas isär och rengörs.
- Vidrör aldrig delar som rör sig. Risk för skador! Använd inte andra verktyg eller köksredskap samtidigt som produkten används.
- Ha alltid produkten under uppsikt när den är igång.
- Förvissa dig om att lösa föremål och kläder/tillbehör hålls på avstånd när produkten används.
- Bearbeta aldrig kokande vätskor (max 90°C).
- Använd inte denna produkt för att blanda målarfärg. Fara! Kan orsaka explosion!
- Använd aldrig produkten med tillbehör som ballongvisp, blandare eller degkrok om inte skålen sitter på plats.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Tillverkaren ansvarar inte för eventuell skada orsakad av olämplig eller felaktig användning.

FELSÖKNING

SYMPTOM	ORSAK	ÅTGÄRD
Motorn saktar ned under drift.	Mängden deg kan överskrida maximal kapacitet.	Ta bort hälften och bearbeta i två omgångar.
	Degen kan vara för våt, den fastnar på sidan av skålen.	Tillsätt mer mjöl, 1 matsked åt gången tills motorn går snabbare. Bearbeta tills degen gör skålens sida ren.
Motorn fungerar inte.	Produkten är inte ansluten till eluttaget.	Se till att ansluta produkten innan den används.
Produkten vibrerar/flyttar sig under användning.	Gummifötterna är våta.	Kontrollera att gummifötterna i botten av enheten är rena och torra.
	Det är normalt för tunga laster (t.ex. tung deg, ost).	Ta bort hälften och bearbeta i två omgångar.
Redskapet skrapar i den rostfria skålen vid användning.	Höjden på redskapsaxeln är felaktig.	Justera höjden på redskapsaxeln.
Arbetslampan och nätindikeringslampan blinkar oavbrutet.	Hastighetsväljaren har lämnats på.	Flytta hastighetsväljaren till “Stopp”.

KASSERING

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

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

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

RECEPT

VISPFUNKTIONSMÄNGDER OCH MIXNINGSTIDER				
Ingredienser	Mängd	Enhet	Tid	Hastighet
Grädde	2.1~6.1	dl	60~80 s	8~10
Äggvita	1.2~2.4	dl	Minst 100 s	8~10
Metod				
Använd ballongvispen.				

VISPFUNKTIONSMÄNGDER OCH MIXNINGSTIDER (BLANDA LÄTT DEG (T.EX.: KAKDEG)					
Recept	Ingredienser	Mängd	Enhet	Tid	Hastighet
Sockerkaka	Mjöl	6,0	dl	200~230 s	Medel inställning (inställning 5~6)
	Margarin	1,5	dl		
	Socker	1,7	dl		
	Bakpulver	1,0	tsk		
Chokladkaka	Mjöl	8,0	dl	300~360 s	Medel inställning (inställning 4~6)
	Ägg	4,0	st		
	Smör	2,0	dl		
	Socker	1,7	dl		
	Vaniljsocker	2,0	tsk		
	Gräddfil	1,0	dl		
	Nougat rå blandning	100 g	g		
	Bakpulver	3,0	tsk		
	Metod				
	Smöret ska vara mjukt, inte hårt. Rör runt det mjuka smöret med sockret tills det är krämigt. Tillsätt äggen, ett i taget. Häll i gräddfilen och vaniljsockret under omrörning. Rör till sist i mjölet tillsammans med bakpulver. **Obs!** Använd blandaren **SoftEdge**Beater™* för krämigare resultat.				
Smörkaka	Mjöl	3,0	dl	200~230 s	Medel Inställning (inställning 4~6)
	Margarin	1,5	dl		
	Socker	1,7	dl		
	Färskt ägg	3	st		
	Bakpulver	1,0	tsk		
	Metod				
	Lägg alla ingredienserna i skålen och blanda till en jämn smet. **Obs!** Använd blandaren **SoftEdge**Beater™* för krämigare resultat.				
Chokladglasyr	Halvsöta chokladbitar	2,3	dL	200~230 s	Medel Inställning (inställning 4~6)
	Smör, mjukt	1,15	dL		
	Siktat florsocker	4,6	dL		
	Mjölk	5	tsk		
	Vaniljextrakt	0,5	tsk		
	Metod				
	Smält chokladbitar i vattenbad och rör tills smeten är jämn. Ställ den åt sidan och låt den svalna i 15 minuter. Vi rekommenderar att du använder blandaren **SoftEdge**Beater ™ * istället för den vanliga blandaren. Vispa smör tills det är krämigt, i en stor skål. Tillsätt florsocker i mindre portioner, varva med mjölk. Lägg till smält choklad och vanilj och vispa tills smeten är jämn.				

KROKFUNKTIONSMÄNGDER OCH MIXNINGSTIDER					
Recept	Ingredienser	Mängd	Enhet	Tid	Hastighet
Jästdeg* (bröd) min. mängd	Mjöl	6,0	dl	350~380 s	Låg inställning (Max. inställning 2)
	Vatten	2,0	dl		
	Socker	2,4	dl		
	Margarin	1,0	msk		
	Salt	1,0	tsk		
	Torrjäst	2,0	tsk		
	Metod				
	Montera den belagda degkroken för att blanda ingredienserna. Lägg alla ingredienserna i skålen och knåda till en slät deg. Täck skålen med jäslocket **PerfectRise**Lid ™ * och låt det jäsa.				
Jästdeg* (pizzadeg) max. mängd	Vetemjöl	16,0	dl	Minst 480 s	Låg inställning (Max. inställning 2)
	Vatten	4,0	dl		
	Olja	1,0	dl		
	Färskt ägg	2,0	st		
	Salt	3,0	tsk		
	Socker	2,0	tsk		
	Torrjäst	1,0	msk		
	Metod				
	1. Blanda hälften av jästen med saltet och sockret i en skål och låt stå. 2. Tillsätt resten av jästen, vattnet och oljan i skålen. 3. Degen bör blandas med en ballongvisp, med minsta hastighet tills den blir jämn. 4. Lägg de färska äggen i skålen och ställ beredningen i punkt 1 åt sidan (jästen blandad med salt och socker). Hastigheten bör ökas till medium. 5. Tillsätt hälften av mjölet gradvis. När degen får större volym och konsistens: byt till den belagda degkroken. 6. Tillsätt resten av mjölet och fortsätt att knåda. Nu måste du övervaka maskinens ingångseffekt så att den inte överskrider inställning 2. Degen ska blandas tills den släpper helt från skålens insida. 7. Täck skålen med jäslocket **PerfectRise**Lid ™ * och låt degen jäsa.				

*Överskrid inte hastighet 2 vid beredning av jästdeg. Detta kan skada maskinen.

SLOVENŠČINA

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

SESTAVNI DELI

A. Glava motorja (nagibna)
B. Izbirnik hitrosti
C. Ohišje
D. Zaklepni vzvod nagibne glave
E. Delovna lučka
F. Pritrdišče nastavkov
G. Gred za nastavke
H. Posoda iz nerjavečega jekla
I. Plošča za pritrditev posode
J. Nedrseče noge
K. Napajalni kabel
L. Žično stepalo
M. Prevlečeno ploščato mešalo
N. **SoftEdge**Beater™*
O. Prevlečena kljuka za testo
P. Mlinček za meso*
Q. Rezalnik/Drobilnik*
R. **PerfectRise**Lid™*
S. Pulzna funkcija*

** Le nekateri modeli.*

Slika, 2.-4. stran

PRIPRAVA ZA UPORABO

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

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

2 Napravo postavite na ravno površino**. Nagibanje glave motorja navzgor:** Z eno roko premaknite zaklepni vzvod nagibne glave v položaj »Odklenjeno«, z drugo roko pa nagnite glavo motorja navzgor. V zgornjem položaju se zaskoči. **Opozorilo: prstov in rok ne približujte področjem s premičnimi deli.**

3 Izbirnik hitrosti premaknite v položaj »OFF«. **Posodo iz nerjavnega jekla postavite na ploščo za pritrditev posode.** Potisnite jo v smeri urnega kazalca, da se zaskoči. **Opozorilo:** če skleda ni nameščena in glava motorja ni v spuščenem položaju, aparata nikoli ne uporabljajte skupaj z nastavki žičnatega stepala, ploskega mešala, kljuke za testo in mešala **SoftEdge**Beater™*.

4 **Namestite nastavek na gred za nastavke:** Poravnajte režo na vrhu nastavka z zatičem na gredi za nastavke. Nastavek potisnite navzgor in ga obračajte v nasprotni smeri urnega kazalca, dokler se zatič ne zaskoči na svojem mestu. Če želite nastavek odstraniti, ga premaknite v smeri urnega kazalca in povlecite navzdol.

5 **Nagibanje glave motorja navzdol:** Z eno roko premaknite zaklepni vzvod nagibne glave v položaj »Odklenjeno«, z drugo roko pa nagnite glavo motorja navzdol. Vtič vtaknite v omrežno vtičnico.

6 **Izbirnik hitrosti premaknite iz položaja »OFF« na želeno hitrost (1-10).** Ko končate z mešanjem, obrnite izbirnik hitrosti v položaj »OFF« in napravo izključite iz električnega omrežja.

7 **Delovna lučka in kontrolna lučka napajanja:** Če napravo vključite in izberete hitrost, okrog izbirnika hitrosti zasveti modra svetleča dioda. Zasveti tudi delovna lučka nad delovnim področjem. Če izbirnik hitrosti premaknete na »OFF«, delovna lučka po treh minutah samodejno ugasne.

8 **Opomba:** če je izbirnik hitrosti vklopljen že pred priključitvijo naprave, utripata modra svetleča dioda izbirnika hitrosti in delovna lučka ter na ta način sporočata, da ste izbirnik hitrosti pustili vklopljen. Izbirnik hitrosti obrnite v položaj za »OFF« in lučki bosta prenehali utripati. Nato nadaljujte običajno.

DODATNE FUNKCIJE

9 **Kako uporabljati prevlečeno orodje SoftEdge**Beater™ ***:**
Orodje **SoftEdge**Beater™ je popolno za kremaste mešanice in prelive.
Silikonski robovi mešala nežno udarjajo ob posodo in tako pomagajo umešati vse sestavine v mešanico ter zagotavljajo enakomerno razporejenost v postopku mešanja.

10 **Opomba:** prevlečenega orodja **SoftEdge**Beater™ * ne uporabljajte za težke mešanice, kot je testo, temveč namesto njega uporabite kljuko za testo. Za trde sestavine, kot so suho sadje, lupine ali kosti namesto tega uporabite prevlečeno ploščato mešalo.

11 **Kako uporabljati pokrovko PerfectRise**Lid™ ***:**

Pokrovka **PerfectRise**Lid™ pomaga izolirati in ustvariti vlažno okolje, ki predstavljajo ravno pravšnje pogoje za vzhajanje testa.
Če posodo prekrijete s pokrovko **PerfectRise**Lid™ se testo ne bo izsušilo, kar preprečuje nastanek skorjice na površini testa, ki posledično zavira pravilno vzhajanje testa, zaradi česar je pečeni kruh slabše kakovosti.

12 **Pulzna funkcija*:**
če je aparat nastavljen na hitrost 1/P, ga lahko začasno ustavite s pritiskom tipke »PULSE« na izbirniku hitrosti. S ponovnim pritiskom se aparat zažene za 1,5 sekunde. Če pritiskate neprekinjeno, bo aparat deloval toliko časa, kolikor boste držali pritisnjeno tipko.

13 **Pritrdišče nastavkov:** Naprava ima vgrajeno večnamensko pritrdišče nastavkov. Za pravilno in varno uporabo preberite in natančno upoštevajte navodila, priložena vsakemu nastavku.

14 **Nastavitev gredi za nastavke:** Naprava je tovarniško nastavljena tako, da se ploščato mešalo ne dotika dna posode. Če se ploščato mešalo dotakne dna posode ali je preveč odmaknjeno od stranic, ga lahko pravilno nastavite. Za nadaljnja navodila si oglejte 14.

15 **Izbirnik hitrosti obrnite v položaj »OFF« in napravo izključite iz električnega omrežja.** Nagnite glavo motorja nazaj: Z izvijačem nastavite vijak. Obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, da dvignete gred za nastavke, in v smeri urnega kazalca, da jo spustite

UPORABA MLINČKA ZA MESO*

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

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

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

UPORABA REZALNIKA/DROBILNIKA*

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

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

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

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

22 **Aparat izklopite iz omrežne vtičnice.** Priporočamo, da žičnato stepalo, mlinček za meso* in rezalnik/drobilnik* operete ročno v topli milni vodi.
Posoda, ploščato mešalo, kljuka za testo, mešalo **SoftEdge**Beater™* in pokrovka **PerfectRise**Lid™* so primerni za pranje v pomivalnem stroju.
Motorno enoto očistite z vlažno krpo. **Pozor: motorne enote ne potapljajte v vodo!** Vsi deli naj se temeljito posušijo.

23 Za čiščenje naprave ne uporabljajte grobih čistil ali gobic.

Uživajte z vašim novim Electrolux izdelkom!

VARNOSTNI NASVETI

Pred prvo uporabo naprave natančno preberite naslednja navodila.

- Te naprave ne smejo uporabljati otroci. Napravo in kabel hranite zunaj dosega otrok.
- Pri rokovanju z ostrimi rezili, praznjenju posode in med čiščenjem morate biti previdni.
- To napravo lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod nadzorom ali če so dobili ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- Aparat lahko priključite samo na električno napajanje, katerega napetost in frekvenca ustrezata podatkom na ploščici s tehničnimi lastnostmi.
- Aparata ne uporabljajte in ne dvigujte, če je
  – električni napajalni kabel poškodovan,
  – ohišje poškodovano.
- Če sta aparat ali električni kabel poškodovana, ju mora izdelovalec, serviser ali druga usposobljena oseba zamenjati, da se izognete nevarnosti.
- Aparat zmeraj namestite na plosko in vodoravno površino.
- Aparat pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem zmeraj odklopite iz električnega napajanja. Enako ravnajte, če aparat pustite brez nadzora.
- Naprava je namenjena samo za uporabo v zaprtih prostorih.
- Naprave, kabla ali vtiča ne potapljajte v vodo ali drugo tekočino.
- Ne dovolite, da bi kabel visel čez rob mize ali delovnega pulta in ne dovolite stika kabla z vročo površino, vključno s štedilnikom.
- Nikoli ne uporabljajte pripomočkov ali delov proizvajalcev, ki niso priporočljivi ali prodajani, saj lahko to vodi do tveganja telesne poškodbe oseb.
- Pred razstavljanjem in čiščenjem se prepričajte, da se je motor popolnoma ustavil.
- Preprečite stik s premičnimi deli. Lahko pride do poškodbe! Med uporabo naprave ne uporabljajte drugih pripomočkov ali posode.
- Izdelka med delovanjem ne puščajte izpred oči.
- Napravi se med uporabo ne približujte z ohlapnimi predmeti in oblačili/pripomočki.
- Nikoli ne mešajte vrelih tekočin (največ 90°C).
- Te naprave ne uporabljajte za mešanje barve. Nevarnost, lahko pride do eksplozije!
- Naprava naj ne deluje z žičnatim stepalom, ploščatim mešalom ali kljuko za testo, če posoda ni nameščena.
- Aparat je namenjen samo za domačo uporabo. Izdelovalec ne more prevzeti kakršnekoli odgovornosti za škodo, povzročeno z neustrezno ali nepravilno uporabo.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

ZNAK	VZROK	REŠITEV
Motor se med delovanjem upočasni.	Količina testa je morda presegla največjo zmogljivost.	Odstranite polovico in zgnetite v dveh delih.
	Testo je morda preveč mokro, prijema se na steno posode.	Dodajajte moko, po eno jedilno žlico naenkrat, dokler motor ne pospeši. Gnetite, dokler testo ne počisti stene posode.
Motor ne deluje.	Naprava ni priključena na električno omrežje.	Poskrbite, da boste pred delovanjem vključili napravo.
Naprava se med delovanjem trese/premika.	Gumijaste noge so mokre.	Poskrbite, da bodo gumijaste noge na dnu enote čiste in suhe.
	To je običajno za delovanje pri veliki obremenitvi (npr. težko testo, sir).	Odstranite polovico in obdelajte v dveh delih.
Med delovanjem nastavek drgne ob posodo iz nerjavnega jekla.	Višina gredi za nastavke je napačna.	Nastavite višino gredi za nastavke.
Delovna lučka in kontrolna lučka napajanja utripata.	Izbirnik hitrosti ste pustili vklopljen.	Izbirnik hitrosti obrnite v položaj »Mirovanje«.

ODSTRANJEVANJE

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

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

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

RECIPES

KOLIČINE ZA FUNKCIJO STEPANJA IN ČASI OBDELAVE				
Sestavine	Količina	Enota	Čas	Hitrost
Smetana	2.1~6.1	dl	60~80 sek.	8~10
Jajčni beljak	1.2~2.4	dl	Vsaj 100 sek.	8~10
Priprava				
Uporabite žičnato stepalo.				

KOLIČINE ZA FUNKCIJO GNETENJA IN ČASI OBDELAVE (MEŠANJE MAJHNE KOLIČINE TESTA (NPR.: TESTA ZA KOLAČE))					
Recept	Sestavine	Količina	Enota	Čas	Hitrost
Biskvit	Moka	6,0	dl	200~230 sek.	Srednja nastavitev (5~6)
	Margarina	1,5	dl		
	Sladkor	1,7	dl		
	Pecilni prašek	1,0	žlička		
Čokoladna torta	Moka	8,0	dl	300~360 sek.	Srednja nastavitev (4~6)
	Jajce	4,0	kosi		
	Maslo	2,0	dl		
	Sladkor	1,7	dl		
	Vanilijev sladkor	2,0	žlički		
	Kisla smetana	1,0	dl		
	Surova mešanica nougata	100 g	g		
	Pekovska soda	3,0	žličke		
	Priprava				
	Maslo mora biti mehko in ne trdo. Maslo mešajte s sladkorjem, dokler ne nastane kremasta masa. Eno za drugim dodajajte jajca. Med mešanjem dodajte kislo smetano in vanilijev sladkor. Na koncu vmešajte moko s pekovsko sodo. **Opomba:** uporabite orodje **SoftEdge**Beater™* za bolj kremaste rezultate.				
Maslena pogača	Moka	3,0	dl	200~230 sek.	Srednja nastavitev (4~6)
	Margarina	1,5	dl		
	Sladkor	1,7	dl		
	Sveže jajce	3	kosi		
	Pecilni prašek	1,0	žlička		
	Priprava				
	Vse sestavine dajte v posodo in jih mešajte, dokler zmes ni pripravljena. **Opomba:** uporabite orodje **SoftEdge**Beater™* za bolj kremaste rezultate.				
Čokoladno maslo kremasta glazura	Polsladki čokoladni koščki	2,3	dL	200~230 sek.	Srednja nastavitev (4~6)
	Maslo, zmehčano	1,15	dL		
	Presejan sladkor v prahu	4,6	dL		
	Mleko	5	žličke		
	Izvleček vanilije	0,5	žličke		
	Priprava				
	Čokoladne koščke raztopite nad vročo vodo, da postanejo gladki. Odstavite jih in pustite, da se hladijo 15 minut. Priporočamo, da namesto prevlečenega ploščatega mešala uporabite orodje **SoftEdge**Beater™*. V veliki skledi stepajte maslo, da postane kremasto. Postopoma dodajte sladkor v prahu in izmenoma dolivajte mleko. Dodajte stopljeno čokolado in vanilijo. Stepajte jih, dokler ne postanejo gladki.				

KOLIČINE ZA FUNKCIJO Z METLICAMA ZA TESTO IN ČASI OBDELAVE					
Recept	Sestavine	Količina	Enota	Čas	Hitrost
Najm. količine za kvašeno testo* (kruh)	Moka	6,0	dl	350~380 sek.	Nizka nastavitev (Največja nastavitev 2)
	Voda	2,0	dl		
	Sladkor	2,4	dl		
	Margarina	1,0	žlica		
	Sol	1,0	žlička		
	Suhi kvas	2,0	žlička		
	Priprava				
	Sestavite prevlečeno kljuko za testo, s katerim boste zmešali sestavine. Vse sestavine dajte v posodo in gnetite do želenega rezultata. Posodo prekrijte s pokrovko **PerfectRise**Lid™* in pustite maso vzhajati.				
Najv. količine za kvašeno testo* (testo za pizzo)	Pšenična moka	16,0	dl	Vsaj 480 sek.	Nizka nastavitev (Največja nastavitev 2)
	Voda	4,0	dl		
	Olje	1,0	dl		
	Sveže jajce	2,0	kosa		
	Sol	3,0	žličke		
	Sladkor	2,0	žlički		
	Suhi kvas	1,0	žlica		
	Priprava				
	1. V posodi zmešajte polovico kvasa s soljo in sladkorjem ter posodo postavite na stran. 2 V posodo dodajte preostali kvas in vodo ter olje. 3. To testo je treba zmešati z žičnatim stepalom pri najmanjši hitrosti, dokler ne dobite gladke mešanice. 4. V skledo dodajte sveža jajca in pripravek, ki ste ga dali na stran v točki 1 (kvas, zmešan s soljo in sladkorjem). Hitrost je treba povečati na srednjo. 5. Postopoma dodajte polovico moke. Ko postane testo prostornejše in se konsistenca spremeni, zamejajte orodje s prevlečeno kljuko za testo. 6. Dodajte preostalo moko in nadaljujte z mešanjem. Na tej točki orate spremljati vhodno moč stroja, tako da ne preseže nastavitve 2. Testo je treba mešati, dokler se v celoti ne odlepi z notranje površine sklede. 7. Posodo prekrijte s pokrovko **PerfectRise**Lid™* in pustite maso vzhajati.				

*Pri pripravi kvašenega testa ne presezite hitrosti 2. Aparat se lahko tako poškoduje.

SLOVENČINA

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

KOMPONENTY

A. Hlava motora (sklápacia)
B. Volič rýchlosti
C. Telo
D. Blokovacia páčka sklápacej hlavy
E. Pracovné osvetlenie
F. Upevňovač nástavcov
G. Hriadeľ nástavca
H. Misa z nehrdzavejúcej ocele
I. Upevňovacia platňa misy
J. Protišmykové nožičky
K. Napájací kábel
L. Drôtený šľahač
M. Plochý šľahač s ochrannou vrstvou
N. **SoftEdge**Beater™*
O. Hnetač s ochrannou vrstvou
P. Mlynček na mäso*
Q. Krájač/strúhadlo*
R. **PerfectRise**Lid™*
S. Funkcia pulzovania*

** Len určité modely*

Obrázok str. 2-4

ZAČÍNAME

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

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

2 Spotrebič položte na rovný povrch. **Odklopenie hlavy motora:** blokovaciu páčku sklápacej hlavy posuňte jednou rukou do polohy „Unlocked" (Odblokované) a druhou rukou odklopte hlavu motora. Keď je vo vzpriamenej polohe, zablokuje sa. **Upozornenie: prsty a ruky nedávajte do blízkosti pohyblivých častí.**

3 Volič rýchlosti posuňte do polohy „OFF". **Misu z nehrdzavejúcej ocele položte na upevňovaciu platňu misy.** Misu posúvajte v smere hodinových ručičiek tak, aby zapadla na miesto. **Upozornenie:** Nikdy nepoužívajte spotrebič s nástavcami ako je drôtená metlička, plochý šľahač, hák na cesto alebo šľahač s mäkkým okrajom **SoftEdge**Beater™*, pokiaľ nie je miska na svojom mieste a hlava motora nie je dole.

4 **Nástavec nasaďte na hriadeľ nástavca:** zarovnajte otvor v hornej časti nástavca s kolíkom na hriadeli nástavca. Nástavec zatlačte nahor a otáčajte ho proti smeru hodinových ručičiek, až kým kolík nezapadne na miesto. Ak chcete nástavec odstrániť, pohnite ním v smere hodinových ručičiek a vytiahnite ho.

5 **Sklopenie hlavy motora:** blokovaciu páčku sklápacej hlavy posuňte jednou rukou do polohy „Unlocked" (Odblokované) a druhou rukou sklopte hlavu motora. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrickej siete.

6 **Volič rýchlosti posuňte z polohy „OFF" na požadovanú rýchlosť (1 – 10).** Po skončení používania otočte volič rýchlosti do polohy „OFF" a odpojte spotrebič.

7 **Pracovné osvetlenie a ukazovateľ napájania:** ak je spotrebič zapojený a je zvolená určitá rýchlosť, okolo voliča rýchlosti sa rozsvieti modré osvetlenie LED. Nad pracovnou oblasťou sa rozsvieti pracovné osvetlenie. Ak sa volič rýchlosti presunie do polohy „OFF", pracovné osvetlenie sa po 3 min. automaticky vypne.

8 **Poznámka:** Ak je volič rýchlosti zapnutý ešte pred zapojením spotrebiča do elektrickej siete, bude blikať modrý LED ukazovateľ voliča rýchlosti aj pracovné osvetlenie, aby vás spotrebič upozornil, že zostal zapnutý volič rýchlosti. Volič rýchlosti otočte do polohy „OFF" (Vyp.), kontrolky prestanú blikať. Potom pokračujte v normálnej prevádzke spotrebiča.

ĎALŠIE FUNKCIE

9 **Ako používať šľahač s mäkkým okrajom SoftEdge**Beater™ ***:**
Šľahač **SoftEdge**Beater™ je ideálny na krémové zmesi a polevy.
Silikónové okraje šľahača jemne stierajú boky misky, a pomáhajú tak zapracovať všetky prísady do zmesi, aby zaistili rovnomernú konzistenciu počas procesu mixovania.

10 **Poznámka:** Nepoužívajte šľahač s mäkkou vrstvou **SoftEdge**Beater™ * na husté zmesi, ako napr. cesto. Namiesto neho použite hák na cesto. Na tvrdé prísady, ako napr. sušené ovocie, škrupiny alebo kosti, používajte plochý

šľahač s ochrannou vrstvou.

11 **Ako používať kryt na kysnutie PerfectRise**Lid™ ***:**
Kryt na kysnutie **PerfectRise**Lid™ izoluje a pomáha vytvárať pre cesto vlhké prostredie, aby mohlo kysnúť vo vhodných podmienkach.
Zakrytím misky krytom na kysnutie **PerfectRise**Lid™ sa zabráni vyschnutiu cesta a vytvoreniu kôrky na povrchu cesta, ktorá prekáža správnemu kysnutiu cesta, čo vedie k horším výsledkom pečenia.

12 **Pulzná funkcia*:**
Ak je spotrebič nastavený na rýchlosť 1/P, spotrebič môžete dočasne pozastaviť stlačením tlačidla „PULSE" v časti volenia rýchlosti. Opätovné stlačenie spustí spotrebič na 1,5 sekundy. Ak budete neustále stláčať, spotrebič bude fungovať, pokiaľ budete stláčať dané tlačidlo.

13 **Upevňovač nástavcov:** spotrebič je vybavený zabudovaným viacúčelovým upevňovačom nástavcov. Prečítajte si a presne dodržiavajte pokyny ku každému nástavcu týkajúce sa jeho správneho a bezpečného používania.

14 **Nastavenie hriadeľa nástavca:** spotrebič je z výroby nastavený tak, aby plochý šľahač čistil dno misy. Ak sa plochý šľahač dotýka dna misy alebo je príliš ďaleko od jej stien, môžete ho nastaviť do správnej polohy. Ďalšie pokyny nájdete v bode 14.

15 V**olič rýchlosti otočte do polohy „OFF" a odpojte spotrebič.** Sklopenie hlavy motora dozadu. Pomocou plochého skrutkovača nastavte skrutku. Otáčaním skrutky proti smeru hodinových ručičiek sa hriadeľ nástavca zdvihne, otáčaním opačným smerom klesne.

HOW TO USE THE MEAT GRINDER*

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

17 **Otvorte veko upevňovača nástavcov na kuchynskom šľahači.** Nasaďte poháňaný hriadeľ nástavca do zásuvky upevňovača nástavcov na kuchynskom šľahači. V prípade potreby nástavec otáčajte oboma smermi. Gombík upevňovača nástavcov uťahujte, až kým nie je nástavec bezpečne upevnený. **Upozornenie:** Pred pripojením nástavca spotrebič vypnite a odpojte ho od zdroja el. energie.

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

AKO POUŽÍVAŤ KRÁJAČ/STRÚHADLO*

19 **Ako používať krájač/strúhadlo:** Vyberte si nôž na krájanie alebo strúhanie (stredný alebo hrubý). Vložte hriadeľ (štvorcovým koncom) zvoleného noža do krytu krájača/strúhadla tak, aby sa hriadeľ vošiel do štvorcovej zásuvky. Nôž upevnite potiahnutím zaisťovacej rukoväte smerom dole.
Upozornenie: Čepele a vnútro sú veľmi ostré!

20 **Namontujte krájač/strúhadlo na upevňovač nástavcov.** Pod nástavec položte nádobu. Potraviny nakrájajte na malé kúsky. Zapojte prístroj do zásuvky a volič otáčok nastavte na rýchlosť 8.

21 **Potraviny vkladajte do podávača pomocou zatláčadla.** Keď skončíte, spotrebič vypnite a odpojte ho. Zatvorte veko upevňovača nástavcov a dotiahnite gombík upevňovača nástavcov.

ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ

22 Odpojte spotrebič od siete.Drôtenú metličku, mlynček na mäso* a krájač/strúhadlo* odporúčame umývať ručne v teplej vode so saponátom.
Miska, plochý šľahač, hák na cesto, šľahač s mäkkým okrajom **SoftEdge**Beater™* a kryt na kysnutie **PerfectRise**Lid™* sú vhodné do umývačky riadu.

Teleso motora utrite vlhkou handričkou. **Pozor: nikdy neponárajte teleso motora do vody!** Všetky súčasti nechajte dôkladne vyschnúť.

23 Pri čistení spotrebiča nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky.

Prajeme vám veľa radosti s vaším novým výrobkom Electrolux!

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred prvým použitím prístroja si dôkladne prečítajte nasledujúce pokyny.

- Deti nesmú používať tento spotrebič. Spotrebič a jeho kábel umiestnite mimo dosahu detí.
- Pri manipulácii s ostrými čepeľami, vyprázdňovaní misy a pri čistení je potrebné dávať si pozor.
- Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom inej osoby, alebo ak boli inou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak rozumejú prípadným rizikám.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Prístroj môžete zapojiť len do zdroja elektrickej energie, ktorý zodpovedá technickým parametrom (napätie a frekvencia) uvedeným na typovom štítku.
- Prístroj nikdy nepoužívajte ani nedvíhajte, ak
  – je poškodený kábel napájania,
  – je poškodený plášť prístroja.
- Ak je prístroj alebo kábel napájania poškodený, musí ho vymeniť výrobca, servisný technik alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Prístroj vždy umiestňujte na rovnú plochu.
- Prístroj vždy odpojte od elektrickej zásuvky, ak zostane bez dozoru a tiež pred zložením, rozobratím alebo čistením.
- Prístroj je určený len na používanie v interiéri.
- Prívodný elektrický kábel, ani zástrčku neponárajte do vody.
- Nenechajte visieť kábel cez hranu stola alebo pracovnej dosky, nenechávajte kábel v kontakte s horúcimi povrchmi, vrátane sporáka.
- Nikdy nepoužívajte neoriginálne príslušenstvo alebo diely od iných výrobcov, ktoré nie sú doporučené alebo ktoré sa oficiálne nepredávajú. Môžu spôsobiť riziko poranenia osôb.
- Pred rozoberaním a čistením spotrebiča sa uistite, že sa motor úplne zastavil.
- Nedotýkajte sa pohyblivých častí. Mohli by ste si spôsobiť zranenie! Nepoužívajte iné nástroje ani príslušenstvo so spotrebičom.
- Nenechávajte tento výrobok bez dohľadu, kým je v prevádzke.
- Udržujte všetky voľné veci a oblečenie/príslušenstvo mimo spotrebič, kým sa používa.
- Nikdy nespracúvajte vriace tekutiny (max. 90°C).
- Tento spotrebič nepoužívajte na miešanie farby. Nebezpečenstvo, môže to mať za následok explóziu!
- Spotrebič nikdy nepoužívajte s príslušenstvom, ako je drôtená metlička, plochý šľahač ani hnetač na cesto, pokiaľ nie je miska na svojom mieste.
- Tento prístroj je určený len na používanie v domácnosti. Ak sa prístroj používa na iné ako stanovené účely alebo sa používa nesprávne, v prípade poškodenia neposkytuje výrobca na prístroj záruku.

ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
Počas činnosti sa otáčky motora znížia.	Množstvo cesta možno prevyšuje maximálnu kapacitu.	Odoberte polovicu a spracujte cesto v dvoch dávkach.
	Cesto je možno príliš vlhké, lepí sa na steny misy.	Pridajte viac múky. Múku pridávajte po jednej polievkovej lyžici dovtedy, kým sa otáčky motora nezrýchlia. Pokračujte v spracovávaní, kým sa cesto neodlepí od stien misy.
Motor nepracuje.	Spotrebič nie je zapojený do elektrickej siete.	Pred spustením spotrebič zapojte do siete.
Spotrebič počas činnosti vibruje alebo sa pohybuje.	Gumené nožičky sú vlhké.	Uistite sa, že sú gumené nožičky na spodnej časti prístroja čisté a suché.
	Pri spracovaní väčších dávok potravín (napr. ťažké cesto, syr) je to normálne.	Odoberte polovicu a spracujte potraviny v dvoch dávkach.
Nástavce počas prevádzky škrabú o misu z nehrdzavejúcej ocele.	Výška hriadeľa nástavca nie je správna.	Nastavte výšku hriadeľa nástavca.
Pracovné osvetlenie a ukazovateľ napájania blikajú.	Volič rýchlosti zostal zapnutý.	Otočte volič rýchlosti do polohy zablokovania.

LIKVIDÁCIA

Tento symbol na produkte indikuje, že tento produkt obsahuje batériu, ktorá sa nesmie odhadzovať do bežného domáceho odpadu.

Tento symbol na produkte alebo jeho obale indikuje, že s týmto produktom sa nesmie zaobchádzať ako s domácim odpadom. Za účelom recyklácie zaneste, prosím, produkt na oficiálne zberné miesto alebo do servisného strediska Electrolux, aby bola zabezpečená demonáž batérie a elektrických častí bezpečným a profesionálnym spôsobom. Riaďte sa pravidlami platnými vo svojej krajine, ktoré sa týkajú oddeleného zberu elektrických produktov a nabíjateľných batérií.

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

RECEPTY

MNOŽSTVÁ URČENÉ NA ŠĽAHANIE A DOBA SPRACOVANIA				
Prísady	Množstvo	Jednotka	Čas	Rýchlosť
Smotana	2.1~6.1	dl	60 – 80 s	8~10
Vajíčka – bielka	1.2~2.4	dl	aspoň 100 s	8~10
Ako na to				
Použite nástavec drôtenú metličku.				

MNOŽSTVÁ URČENÉ NA MIESENIE A DOBA SPRACOVANIA (MIEŠANIE ĽAHKÉHO CESTA (NAPR. CESTA NA KOLÁČ))					
Recept	Prísady	Množstvo	Jednotka	Čas	Rýchlosť
Piškótový koláč	Múka	6,0	dl	200 – 230 s	Stredné nastavenie (nastavenie 5 – 6)
	Margarín	1,5	dl		
	Cukor	1,7	dl		
	Prášok na pečenie	1,0	čaj. lyž.		
Čokoládový koláč	Múka	8,0	dl	300 – 360 s	Stredné nastavenie (nastavenie 4 – 6)
	Vajíčka	4,0	ks		
	Maslo	2,0	dl		
	Cukor	1,7	dl		
	Vanilkový cukor	2,0	čaj. lyž.		
	Kyslá smotana	1,0	dl		
	Nugátová zmes	100 g	g		
	Kypriaci prášok	3,0	čaj. lyž.		
	Ako na to				
	Maslo by malo byť mäkké, nie tuhé. Rozmiešajte mäkké maslo s cukrom dokrémova. Po jednom pridávajte vajíčka. Popri miešaní pridávajte kyslú smotanu a vanilkový cukor. Nakoniec primiešajte múku spolu s kypriacim práškom. **Poznámka:** Ak chcete mať zmes krémovejšiu, použite šľahač s mäkkým okrajom **SoftEdge**Beater™*.				
Maslový koláč	Múka	3,0	dl	200 – 230 s	Stredné nastavenie (nastavenie 4 – 6)
	Margarín	1,5	dl		
	Cukor	1,7	dl		
	Čerstvé vajíčka	3	ks		
	Prášok na pečenie	1,0	čaj. lyž.		
	Ako na to				
	Všetky prísady dajte do misy a riadne ich premiešajte. **Poznámka:** Ak chcete mať zmes krémovejšiu, použite šľahač s mäkkým okrajom **SoftEdge**Beater™*.				
Čokoládový maslový krém	Polosladké čokoládové čipsy	2,3	dL	200 – 230 s	Stredné nastavenie (nastavenie 4 – 6)
	Maslo, zmäknuté	1,15	dL		
	Preosiaty práškový cukor	4,6	dL		
	Mlieko	5	čaj. lyž.		
	Vanilkový extrakt	0,5	čaj. lyž.		
	Ako na to				
	Čokoládové čipsy nechajte roztopiť nad horúcou vodou, vymiešajte dohladka. Odstavte; nechajte na 15 minút vychladnúť. Odporúčame používať šľahač s mäkkým okrajom **SoftEdge**Beater™* namiesto plochého šľahača s ochrannou vrstvou. Vo veľkej miske vyšľahajte maslo, až kým nebude krémové. Postupne pridávajte práškový cukor striedavo s mliekom. Pridajte roztopenú čokoládu a vanilku; vyšľahajte dohladka.				

MNOŽSTVÁ URČENÉ NA HNETANIE A DOBA SPRACOVANIA					
Recept	Prísady	Množstvo	Jednotka	Čas	Rýchlosť
Kysnuté cesto* (chlieb), min. množstvo	Múka	6,0	dl	350 – 380 s	Nízke nastavenie (Maximálne 2. stupeň)
	Voda	2,0	dl		
	Cukor	2,4	dl		
	Margarín	1,0	lyžica		
	Soľ	1,0	čaj. lyž.		
	Sušené droždie	2,0	čaj. lyž.		
	Ako na to				
	Nasaďte hák na cesto s ochrannou vrstvou na vymiesenie prísad. Všetky prísady dajte do misy a riadne ich premieste. Misku zakryte krytom na kysnutie **PerfectRise**Lid™* a nechajte cesto vykysnúť.				
Kysnuté cesto* (cesto na pizzu), max. množstvo	Pšeničná múka	16,0	dl	Aspoň 480 s	Nízke nastavenie (Maximálne 2. stupeň)
	Voda	4,0	dl		
	Olej	1,0	dl		
	Čerstvé vajíčka	2,0	ks		
	Soľ	3,0	čaj. lyž.		
	Cukor	2,0	čaj. lyž.		
	Sušené droždie	1,0	lyžica		
	Ako na to				
	1. V nádobe zmiešajte polovicu droždia so soľou a cukrom a nechajte odstáť. 2. Do misky pridajte zvyšné droždie s vodou a olejom. 3. Na vymiešanie cesta by ste mali použiť drôtený šľahací nástavec pri minimálnej rýchlosti, kým nevznikne hladká zmes. 4. Do misky pridajte čerstvé vajíčka a odstátu zmes z bodu 1 (droždie zmiešané so soľou a cukrom). Rýchlosť by ste mali zvýšiť na strednú. 5. Postupne pridajte polovicu múky. Keď cesto nadobudne väčší objem a nadýchanejšiu konzistenciu, zmeňte nástavec na hák na cesto s ochranným povrchom. 6. Pridajte zvyšok múky a pokračujte v hnietení. Teraz je potrebné sledovať príkon spotrebiča, takže nastavenie nesmie presiahnuť stupeň 2. Cesto by sa malo miešať dovtedy, kým sa nebude úplne oddeľovať od vnútorného povrchu misky. 7. Zakryte misku krytom na kysnutie **PerfectRise**Lid™* a nechajte cesto kysnúť.				

* Pri príprave kysnutého cesta neprekračujte rýchlosť č. 2. Toto môže poškodiť spotrebič.

TÝRKÇE

Bir Electrolux ürününü seçtiğiniz için teşekkür ederiz. En iyi sonuçları elde etmek için daima orijinal Electrolux aksesuarlarını ve yedek parçalarını kullanın. Ürününüz için özel olarak tasarlanmışlardır. Bu ürün çevresel faktörler göz önüne alınarak tasarlanmıştır. Tüm plastik parçalar geri dönüşüm amacıyla işaretlenmiştir.

BILEŞENLER

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

** Yalnızca bazı modeller*

Resim sayfa 2-4

BAŞLARKEN

1 **Cihazı ilk kez kullanmadan önce:** Cihazın fişini çekin. Tel Çırpıcı, Et Öğütücü* ve Doğrayıcı/Parçalayıcı* sadece ılık ve sabunlu su kullanılarak elde yıkanabilir. Kase, Düz mikser, Hamur kancası, **SoftEdge**Beater™* ve **PerfectRise**Lid™* bulaşık makinesinde yıkanabilir. Motor ünitesini nemli bir bezle temizleyin.

Dikkat: Motor ünitesini asla suya batırmayın! Tüm parçaları tamamen kurutun.

2 Cihazı düz bir yüzeye yerleştirin. **Motor kafasını yukarı kaldırma:** Bir elinizi kullanarak, kafa eğme kilit kulağını "Açık" konumuna getirin ve diğer elinizle Motor kafasını kaldırın. Yukarı konuma geldiğinde kilitlenir. **Uyarı: Parmaklarınızı ve ellerinizi hareketli parçaların bulunduğu alandan uzak tutun.**

3 Hız seçiciyi "OFF" konumuna getirin. **Paslanmaz çelik kaseyi, kase kelepçe plakası üzerine yerleştirin.** Sabitlemek için kaseyi saat yönünde çevirin. **Uyarı:** Kaseyi yerine koyup motor kafasını aşağıya indirmeden aleti asla çırpma teli, Düz mikser, Hamur kancası veya **SoftEdge**Beater™* ek parçalarıyla çalıştırmayın.

4 **Eklenti şaftı üzerine bir eklenti yerleştirin:** Eklentinin üst kısmındaki yuva ile Eklenti şaftının pimini hizalayın. Ek parçayı yukarı doğru itin ve pim yerine kilitlenene kadar saatin tersi yönde döndürün. Ek parçayı sökmek için, saat yönünde döndürüp aşağı çekin.

5 **Motor kafasının aşağı indirilmesi:** Bir elinizi kullanarak, kafa eğme kilit kulağını "Açık" konumuna getirin ve diğer elinizle Motor kafasını indirin. Fişi prize takın.

6 **Hız seçiciyi "OFF" konumundan istediğiniz hıza (1-10) getirin.** Karıştırma tamamlandıktan sonra Hız seçiciyi "OFF" konumuna getirin ve cihazın fişini çekin.

7 **Çalışma ışığı ve Güç göstergesi ışığı:** Cihaz prize takılıp bir hız seçildiğinde, Hız seçicinin etrafında mavi renkli LED yanar. Ayrıca, çalışma alanı üzerinde çalışma lambası yanacaktır. Hız seçici "OFF" konumuna getirildiğinde çalışma ışığı 3 dakikanın ardından otomatik olarak söner.

8 **Not:** Hız seçici, alet fişe takılmadan önce zaten açılmışsa, hem mavi Hız seçici LED lambası hem de Çalışma lambası size Hız seçicinin açık bırakıldığını bildirmek için YANIP SÖNECEKTİR. Hız seçiciyi "OFF" konumuna getirin, ışıkların yanıp sönmesi sona erer. Ardından cihazı çalıştırmaya normal şekilde devam edin.

DIĞER FONKSIYONLAR

9 **Kaplamalı SoftEdge**Beater™ * **aleti nasıl kullanılır:**
SoftEdgeBeater™, kremamsı karışımlar ve pasta kremaları için mükemmeldir.
Mikserin silikon uçları, kasenin kenarlarını nazikçe sıyırarak tüm malzemelerin karışıma katılmasına ve karıştırma işlemi boyunca eşit kıvam sağlamaya yardımcı olur.

10 **Not:** Kaplamalı **SoftEdge**Beater™ * parçasını hamur gibi ağır karışımlarla kullanmayın, bunun yerine hamur kancası aletini kullanın. Kuru meyveler, kabuklar veya kemikler gibi sert malzemeler için kaplamalı düz mikseri kullanın.

11 **PerfectRise**Lid™ * **nasıl kullanılır:**
PerfectRiseLid™, hamurun uygun şekilde kabarması için gereken nemli ortamın ve yalıtımın sağlanmasına

yardımcı olur.
Kaseyi **PerfectRise**Lid™ ile kapatmak hamurun kurumasını engeller ve hamur yüzeyinde hamurun düzgün şekilde kabarmasını kısıtlayan ve dolayısıyla daha kötü bir pişirme sonucuna neden olan kabuk oluşumunu önler.

12 **Pulse fonksiyonu*:**
Makine 1/P hızına ayarlandığında hız seçici üzerindeki "PULSE" düğmesine basarak makineyi geçici bir süre durdurabilirsiniz. Bu düğmeye yeniden bastığınızda makine 1,5 saniye çalışacaktır. Düğmeye sürekli bastığınızda makine düğmeye basılı tuttuğunuz sürece çalışacaktır.

13 **Eklenti yuvası:** Cihaz, tümleşik bir Eklenti yuvası ile birlikte gelir. Doğru ve güvenli kullanım için eklentilerle birlikte gelen talimatları dikkatle okuyup takip edin.

14 **Eklenti şaftının ayarlanması:** Cihaz, fabrikada, Düz Çırpıcının Kasenin dip kısmını da temizleyeceği şekilde ayarlanmıştır. Düz Çırpıcı Kasenin dibine çarparsa veya yanlardan çok uzaktaysa, doğru ayarı kendiniz yapabilirsiniz. Daha fazla yönlendirme için bkz. 14.

15 **Hız seçiciyi "OFF" konumuna getirin ve cihazı prizden çekin.** Motor kafasını önceki konuma getirin. Vidayı sıkmak için, yuvalı nokta başlı tornavida kullanın. Eklenti şaftını kaldırmak için saat yönünde; indirmek içinse saatin aksi yönde döndürün.

ET KIYMA MAKINESININ KULLANIMI*

16 **Kıyma parçasını (B) makinenin yuvasına (A) yerleştirin.** Bıçağı (C) Kıyma parçasının ucundaki kare şeklindeki milin üzerine yerleştirin. Kıyma tablasını (D) (Orta veya Kalın) Bıçağın üzerine yerleştirin. Et kıyma makinesi sabitlenen kadar Halkayı (E) elinizle sıkın.
Not: *Halkayı çok fazla sıkmayın.*

17 **Standlı mikserin üzerindeki Eklenti yuvası kapağını açın.** Standlı mikserin üzerinde bulunan Eklenti yuvası girişindeki eklenti Güç şaftını sabitleyin. Gerekirse eklentiyi geriye ve öne doğru çevirin. Eklenti tamamen sabitlenene kadar Eklenti yuva düğmesini sıkın. **Dikkat:** Aksesuarları yerleştirmeden önce, cihazı kapatın ve fişi elektrik prizinden çıkarın.

18 **Yiyecek tepsisini Kıyma tablasının üzerine yerleştirin.** Çiğ eti küçük parçalar halinde kesin ve kestiğiniz bu et parçalarını Yiyecek tepsisine yerleştirin. Cihazı prize takın ve Hız seçiciyi 6-8 hızına getirin. İticiyi kullanarak eti Besleme kanalına sürün.
Dikkat: Besleme kanalının içerisine parmaklarınızı ya da başka nesneleri koymayın.
Not: *Etin kemiği, kası ya da derisi olmamalıdır.*

DILIMLEYICI/PARÇALAYICININ KULLANIMI*

19 **Dilimleyici/Parçalayıcının kullanımı:** Dilimleyici ya da Parçalayıcı bir bıçak seçin (Orta veya Kalın). Seçilen Bıçak milini (kare uç), mil kare şeklindeki yuva girişine uyacak şekilde Dilimleyici/Parçalayıcı yuvasına yerleştirin. Kilitleme kolunu aşağı doğru çekerek Bıçağı sabitleyin.
Dikkat: Bıçaklar ve ek parçalar çok keskindir!

20 **Dilimleyiciyi/Parçalayıcıyı Eklenti yuvasına yerleştirin.** Eklentinin alt kısmına bir hazne yerleştirin. Yiyeceği küçük parçalar halinde kesin. Cihazı prize takın ve Hız seçiciyi 8 hızına getirin.

21 **İticiyi kullanarak yiyeceği Besleme kanalına sürün.** Eklentiyle işiniz bitince cihazı kapatın ve fişi prizden çekin. Eklenti yuva kapağını kapatın ve eklenti yuva düğmesini sıkıştırın.

TEMIZLIK VE BAKIM

22 Aletin fişini prizden çekin.Çırpma telinin, et kıyıcının* ve dilimleyici/öğütücünün* ılık sabunlu su ile elde yıkanmasını öneririz.
Kase, Düz mikser, Hamur kancası, **SoftEdge**Beater™* ve **PerfectRise**Lid™* bulaşık makinesinde yıkanabilir.
Motor ünitesini nemli bir bezle temizleyin. **Dikkat: Motor ünitesini asla suya batırmayın!** Tüm parçaları tamamen kurutun.

23 Cihazı temizlerken aşındırıcı temizlik malzemeleri veya bulaşık süngeri kullanmayın.

Yeni Electrolux ürününüzü keyifle kullanın!

EMNIYET TAVSIYESI

Cihazı ilk kez kullanmadan önce aşağıdaki talimatı dikkatle okuyun.

- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyecekleri yerde bulundurun.
- Keskin durumdaki kesme bıçaklarını tutarken, kabı boşaltırken ve temizleme sırasında dikkatli olun.
- Cihaz, güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında talimat, gözetim veya bilgi verilmesi fiziksel, duyumsal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Bu cihaz, çocukların oynayabileceği bir oyuncak değildir.
- Cihaz yalnızca, voltaj ve frekansı anma değerleri plakasındaki özelliklere uyan bir güç kaynağına bağlanmalıdır.
- Ürünle birlikte gelen kablo veya gövde zarar görmüşse cihazı kesinlikle kullanmayın veya tutmayın.
- Ürün veya ürünle birlikte gelen kablo hasar görürse, bir tehlike olasılığını ortadan kaldırmak amacıyla söz konusu kablo; üretici, servis temsilcisi veya benzer niteliklere sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı daima düz bir yüzey üzerine yerleştirin.
- Gözetimsiz bırakılacaksa ve montaj, demontaj ya da temizlik öncesinde her zaman cihazın fişini prizden çekin.
- Cihaz kapalı alanlarda kullanıma yöneliktir.
- Cihazı, kablosunu ya da fişini su veya başka bir sıvı içine asla daldırmayın.
- Kablonun masa veya mutfak tezgahının kenarından sarkmasına izin vermeyin, kablonun ocak dahil olmak üzere sıcak yüzeylere temas etmesine engel olun.
- Başka üreticiler tarafından imal edilen veya satılan aksesuar veya parçaların kullanımı önerilmez; bunlar kişilerin yaralanmasına neden olabilirler.
- Sökme ve temizleme işlemi öncesinde motorun tamamen durmuş olduğundan emin olun.
- Hareketli parçalarla temastan kaçının. Temas yaralanmaya neden olabilir! Cihazın kullanımı sırasında başka alet ya da mutfak aleti kullanmayın.
- Çalışır durumdayken bu ürünü gözünüzün önünden ayırmayın.
- Bu ürünün kullanımı sırasında tüm gevşek durumdaki maddelerin ve elbiselerinizin/aksesuarlarınızın üründen uzakta tutulduğundan emin olun.
- Kaynayan sıvılar ile asla kullanmayın (maks. 90°C).
- Bu cihazı boya karıştırmak için kullanmayın. Tehlikelidir, patlamaya neden olabilir!
- Kase yerinde olmadıkça tel çırpıcı, mikser ya da hamur kancası takılı cihazı çalıştırmayın.
- Bu cihaz, yalnızca ev kullanımı amacıyla tasarlanmıştır. Üretici, uygun olmayan veya hatalı kullanımdan kaynaklanan hasarlar açısından herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

SORUN GIDERME

SORUN	SEBEP	ÇÖZÜM
Çalıştırma sırasında motor yavaşlıyor.	Hamur miktarı maksimum kapasiteyi aşmış olabilir.	Yarısını çıkarın ve işlemi iki defada gerçekleştirin.
	Hamur fazla sulu olabilir, kabın yüzeyine yapışıyor.	Motorun hızı artıncaya kadar her defasında 1 kaşık olmak üzere biraz daha un ekleyin. Kabın yüzeyindeki hamur temizlenene kadar işlemi sürdürün.
Motor çalışmıyor.	Cihaz prize takılı değildir.	İşleme başlamadan önce cihazın prize takıldığından emin olun.
Cihaz işlem sırasında titriyor/ hareket ediyor.	Lastik ayaklar ıslaktır.	Ünitenin altındaki lastik ayakların temiz ve kuru olduğundan emin olun.
	Ağır yükler için bu durum normaldir (örneğin ağır hamurlar, peynir).	Yarısını çıkarın ve işlemi iki defada gerçekleştirin.
Eklenti, çalışma sırasında Paslanmaz çelik kaseyi kazıyor.	Eklenti şaftı doğru yükseklikte değildir.	Eklenti şaftının yüksekliğini ayarlayın.
Çalışma lambası ve Güç göstergesi lambası yanıp söner.	Hız seçici açık konumda bırakılmıştır.	Hız seçiciyi "Yakala" konumuna getirin.

ELDEN ÇIKARMA

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

Cihazın veya cihazla birlikte verilen belgelerin üzerindeki bu sembol, ürüne evsel atık muamelesi yapılmaması gerektiğini belirtir. Ürününüzü geri dönüştürmek için lütfen resmi bir toplama noktasına veya batarya ve elektrikli parçaları güvenli ve profesyonel bir şekilde sökebilecek ve geri dönüştürebilecek bir Electrolux servis merkezine götürün. Elektrikli ürünlerin ve şarj edilebilir bataryaların ayrı toplanması için ülkenizin kurallarına uyun.

Electrolux bildirimde bulunmadan ürünleri, bilgileri ve teknik özellikleri değiştirme hakkını saklı tutar.

YEMEK TARIFLERI

ÇIRPMA IŞLEVI MIKTARLARI VE İŞLEM SÜRELERI				
Malzemeler	Miktar	Ünite	Süre	Hız
Krema	2.1~6.1	dL	60~80 sn.	8~10
Yumurta beyazı	1.2~2.4	dL	En az 100 sn.	8~10
Yöntem				
Çırpma teli aletini kullanın.				

ÇIRPMA IŞLEVI MIKTARLARI VE İŞLEM SÜRELERI (YUMUŞAK HAMUR KARIŞTIRMA (ÖRN.: KEK HAMURU))					
Tarif	Malzemeler	Miktar	Ünite	Süre	Hız
Sünger kek	Un	6,0	dL	200~230 sn.	Orta ayar (5~6 ayarı)
	Margarin	1,5	dL		
	Şeker	1,7	dL		
	Kabartma tozu	1,0	ç.kaşığı		
çikolatalı kek	Un	8,0	dL	300~360 sn.	Orta ayar (4~6 ayarı)
	Yumurta	4,0	adet		
	Tereyağı	2,0	dL		
	Şeker	1,7	dL		
	Vanilya Şekeri	2,0	ç.kaşığı		
	Ekşi krema	1,0	dL		
	Çiğ nuga karışımı	100 g	g		
	Karbonat	3,0	ç.kaşığı		
	Yöntem				
	Tereyağı yumuşak olmalıdır. Yumuşak tereyağını şekerle krema kıvamına gelene kadar karıştırın. Arka arkaya yumurtaları ekleyin. Karıştırırken, ekşi krema ve vanilyayı ekleyin. Son olarak içine karbonat koyarak unu karıştırın. **Not:** Daha kıvamlı krema sonuçları için **SoftEdge**Beater™* aletini kullanın.				
Tereyağlı Kek	Un	3,0	dL	200~230 sn.	Orta ayar (4~6 ayarı)
	Margarin	1,5	dL		
	Şeker	1,7	dL		
	Taze yumurta	3	adet		
	Kabartma tozu	1,0	ç.kaşığı		
	Yöntem				
	Tüm malzemeleri bir kaba koyun ve hazır olana kadar hepsini karıştırın. **Not:** Daha kıvamlı krema sonuçları için **SoftEdge**Beater™* aletini kullanın.				
Çikolatalı tereyağı kremalı dondurma	Yarı tatlı çikolata parçaları	2,3	dL	200~230 sn.	Orta ayar (4~6 ayarı)
	Tereyağı, yumuşatılmış	1,15	dL		
	Elekten geçirilmiş pastane şekeri	4,6	dL		
	Süt	5	ç.kaşığı		
	Vanilya özütü	0,5	ç.kaşığı		
	Yöntem				
	Çikolata parçalarını sıcak suyla eritin; pürüzsüz hale gelene kadar karıştırın. Beklemeye bırakın; 15 dakika soğutun. Kaplamalı düz mikser aleti yerine **SoftEdge**Beater™* aletini kullanmanızı öneririz. Büyük bir kasede, krema kıvamına gelene kadar tereyağını çırpın. Pastane şekerini, süt ile dönüşümlü olarak yavaş yavaş ekleyin. Erimiş çikolatayı ve vanilyayı ekleyin; pürüzsüz hale gelene kadar çırpın.				

HAMUR KANCASI İŞLEVI MIKTARLARI VE İŞLEM SÜRELERI					
Tarif	Malzemeler	Miktar	Ünite	Süre	Hız
Mayalı hamur* (ekmek) min. Miktar	Un	6,0	dL	350~380 sn.	Düşük ayar (Maksimum. 2 ayar)
	Su	2,0	dL		
	Şeker	2,4	dL		
	Margarin	1,0	y.kaşığı		
	Tuz	1,0	ç.kaşığı		
	Kuru Maya	2,0	ç.kaşığı		
	Yöntem				
	Malzemeleri karıştırmak için kaplamalı hamur kancasını takın. Tüm malzemeleri bir kaba koyun ve kıvama gelene kadar yoğurun. Kaseyi **PerfectRise**Lid™* ile kapatın ve kabarmasını bekleyin.				
Mayalı hamur* (Pizza hamuru) maks. miktar	Buğday unu	16,0	dL	En az 480 sn.	Düşük ayar (Maksimum. 2 ayar)
	Su	4,0	dL		
	Yağ	1,0	dL		
	Taze yumurta	2,0	adet		
	Tuz	3,0	ç.kaşığı		
	Şeker	2,0	ç.kaşığı		
	Kuru Maya	1,0	y.kaşığı		
	Yöntem				
	1. Bir kapta mayanın yarısını tuz ve şekerle karıştırıp bir kenara bırakın; 2. Kaseye kalan mayayla birlikte suyu ve yağı ekleyin; 3. Bu hamur, pürüzsüz bir karışım elde edilene kadar minimum hızda çırpma teli aleti kullanılarak karıştırılmalıdır; 4. Kaseye taze yumurtaları ve 1. maddedeki kenara bırakılmış harcı (tuz ve şekerle karıştırılmış maya) ekleyin. Hız orta seviyeye yükseltilmelidir. 5. Unun yarısını yavaş yavaş ekleyin. Hamur daha büyük bir hacim ve tutarlılık kazandığında, aleti kaplanmış hamur kancası aletiyle değiştirin. 6. Unun geri kalanını ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Bu aşamada, 2. ayarı aşmaması için makinenin giriş gücünü izlemeniz gerekecektir. Hamur, kasenin iç yüzeyine yapışmadan tamamen çıkacak duruma gelene kadar karıştırılmalıdır. 7. Kaseyi **PerfectRise**Lid™* ile kapatın ve kabarmasını bekleyin.				

*Mayalı hamur hazırlarken Hız 2'yi geçmeyin. Bu işlem, makineye hasar verebilir.

УКРАЇНСЬКА

Дякуємо вам за вибір продукції Electrolux. Для досягнення найкращих результатів завжди використовуйте оригінальні аксесуари та запчастини Electrolux. Вони розроблені спеціально для цього продукту. Цей продукт розроблений з урахуванням екологічних вимог. На всіх пластикових деталях присутнє маркування щодо подальшої переробки.

КОМПОНЕНТИ

A. Голівка двигуна (нахиляється)
B. Перемикач швидкості
C. Корпус
D. Важіль блокування голівки, що нахиляється
E. Робоче світло
F. Втулка насадки
G. Вал насадки
H. Чаша з нержавіючої сталі
I. Підставка чаші із затискачем
J. Ніжки, що унеможливлюють ковзання
K. Шнур живлення
L. Дротова збивачка
M. Пласка мішалка з покриттям
N. **SoftEdge**Beater™*
O. Гачок для тіста з покриттям
P. М'ясорубка*
Q. Пристрій для нарізання/подрібнення*
R. **PerfectRise**Lid™*
S. Функція вібрації*

** Тільки для окремих моделей*

Зображення, сторінка 2-4

ПОЧАТОК РОБОТИ

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

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

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

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

4 **Надіньте насадку на вал:** Вирівняйте гніздо у верхній частині насадки зі шпилькою на валі. Натисніть на насадку в напрямку вгору і поверніть її проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати штифт. Щоб зняти насадку, поверніть її за годинниковою стрілкою і витягніть.

5 **Опускання голівки двигуна:** Перемістіть однією рукою важіль блокування голівки двигуна в положення "Розблоковано", другою рукою опустіть голівку двигуна донизу. Вставте вилку в розетку живлення.

6 **Перемістіть регулятор швидкості з положення "OFF" до потрібної швидкості (1-10).** Після завершення перемішування поверніть регулятор швидкості в положення "OFF" і відключіть прилад від електромережі.

7 **Робоче світло та індикатор живлення:** Якщо прилад підключено до електромережі та обрано швидкість, навколо перемикача швидкості світиться синій світлодіод. РТакож загоряється підсвітка робочого місця, яка освітлює робочу зону. Якщо індикатор швидкості перебуває в положенні "OFF", робоче світло автоматично вимикається через 3 хвилини.

8 **Примітка.** Якщо перемикач швидкості вже ввімкнений до того, як вилку приладу вставлено в розетку, синій індикатор перемикача швидкості та підсвітка робочого місця будуть миготіти, аби повідомити вас, що перемикач швидкості увімкнено. Поверніть перемикач швидкості в положення «OFF», і індикатори припинять мигтіння. Потім увімкніть прилад звичайним чином.

ІНШІ ФУНКЦІЇ

9 **Використання насадки SoftEdge**Beater™ ***:**
SoftEdgeBeater™ ідеально підходить для кремових сумішей і топінгів.
Силіконові краї насадки акуратно очищують бічні сторони чаші, завдяки чому всі інгредієнти потрапляють у суміш і в процесі перемішування рівномірно розподіляються.

10 **Примітка.** Насадка **SoftEdge**Beater™* не призначена для збивання щільних сумішей, таких як тісто, для цього використовуйте спеціальний гачок-мішалку для тіста. Для твердих інгредієнтів, таких як сухофрукти, шкірки або кістки використовуйте плоску насадку для збивання.

11 **Використання PerfectRise**Lid™*:
PerfectRiseLid ™ ізолює і допомагає створити вологе середовище, аби тісто піднялося до необхідного рівня. Накриваючи чашу кришкою **PerfectRise**Lid™ ви запобігаєте висиханню тіста і утворенню засохлої шкірки на поверхні тіста, яка заважає тісту піднятися і погіршує результат випікання.

12 **Функція вібрації*:**
Якщо швидкість приладу встановлена на 1/P, можна тимчасово зупинити прилад, натиснувши кнопку «PULSE» на перемикачі швидкості. Повторне натиснення цієї кнопки запустить прилад на 1,5 секунди. При постійному натисненні прилад працюватиме доти, доки ви тримаєте кнопку натисненою.

13 **Втулка насадки:** Прилад постачається зі вбудованою багатофункціональною втулкою для насадки. Прочитайте й ретельно виконайте вказівки, що постачаються з кожною насадкою, для правильного й безпечного використання.

14 **Регулювання валу насадки:** Прилад налаштовано на заводі таким чином, що пласка мішалка дістає до дна чаші. Якщо пласка мішалка дряпає дно чаші або не дістає до її боків, її можна відрегулювати. Див. пункт 14 для отримання подальших інструкцій.

15 **Поверніть регулятор швидкості в положення "OFF" і відключіть прилад від електромережі.** Підніміть голівку двигуна. За допомогою викрутки з пласким лезом налаштуйте гвинт. Повертайте його за проти годинникової стрілки, щоб підняти вал насадки, та за годинниковою стрілкою, щоб опустити його.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ М'ЯСОРУБКОЮ*

16 **Вставте гвинт м'ясорубки (B) в корпус м'ясорубки (A).** Встановіть ніж (C) на квадратний вал на кінці гвинта м'ясорубки. Встановіть пластину для помелу (D) (середнього або грубого) на ніж. Затягніть кільце (E) вручну до фіксації м'ясорубки в зборі.
Примітка. *Не затягуйте кільце занадто сильно.*

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

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

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ПРИСТРОЄМ ДЛЯ НАРІЗАННЯ/ПОДРІБНЕННЯ*

19 **Як користуватися пристроєм для нарізання/подрібнення:** Оберіть ніж для нарізання або ніж для подрібнення (середнього або грубого). Вставте вісь (квадратний кінець) обраного ножа в корпус пристрою для нарізання/подрібнення таким чином, аби вісь увійшла в квадратний паз втулки. Зафіксуйте ніж, потягнувши ручку блокування вниз.
Увага! Леза та вкладки дуже гострі!

20 **Встановіть пристрій для нарізання/подрібнення у втулку насадки.** Поставте контейнер під пристрій. Поріжте продукт на невеликі шматочки. Вставте вилку приладу в розетку и поверніть перемикач швидкості на швидкість 8.

21 **Подавайте продукт у колону подачі за допомогою товкача.** Після закінчення користування пристроєм вимкніть прилад та витягніть вилку з розетки. Закрийте кришку втулки насадки і затягніть ручку втулки насадки.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

22 **Витягніть штекер з розетки.** Дротяний віночок, м'ясорубку* та нарізувач/подрібнювач* рекомендується мити вручну в теплій мильній воді.
Чашу, плоску насадку, гачок-мішалку для тіста, **SoftEdge**Beater™* та **PerfectRise**Lid™* можна мити у посудомийній машині.
Протріть моторний блок вологою ганчіркою. **Обережно: Не занурюйте моторний блок у воду!** Зачекайте, доки всі деталі повністю висохнуть.

23 Не застосовуйте абразивні засоби та мочалки для чищення.

Насолоджуйтесь вашим новим продуктом від Electrolux!

ПОРАДИ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Уважно прочитайте ці інструкції перед першим використанням приладу.

- Дітям заборонено користуватися цим приладом. Зберігайте прилад та кабель до нього у місцях, недосяжних для дітей.
- Будьте обережні при поводженні з гострими ріжучими лезами, при звільненні чаші та під час очищення.
- Дітям віком від 8 років і особам з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можна використовувати прилад лише під наглядом або після отримання інструкцій стосовно безпечного користування приладом за умови, що вони розуміють відповідні ризики.
- Дітям не можна гратися із приладом.
- Прилад можна підключати лише до джерела енергопостачання, напруга та частота якого відповідають специфікаціям, указаним на табличці з технічними даними!
- Забороняється використовувати або піднімати прилад, якщо пошкоджено шнур живлення чи корпус.
- У випадку пошкодження приладу або шнура живлення його має замінити виробник, його сервісний центр або інша кваліфікована особа, щоб запобігти нещасному випадку.
- Завжди розміщуйте прилад на рівній горизонтальній поверхні.
- Завжди відключайте прилад від джерела електропостачання, якщо він залишився без нагляду та перед збиранням, розбиранням та чищенням.
- Лише для використання за межами приміщення.
- Не занурюйте прилад, кабель чи вилку кабелю у воду чи іншу рідину.
- Пильнуйте, щоб кабель не звисав через край столу чи робочої поверхні, а також не торкався до гарячих поверхонь, наприклад до плити.
- Не використовуйте приладдя й деталі, виготовлені іншими виробниками, за винятком випадків, коли таке приладдя й деталі рекомендовані чи розповсюджуються нашою компанією. Існує ризик отримання травм.
- Перед тим як розбирати й чистити прилад, переконайтеся, що двигун повністю зупинився.
- Не доторкайтеся до деталей, що рухаються. Це може призвести до отримання травми! Не використовуйте інші інструменти або приладдя під час користування приладом.

- Не залишайте прилад без нагляду під час роботи.
- Під час користування приладом, слідкуйте, аби всі незакріплені предмети, а також одяг/аксесуари знаходились подалі від приладу.
- Заборонено наливати у міксер киплячі рідини (максимальна температура не повинна перевищувати 90°C).
- Не використовуйте прилад для змішування фарби. Це небезпечно й може призвести до вибуху!
- Ніколи не користуйтесь приладом з приєднаною дротовою збивачкою, пласкою мішалкою або гачком для тіста без належно встановленої чаші.
- Прилад призначений виключно для домашнього використання. Виробник не відповідає за можливу шкоду, спричинену неналежним чи неправильним використанням.

УСУНЕННЯ НЕПОЛАДОК

ОЗНАКА	ПРИЧИНА	СПОСІБ УСУНЕННЯ
Двигун уповільнюється під час роботи.	Можливо, кількість тіста перевищує максимальну місткість.	Вийміть половину і переробляйте двома партіями.
	Можливо тісто занадто вологе, воно прилипає на стінки чаші.	Додавайте більше борошна, по 1 столовій ложці за раз, доки двигун не прискориться. Переробляйте доки тісто не перестане прилипати до стінок чаші.
Двигун не працює.	Прилад не підключений до електромережі.	Перед початком роботи переконайтесь, що вилка приладу вставлена в розетку.
Працюючий прилад вібрує/рухається.	Гумові ніжки вологі.	Переконайтесь, що гумові ніжки на дні приладу чисті і сухі.
	Це нормальне явище для важких продуктів (напр., густе тісто, сир).	Вийміть половину і переробляйте двома партіями.
Насадка дряпає дно чаші під час роботи.	Неправильна висота валу насадки.	Налаштуйте висоту валу насадки.
Підсвітка робочого місця та індикатор живлення мигтять.	Залишено ввімкненим перемикач швидкості.	Встановіть перемикач швидкості у положення “Зупинка”.

УТИЛІЗАЦІЯ

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

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

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

РЕЦЕПТИ

ІНГРЕДІЄНТИ І ТРИВАЛІСТЬ ЗБИВАННЯ					
Інгредієнти	Кількість	Одиниця виміру	Час	Швидкість	
Вершки	2.1~6.1	дл	60~80с	8~10	
Яйце - білок	1.2~2.4	дл	Мінімум 100с	8~10	
Спосіб приготування					
Використовуйте дротяний віночок.					

ІНГРЕДІЄНТИ І ТРИВАЛІСТЬ ПЕРЕМІШУВАННЯ (ПРИГОТУВАННЯ ЛЕГКОГО ТІСТА (НАПР., ТІСТО ДЛЯ ТОРТУ))					
Рецепт	Інгредієнти	Кількість	Одиниця виміру	Час	Швидкість
Бісквіт	Борошно	6,0	дл	200~230с	Середнє налаштування (5~6 рівень)
	Маргарин	1,5	дл		
	Цукор	1,7	дл		
	Пекарський порошок	1,0	ч.л.		
шоколадний торт	Борошно	8,0	дл	300~360с	Середнє налаштування (4~6 рівень)
	Яйце	4,0	шт.		
	Масло	2,0	дл		
	Цукор	1,7	дл		
	Ванільний цукор	2,0	ч.л.		
	Сметана	1,0	дл		
	Суміш для приготування нуги	100г	г		
	Харчова сода	3,0	ч.л.		
	Спосіб приготування				
	Масло повинно бути м'яким. Розмішати м'яке масло з цукром до кремоподібного стану. Додати по одному яйця. Помішуючи додати сметану та ванільний цукор. Підмішати до борошна з харчовою содою. **Примітка.** Використовуйте насадку **SoftEdge**Beater™* , аби консистенція була більш кремовою.				
Масляний пиріг	Борошно	3,0	дл	200~230с	Середнє налаштування (4~6 рівень)
	Маргарин	1,5	дл		
	Цукор	1,7	дл		
	Свіже яйце	3	шт.		
	Пекарський порошок	1,0	ч.л.		
	Спосіб приготування				
	Помістити всі інгредієнти в чашу та перемішати до готовності. **Примітка.** Використовуйте насадку **SoftEdge**Beater™* , аби консистенція була більш кремовою.				
Шоколадне масло кремова глазур	Напівсолодка шоколадна стружка	2,3	дл	200~230с	Середнє налаштування (4~6 рівень)
	Пом'якшене масло	1,15	дл		
	Цукрова пудра	4,6	дл		
	Молоко	5	ч.л.		
	Ванільний екстракт	0,5	ч.л.		
	Спосіб приготування				
	Розтопіть шоколадну стружку на водяній бані; помішуйте до отримання однорідної маси. Відставте у сторону, охолодіть протягом 15 хвилин. Ми рекомендуємо використовувати насадку **SoftEdge**Beater™* замість плоскої насадки для збивання. У великій мисці збийте масло до кремоподібного стану. Поступово додавайте цукрову пудру та молоко. Додайте розтоплений шоколад і ваніль; збийте до утворення однорідної маси.				

ІНГРЕДІЄНТИ І ТРИВАЛІСТЬ ЗАМІШУВАННЯ					
Рецепт	Інгредієнти	Кількість	Одиниця виміру	Час	Швидкість
Дріжджове тісто* (хліб) мін. кількість	борошно	6,0	дл	350~380с	Повільне налаштування (Максимум 2 рівень)
	вода	2,0	дл		
	Цукор	2,4	дл		
	Маргарин	1,0	ст.л.		
	Сіль	1,0	ч.л.		
	Сухі дріжджі	2,0	ч.л.		
	Спосіб приготування				
	Встановіть гачок-мішалку для тіста для змішування інгредієнтів. Помістіть усі інгредієнти в чашу та замішуйте до потрібного стану. Накрийте чашу кришкою **PerfectRise**Lid™* і залиште суміш підійматися.				
Дріжджове тісто* (тісто для піци) мін. кількість	Пшеничне борошно	16,0	дл	Мінімум 480с	Повільне налаштування (Максимум 2 рівень)
	Вода	4,0	дл		
	Олія	1,0	дл		
	Свіже яйце	2,0	шт.		
	Сіль	3,0	ч.л.		
	Цукор	2,0	ч.л.		
	Сухі дріжджі	1,0	ст.л.		
Спосіб приготування					
1. У мисці змішайте половину дріжджів з сіллю та цукром та відставте в сторону; 2. У чашу додайте решту дріжджів з водою та олією; 3. Це тісто слід змішувати за допомогою дротяного віночка на мінімальній швидкості до отримання однорідної суміші; 4. Додайте у миску свіжі яйця та підготовлену у пункті 1 суміш (дріжджі з сіллю та цукром). Швидкість збивання необхідно збільшити до середньої. 5. Поступово додайте половину борошна. Коли тісто збільшиться в об'ємі і стане іншої консистенції, змініть насадку на гачок-мішалку для тіста. 6. Додайте решту борошна і продовжуйте змішувати. На цьому етапі вам доведеться відстежувати потужність приладу, аби вона не перевищувала рівень 2. Тісто слід змішувати, поки воно повністю не відстане від стінок чаші. 7. Накрийте чашу кришкою **PerfectRise**Lid™* і залиште суміш підійматися.					

*Не перевищуйте рівень швидкості 2 під час приготування дріжджового тіста. Це може призвести до пошкодження приладу.

CONSUMABLES & ACCESSORIES

www.electrolux.com/shop

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

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

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

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

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

Tagliatelle Cutter
Ref: **ACCESSORY PTC**
PNC: 900167747/6

3483 E EKM4XXX EKM55XX 02 03 0518

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

electrolux.com/shop

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