



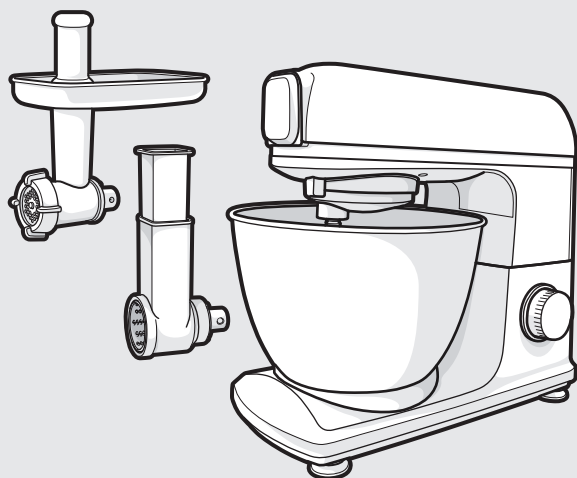
Create 5 Kitchen Machine

User Manual

E5KM1-4BPT
E5KM1-4SWB

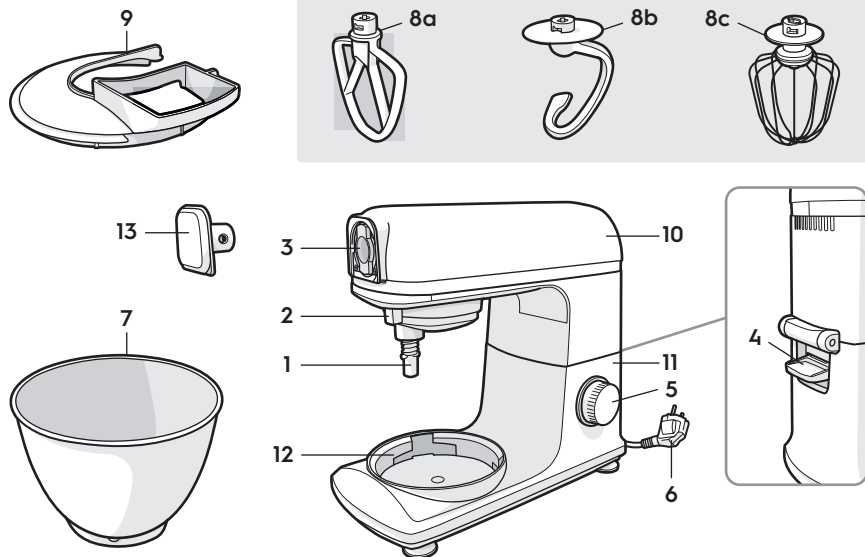


E5KM1-6GBP

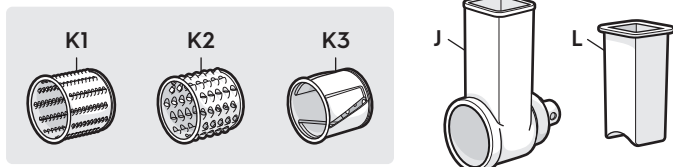
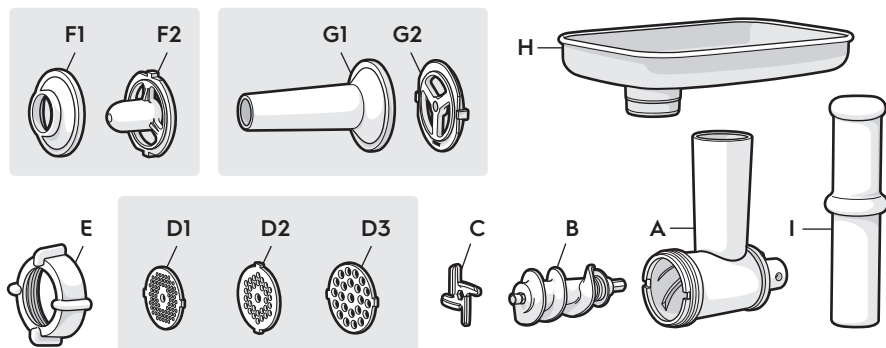


- HR KORISNIČKI PRIRUČNIK
- CZ NÁVOD K POUŽITÍ
- DK BRUGSANVISNING
- EN INSTRUCTION BOOK
- EE KASUTUSJUHEND
- FI KÄYTTÖOHJE
- FR NOTICE D'UTILISATION
- DE BEDIENUNGSANLEITUNG
- HU FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV
- IT MANUALE D'USO
- LV LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA
- LT NAUDOJIMO VADOVAS
- NO BRUKERHÅNDBOK
- PL INSTRUKCJA OBSŁUGI
- RO MANUALUL UTILIZATORULUI
- RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- RS УПУТСТВО ЗА УПОТРЕБУ
- SK NÁVOD NA POUŽITIE
- SI NAVODILA ZA UPORABO
- SE BRUGSANVISNING
- TR KULLANIM KILAVUZU
- UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
- AR دليل المستخدم

COMPONENT

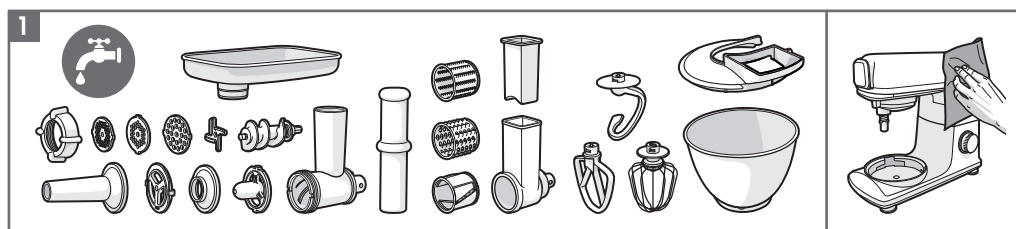


*

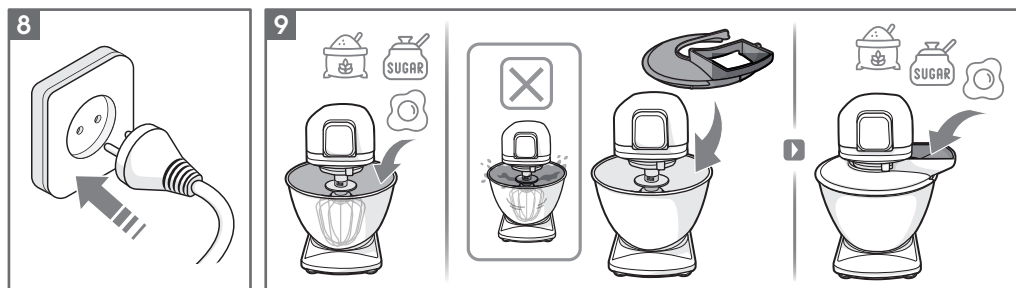
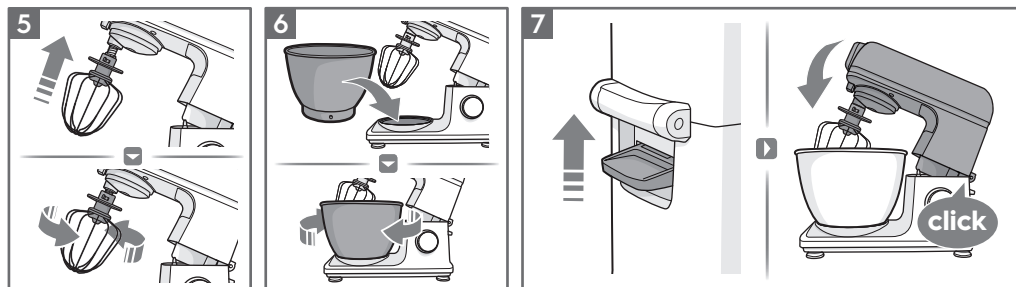
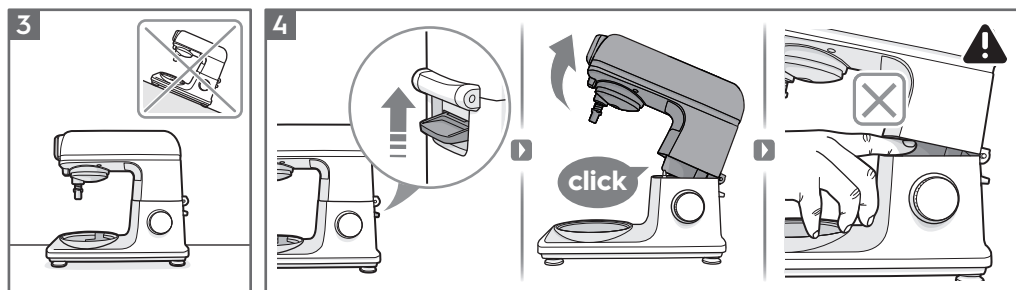


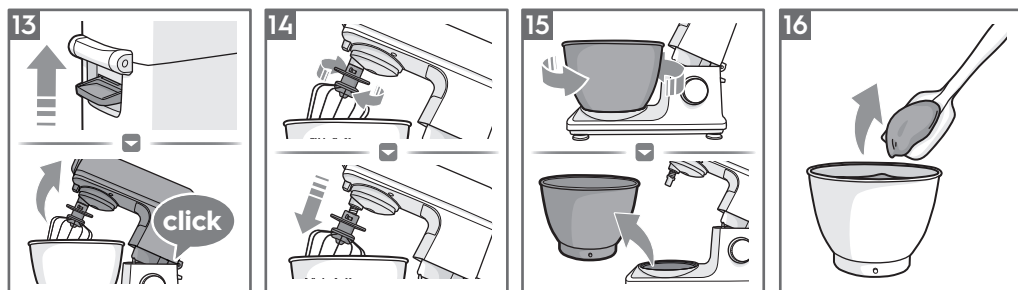
- * Non adatto al contatto con alimenti dall'elevata acidità e/o sapidità.
Destinato al contatto con alimenti non refrigerati, con un tempo di contatto non superiore a 24 ore.
- * Ne convient pas au contact avec des aliments très acides et/ou très salés.
Conçu pour entrer en contact avec des aliments non réfrigérés dont le temps de contact n'est pas supérieur à 24 heures.

HOW TO USE

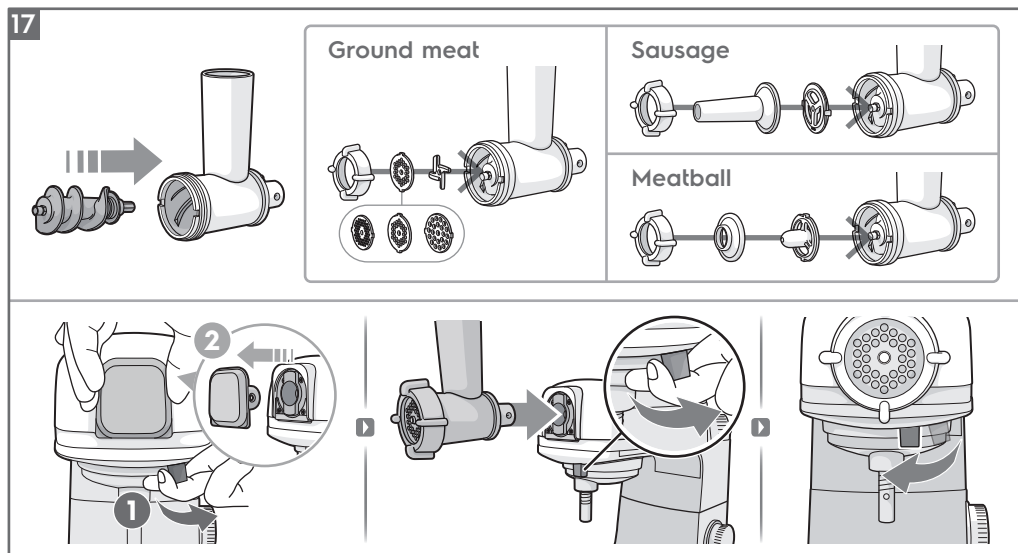


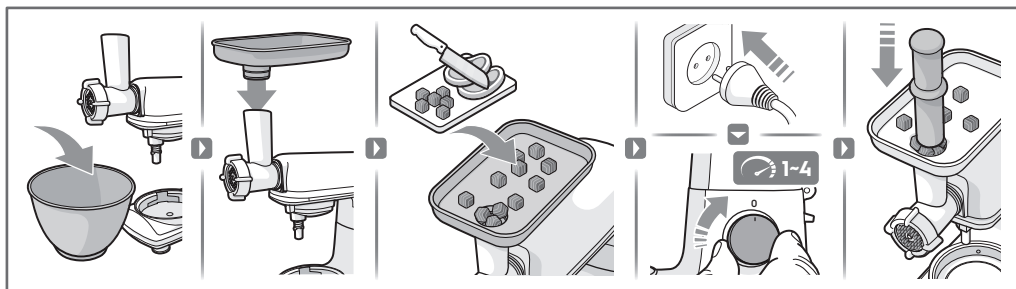
2		Max speed 6		3-10 eggs		100-600 g		Max speed 4			without bones, skin and muscles
		Max speed 4		1-10 eggs		0.2-2 kg		Max speed 4			without bones, skin and muscles
		Max speed 2		70%		0.13-0.92 kg		Max speed 4			Vegetables
				57%		0.175-1.05 kg					Hard cheese
				40%		0.25-0.75 kg					



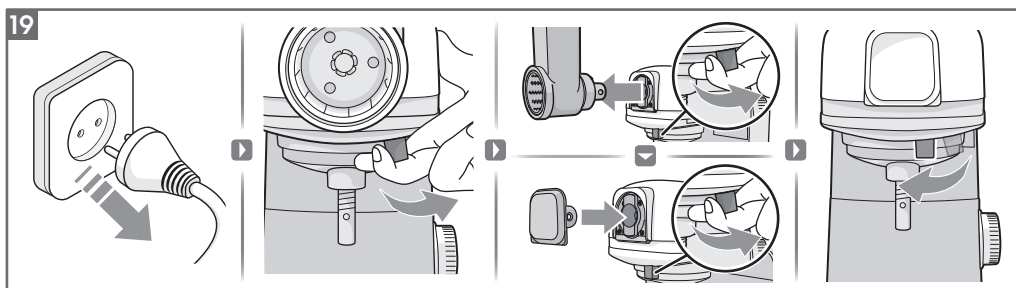
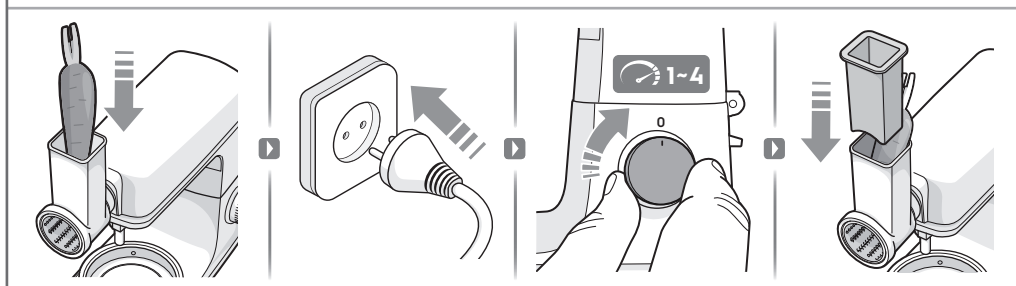
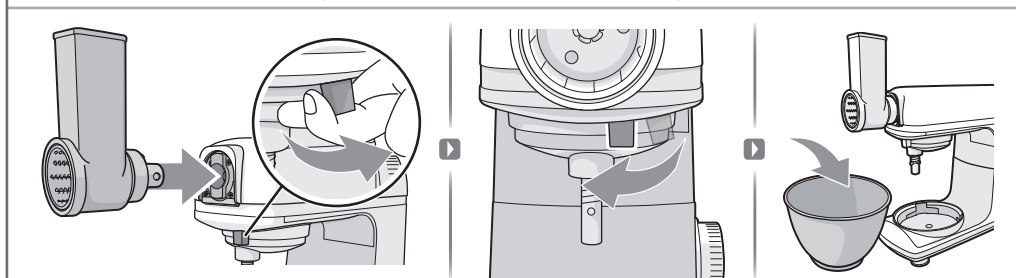
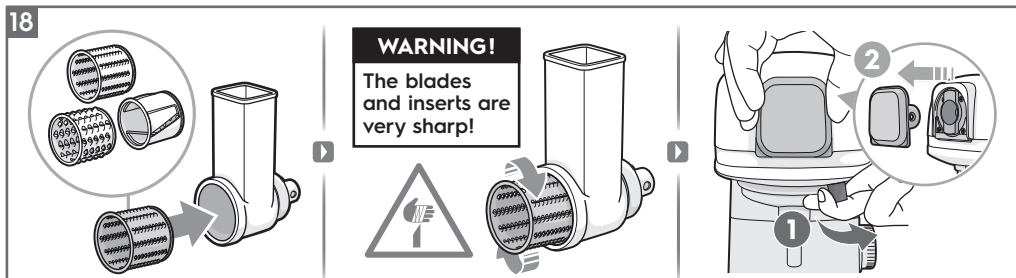


Meat Grinder

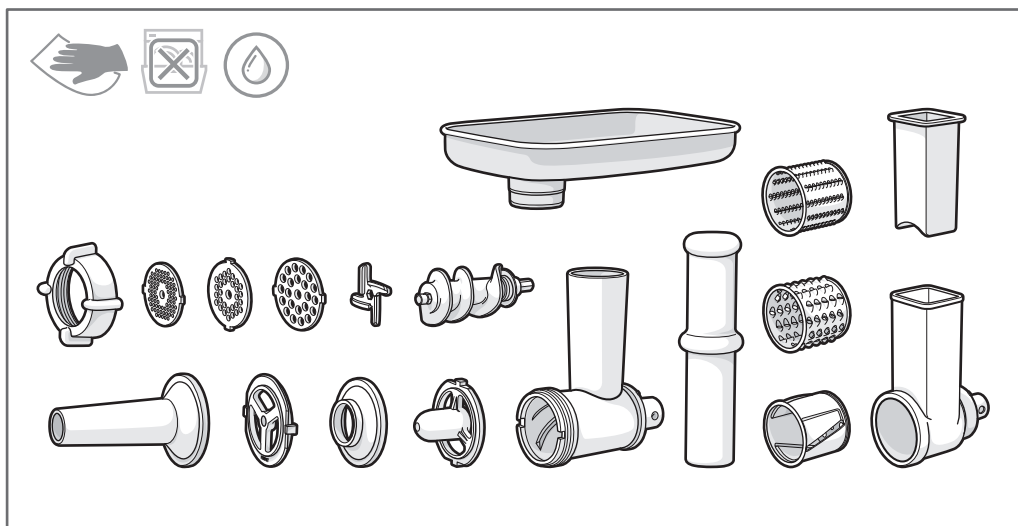
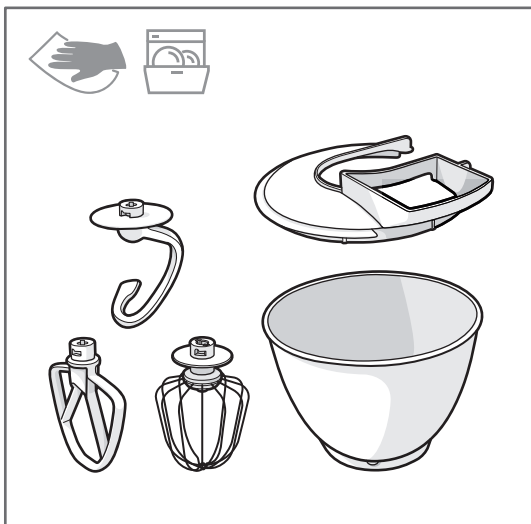
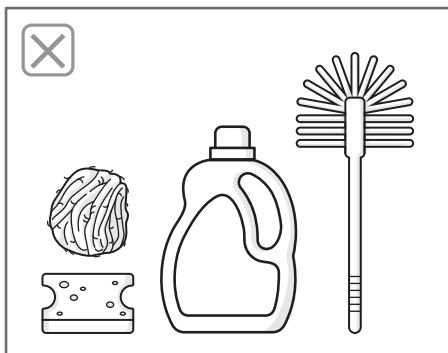
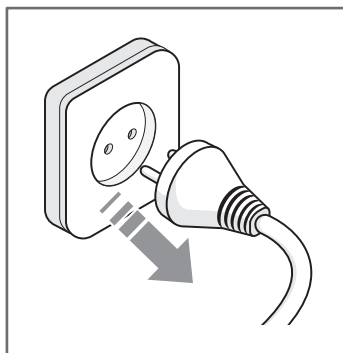




Salad Maker



CLEANING AND CARE



SAVJETI ZA SIGURNU UPOTREBU

Prije prve upotrebe uređaja pažljivo pročitajte ove upute.

- Uređaje mogu koristiti osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe sa nedostatkom iskustva i znanja isključivo ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te ukoliko razumiju opasnosti koje mogu rezultirati upotrebom uređaja. Djeca se ne smiju igrati s ovim uređajem.
- Uvijek odspojite uređaj iz strujnog napajanja ako ga ostavljate bez nadzora te prije njegovog sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- Djeca ne smiju koristiti ovaj uređaj. Uređaj i kabel držite izvan dohvata djece.
- Ako je strujni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov ovlaštenin servisni agent ili osobe sa sličnim kvalifikacijama kako bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj je namijenjen za uporabu u kućanstvu i za namjene u:
 - čajnim kuhinjama koje upotrebljavaju zaposleni u prodavaonicama, uredima i drugim radnim prostorima;
 - seoskim kućama;
 - turističkim apartmanima, u hotelima, motelima i drugim vrstama smještaja;
 - pansionima.
- Isključite uređaj i iskopčajte ga iz strujne utičnice prije zamjene dodatne opreme/pribora ili ako pristupate dijelovima koji se pomiču tijekom upotrebe.
- Uređaj uvijek postavite na ravnu površinu.
- Uređaj je namijenjen samo za upotrebu u kućanstvu.
- Kada radi, uređaj uvijek držite na oku.
- Nikada ne obrađujte kipuće tekućine (maksimalno 90°C).
- Ne koristite ovaj uređaj za miješanje boje. Može izazvati eksploziju.
- Ne dozvolite da kabel visi preko ruba stola ili vruće radne kuhinjske površine.
- Prste i dlanove držite podalje od područja kućišta i nagnute glave motora i tako spriječite ozljede.
- Nikad ne rukujte uređajem kada je pribor UKLJUČEN, osim ako zdjela za miješanje nije na svom mjestu, a glava motora (10) okrenuta prema dolje.
- Nemojte prepuniti stroj i tako izbjegnite prelijevanje i preopterećenje motora. Koristite zaštitu od prskanja i tako se zaštitite od tekućih smjesa. Sastojci se mogu dodati izravno u zdjelu pomoću otvora za ubacivanje sastojaka na zaštitu od prskanja.
- Za guste smjese (naprimjer: tijesto za kruh), ne koristite stroj duže od deset minuta, bez prekida. Pustite ga neka se ohladi 20 minuta prije nastavka rada.
- Nikad ne uranjajte tijelo uređaja, kabel ili utikač u vodu ili druge tekućine.
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje, spužvice za ribanje ili abrazivne deterdžente kada čistite uređaj.
- Prilikom korištenja pribora, uvijek koristite isporučeni nastavak za guranje. Nikada ne stavljajte prste ili posude u otvor za ubacivanje sastojaka.

ZBRINJAVANJE



Ovaj simbol na proizvodu ili na ambalaži označava da se s proizvodom ne smije postupati kao s komunalnim otpadom. Za recikliranje proizvoda, odnesite ga na službeno sabirno mjesto ili u Electroluxov servisni centar koji može ukloniti i reciklirati bateriju i električne dijelove na siguran i profesionalan način. Slijedite pravila svoje zemlje za odvojeno prikupljanje električnih proizvoda i punjivih baterija.

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

HR

CZ

DK

EN

EE

FI

FR

DE

HU

IT

LV

LT

NO

PL

RO

RU

RS

SK

SI

SE

TR

UA

AR

DIJELOVI (slika na stranici '2')

- 1

Osovina za nastavke
- 2

Prednji gumb za otpuštanje nastavaka
- 3

Prednji dio za umetanje nastavaka
- 4

Ručka za otpuštanje
- 5

Okretni gumb biranja brzine
- 6

Strujni kabel
- 7

Zdjela za miješanje od nehrđajućeg čelika
- 8a

Ravni nastavak za miješanje
- 8b

Kuka za miješanje tijesta
- 8c

Pjenjača
- 9

Zaštita od prskanja
- 10

Glava motora (nagibna)
- 11

Kučište
- 12

Ploča za umetanje posude
- 13

Poklopac prednjeg dijela za umetanje nastavaka

Aparat za mljevenje mesa*

- A

Kučište aparata za mljevenje
- B

Vijak aparata za mljevenje
- C

Nož aparata za mljevenje
- D1

Disk za fino mljevenje
- D2

Srednji disk za mljevenje
- D3

Disk za grubo mljevenje
- E

Prsten aparata za mljevenje
- F1

Gornji kubbe nastavak
- F2

Donji kubbe nastavak
- G1

Gornji nastavak za kobasice
- G2

Donji nastavak za kobasice
- H

Pladanj aparata za mljevenje
- I

Nastavak za guranje aparata za mljevenje

Aparat za salatu*

- J

Kučište aparata za salatu
- K1

Srednja rezalica
- K2

Gruba rezalica
- K3

Drobilica
- L

Nastavak za guranje aparata za salate

**Dostupno samo za određene modele.
Također dostupno za prodaju na
internetskim stranicama robne marke*

UPOTREBA (slika na stranici '3-5')

- 1 Čišćenje - Prije upotrebe očistite zdjelu i pribor.
- 2 Upotreba alata i kapacitet.

Glavni alati

Brzine	Alati	Vrste smjesa		Min. kapacitet	Maks. kapacitet
Maks 2	Kuka za miješanje tijesta	Guste smjese tijesta (npr. tijesto za kruh, pizzu ili tijesto za pecivo)	75% udjela vode	130g brašna ili 230g tijesta	0.92kg brašna ili 1.62kg tijesta
			57% udjela vode	175g brašna ili 290g tijesta	1.05kg brašna ili 1.74kg tijesta
			40% udjela vode	250g brašna ili 400g tijesta	0.75kg brašna ili 1.2kg tijesta
Maks 4	Nastavak za miješanje	Srednje guste smjese (npr. smjesa za palačinke ili biskvitne smjese)		1jaje ili 200g tijesta	10jaja ili 2kg tijesta
Maks 6	Pjenjača	Lagane smjese (npr. vrhnje, bjelanjci, blancmange -žele od mljeka)		3jaja ili 100g vrhnja	10jaja ili 600g vrhnja
Pulsiranje	Pjenjača	Interval (npr. za miješanje biskvita, bjelanjaka)			

Postotak udjela vode znači težinski udjel vode u odnosu na brašno korišteno u receptu za tijesto.
Primjer: ako recept za tijesto koristi 400 gr vode i 1000 gr brašna, znači da ima hidrataciju od 40%.

Pribor

Brzine	Alati	Vrsta jela	
Maks 4	Aparat za mljevenje mesa	Mljeveno meso	Uobičajene vrste mesa (piletina, svinjetina, govedina) bez kostiju, kože i mišići
		Kobasice/ Pljeskavice	Miješane vrste mesa (piletina, svinjetina, govedina, uključujući plodove mora) bez kostiju, kože i mišići
Maks 4	Aparat za salatu	Povrće (mrkva, krastavac, tikva, itd.)	
		Tvrdi sirevi (cheddar, gauda itd.)	

Napomene: Ne preporuča se umetanje SAMO plodova mora ili povrća u aparat za mljevenje mesa, jer će to dati sočan/vodenast rezultat umjesto ispravnog mljevenog mesa.

Ne koristite hranu bogatu vlaknima (poput đumbira, poriluka itd.) jer se ne može preraditi.

- Uređaj postavite na ravnu površinu.
- Nagnite glavu motora prema gore dok se ne blokira i otpustite ručku za otpuštanje (4) prema gore.
UPOZORENJE! Prste i dlanove držite podalje od područja između kućišta (11) i nagnute glave motora (10).
- Željeni pribor umetnite (pjenjaču, kuku za tijesto ili nastavka za miješanje) turanjem na osovinu za pribor i okrenite ga u smjeru obrnutom od smjera kazaljke na satu dok se zatik ne blokira u svom položaju.
- Zdjelu za miješanje (7) postavite u ploču za umetanje posude (12) okretanjem u smjeru kazaljke na satu dok se ne blokira u položaju.
UPOZORENJE! Nikad ne rukujte s uređajem kada je pribor **UKLJUČEN**, osim ako zdjela za miješanje (7) nije na svom mjestu, a glava motora (10) okrenuta prema dolje.
- Nagnite glavu motora prema dolje dok se ne blokira i pritisnite ručku za otpuštanje (4) prema gore.
- Ukopčajte u strujnu utičnicu.
- Ubacite sastojke za obradu.
UPOZORENJE! Nemojte prepuniti stroj i tako izbjegnite prelijevanje i preopterećenje motora. Koristite zaštitu od prskanja i zaštitite se od tekućih smjesa. Sastojci se mogu dodati izravno u zdjelu pomoću otvora za ubacivanje sastojaka na zaštitu od prskanja.
- Okrenite okretni gumb biranja brzine od 0 do željene brzine (između 1-6, u skladu s priborom i smjesom).
UPOZORENJE! Za guste smjese (na primjer: tijesto za kruh), ne koristite stroj dulje od 10 minuta, neprekidno. Pustite ga neka se ohladi 20 minuta prije nastavka rada.
PROFESIONALNI savjeti: Kada miješate tijesto, izbjegnite prskanje brašna tako što ćete uređaj podesiti na 1 u trajanju od 60 sekundi, a zatim okrenite na željenu brzinu.
PROFESIONALNI savjeti: Za pulsni rad (kada mijesite u kratkim intervalima), okrenite i držite okretni gumb u položaju „P” željeno vrijeme. Kada pustite okretni gumb on se automatski vraća na položaj „0”.
- Kada završite mijesiti okrenite okretni gumb natrag na 0.
- Iskopčajte uređaj iz strujne utičnice.
- Nagnite glavu motora prema gore dok se ne blokira i pritisnite ručku za otpuštanje (4) prema gore.
- Uklonite pribor sa osovine za nastavke okretanjem u smjeru kazaljke na satu i uklonite ga povlačenjem.
- Uklonite zdjelu za miješanje s ploče za umetanje posude okretanjem u smjeru obrnutom od smjera kazaljke na satu.
- Izvadite smjesu iz zdjele za miješanje.
PROFESIONALNI savjeti: Smjesa se može izvaditi pomoću lopatice.
- NAČIN UPORABE APARATA ZA MLJEVENJE MESA***
 - Umetnite vijak aparata za mljevenje mesa (B) u kućište aparata (A).
 - MLJEVENO MESO:** Postavite nož stroja za mljevenje (C) preko četvrtaste osovine na kraju vijka aparata (B). Postavite željeni disk za mljevenje (D) preko noža (C).
 - KOBASICE:** Sklopите gornji i donji nastavak za kobasice (G) i postavite ih preko četvrtaste osovine na kraju vijka aparata (B).

HR

CZ

DK

EN

EE

FI

FR

DE

HU

IT

LV

LT

NO

PL

RO

RU

RS

SK

SI

SE

TR

UA

AR

HR

CZ

DK

EN

EE

FI

FR

DE

HU

IT

LV

LT

NO

PL

RO

RU

RS

SK

SI

SE

TR

UA

AR

c. **PLJESKAVICE:** Sklopite gornji i donji kubbe nastavak (F) i postavite ih preko četvrtaste osovine na kraju vijka aparata (B).

Pritegnite prsten aparata (E) rukom dok se ne osigura aparat za mljevenje mesa.

UPOZORENJE! Nemojte previše zategnuti prsten.

- Pritisnite gumb za otpuštanje nastavaka (2) udesno i uklonite poklopac dijela za umetanje nastavaka (13). Sastavljeni aparat za mljevenje mesa postavite u prednji dio za umetanje nastavaka (3) pomoću gumba za otpuštanje nastavaka (2). Gumb za otpuštanje nastavaka (2) kliknut će na svoje mjesto kada je aparat za mljevenje mesa čvrsto pričvršćen.

UPOZORENJE! Prije stavljanja nastavaka isključite uređaj i iskopčajte ga iz strujne utičnice.

- Stavite zdjelu za miješanje (7) ili drugu posudu ispod nastavka kako biste prikupili rezultat.
- Postavite pladanj aparata za mljevenje (H) preko kućišta aparata (A).
- Narežite sirovo meso na male komadiće (oko 2.5 cm) ili smjesu od kobasica/pljeskavice i stavite na pladanj za hranu. Priključite aparat i okrenite gumb odabira brzine na preporučenu brzinu.
- Umetnite meso u kanal za umetanje pomoću nastavka za guranje (I).

18 **UPOZORENJE! Ne stavljajte prste ili drugo posuđe u kanal za umetanje.**

Napomene: Preporučuje se da aparat radi još 1 minutu nakon stavljanja zadnjeg komada mesa, kako bi u aparatu ostalo što manje ostataka mljevenog mesa.

NAČIN UPORABE APARATA ZA SALATU*

- Odaberite svoju rezalicu/drobilicu (K) i umetnite je u kućište aparata za salate (J) okrećući je u smjeru kazaljke na satu. Provjerite je li nastavak u potpunosti umetnut.

UPOZORENJE! Lopatice i umetci su vrlo oštri!

- Pritisnite gumb za otpuštanje nastavaka (2) udesno i uklonite poklopac dijela za umetanje nastavaka. Sastavljeni aparat za salatu postavite u prednji dio za umetanje nastavaka (3) pomoću gumba za otpuštanje nastavaka (2). Gumb za otpuštanje nastavaka (2) kliknut će na svoje mjesto kada je aparat za salatu čvrsto pričvršćen.

19 **Stavite zdjelu za miješanje (7) ili drugu posudu ispod nastavka kako biste prikupili rezultat.**

- Izrežite hranu na veličinu koja će odgovarati kanalu za umetanje.
- Priključite aparat i okrenite selektor brzina na željenu brzinu.
- Umetnite hranu u kanal za umetanje pomoću nastavka za guranje (L).

UPOZORENJE! Ne stavljajte prste ili drugo posuđe u kanal za umetanje.

Kad završite s korištenjem nastavka, isključite uređaj i iskopčajte ga iz utičnice.

Vratite poklopac prednjeg dijela za umetanje nastavaka (13) pomoću gumba za otpuštanje nastavaka (2).

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE (slika na stranici '6')

Prije čišćenja uvijek iskopčajte uređaj iz strujne utičnice.

- 1 Kućište motora. Kućište motora nikad ne uranjajte u vodu! Kućište motora čistite samo vlažnom krpom. Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje, spužvice za ribanje ili abrazivne deterdžente kada čistite uređaj.
- 2 Zdjela za miješanje, pribor za miješanje (kuka za tijesto, pjenjača, nastavak za miješanje) i zaštita od prskanja mogu se prati u perilici posuđa.
Ako ih perete ručno, ne koristite žičane mrežice, žičanu vunu ili izbjeljivač kako biste izbjegli pojavu hrđe.
- 3 Nastavke stroja za mljevenje mesa* i aparata za salate* perite samo ručno u toploj vodi sa sapunicom.

*Dostupno samo za određene modele. Također dostupno za prodaju na internetskim stranicama robne marke.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Motor usporava ili se zaustavlja za vrijeme rada.	Količina tijesta možda prelazi maksimalni kapacitet.	Iskopčajte uređaj iz strujne utičnice i uklonite polovicu tijesta te ga obradite u dvije odvojene količine, pričekajte 20 minuta neka se motor ohladi i zatim ponovno pokrenite stroj.
Tijesto se lijepi na stijenke ili na dno zdjele.	Tijesto je previše vlažno.	Dodajte još brašna, dok se tijesto ne odlijepi sa stijenki ili dna zdjele.
Motor ne radi.	Uređaj nije uključen u strujnu utičnicu.	Ukopčajte uređaj u strujnu utičnicu prije rukovanja.
	Glava motora ne blokira se pravilno u položaju.	Provjerite blokira li se motor u donjem položaju.
Uređaj vibrira/pomiče se za vrijeme rukovanja.	Gumena nožica je vlažna.	Povjerite je li gumena nožica na dnu uređaja čista i suha.
	To je normalno za veće težine (npr. gusto tijesto, sir).	Uklonite polovicu tijesta i podijelite ga u dva dijela.
	Uređaj radi većom brzinom od preporučene.	Smanjite brzinu na postavku preporučene brzine (dostupno u dijelu „Upotreba“).
Prskanje smjese.	Zaštita od prskanja nije u ispravnom položaju.	Provjerite je li zaštita od prskanja u ispravnom položaju.
	Uređaj radi velikom brzinom.	Smanjite brzinu.
Sastojak ili brašno lijepi se na dno ili stranu posude i nije pravilno promiješan.	Alat ne može dosegnuti dno ili stranu posude.	Prije suhog sastojka dodajte tekućinu, povećajte brzinu ili pomoću lopatice pripojite tijesto alatu.

HR

CZ

DK

EN

EE

FI

FR

DE

HU

IT

LV

LT

NO

PL

RO

RU

RS

SK

SI

SE

TR

UA

AR

HR

CZ

DK

EN

EE

FI

FR

DE

HU

IT

LV

LT

NO

PL

RO

RU

RS

SK

SI

SE

TR

UA

AR

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte následující pokyny.

- Spotřebiče 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 dětem, aby si hrály se spotřebičem.
- Pokud je spotřebič bez dozoru nebo pokud se jej chystáte rozebírat, sestavovat nebo čistit, vždy jej odpojte od napájení.
- Tento spotřebič by neměly používat děti. Spotřebič a jeho kabel udržujte mimo dosah dětí.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí jej vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, aby se předešlo rizikům.
- Spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobná použití, jako jsou:
 - kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - farmářské domy;
 - pro zákazníky hotelů, motelů, penzionů a jiných ubytovacích zařízení;
 - penziony a ubytovny.
- Než budete vyměňovat příslušenství / nástavce nebo přistupovat k součástem, které se během používání pohybují, spotřebič vypněte a odpojte od napájení.
- Spotřebič umísťujte pouze na plochem a rovném povrchu.
- Spotřebič je určen pouze k vnitřnímu a domácímu použití.
- Nenechávejte tento spotřebič během chodu bez dohledu.
- Nikdy nepracujte s vroucími tekutinami (max. 90 °C).
- Tuto aplikaci nepoužívejte k míchání barev. Mohlo by dojít k výbuchu.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo pultu přes horké povrchy.
- Nevkládejte prsty ani ruce do oblastí mezi krytem a nakloněnou hlavou motoru, abyste zabránili zraněním.
- Spotřebič nikdy nespouštějte se ZAPNUTÝM příslušenstvím, pokud není mixovací nádoba na místě a hlava motoru (10) není dole.
- Spotřebič nepřepínajte, aby nedošlo k přetečení a přetížení motoru. K ochraně před tekutými směsmi použijte ochranný kryt proti stříkání. Přísady lze přidat přímo do nádoby prostřednictvím plnicího otvoru ochranného krytu proti stříkání.
- V případě těžkých směsí (např. chlebové těsto) nepoužívejte spotřebič déle než deset minut bez přerušení. Před pokračováním jej nechte dalších 20 minut vychladnout.
- Tělo spotřebiče, kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny.
- Při čištění spotřebiče nepoužívejte abrazivní čističe, drátěnky ani jiné abrazivní čisticí prostředky.
- Při používání nástavců vždy používejte dodané přechovadlo. Do plnicího otvoru nikdy nevkládejte prsty ani nádoby.

LIKVIDACE



Tento symbol na spotřebiči nebo jeho obalu značí, že spotřebič nepatří do domácího odpadu. Chcete-li spotřebič recyklovat, odevzdejte ho v oficiální sběrně nebo v servisním středisku Electrolux, kde mohou baterii i elektrické součásti vyjmout a recyklovat bezpečně a odborně. Postupujte podle pravidel pro separovaný sběr elektrických výrobků a nabíjecích baterií platných ve vaší zemi.

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

DÍL (strana s obrázkem '2')

- 1

Hřídel nástavce
- 2

Tlačítko pro uvolnění přední hlavy nástavce
- 3

Přední hlava nástavce
- 4

Uvolňovací páčka
- 5

Ovladač rychlosti
- 6

Napájecí kabel
- 7

Mixovací nádoba z nerezové oceli
- 8a

Plochý hnětač
- 8b

Hnětač těsta
- 8c

Šlehač
- 9

Ochranný kryt proti stříkání
- 10

Hlava motoru (sklopná)
- 11

Kryt
- 12

Upevňovací talíř nádoby
- 13

Kryt přední hlavy nástavce

Mlýnek na maso *

- A

Kryt mlýnku
- B

Šroub mlýnku
- C

Nůž mlýnku
- D1

Destička na jemné mletí
- D2

Destička na střední mletí
- D3

Destička na hrubé mletí
- E

Kroužek mlýnku
- F1

Horní nástavec na kubbe
- F2

Dolní nástavec na kubbe
- G1

Horní nástavec na klobásy
- G2

Spodní nástavec na klobásy
- H

Miska mlýnku
- I

Pěchovadlo mlýnku

Salátovač *

- J

Kryt salátovače
- K1

Střední kráječ
- K2

Hrubý kráječ
- K3

Krouhač
- L

Pěchovadlo salátovače

**K dispozici pouze u některých modelů.
Možno zakoupit také na webových stránkách značky.*

POUŽITÍ (Strana s obrázkem '3-5')

- 1 Čištění – Před použitím je třeba nádobu a nástroje vyčistit.
- 2 Použití nástrojů a kapacity.

Hlavní nástroje

Rychlosti	Nástroje	Druh směsi		Minimální kapacita	Maximální kapacita
Max 2	Hnětač těsta	Těžké směsi těsta (např. chlebové těsto, těsto na pizzu nebo na sladké pečivo)	75% hydratace	130g mouky nebo 230g těsta	0.92kg mouky nebo 1.62kg těsta
			57% hydratace	175g mouky nebo 290g těsta	1.05kg mouky nebo 1.74kg těsta
			40% hydratace	250g mouky nebo 400g těsta	0.75kg mouky nebo 1.2kg těsta
Max 4	Hnětač	Středně těžké směsi (např. těsto na palačinky nebo piškotový koláč)		1vejce nebo 200g těsta	10vajec nebo 2kg těsta
Max 6	Šlehač	Lehké směsi (např. smetana, vaječný bílek, pudink)		3vejce nebo 100g smetany	10vajec nebo 600g smetany
Pulz	Šlehač	Interval (např. pro míchání piškotového základu, vaječného bílku)			

Procenta hydratace vyjadřují hmotnostní poměr vody k mouce použité ve receptu na těsto.
Příklad: pokud se v receptu na těsto používá 400g vody a 1000g mouky, znamená to, že má 40% hydrataci.

HR

CZ

DK

EN

EE

FI

FR

DE

HU

IT

LV

LT

NO

PL

RO

RU

RS

SK

SI

SE

TR

UA

AR

Nástavce

Rychlosti	Nástroje	Druh potravin	
Max. 4	Mlýnek na maso	Mleté maso	Běžné maso (kuřecí, vepřové, hovězí) bez kostí, kůže a svalů
		Klobása/ Masová kulička	Směs masa (kuřecí, vepřové, hovězí, včetně mořských plodů) bez kostí, kůže a svalů
Max. 4	Salátovač	Zelenina (mrkev, okurka, dýně atd.)	
		Tvrdý sýr (čedar, gouda atd.)	

Poznámky: Nedoporučuje se vkládat do mlýnku POUZE mořské plody nebo zeleninu, protože namísto správného mletého masa bude výsledek tekutý / vodnatý.

Nepoužívejte potraviny s vysokým obsahem vlákniny (jako je zázvor, pórek atd.), protože je nelze zpracovat.

3 Spotřebič umístěte na rovný povrch.

4 Naklopte hlavu motoru nahoru, dokud nezapadne, stlačením uvolňovací páčky (4) směrem nahoru.
VAROVÁNÍ! Nevkládejte prsty ani ruce do oblastí mezi krytem (11) a nakloněnou hlavou motoru (10).

5 Požadovaný nástroj (šlehač, hnětač těsta nebo hnětač) umístěte na své místo tak, že ho zatlačíte na hřídel nástavce a otočíte jím proti směru hodinových ručiček, dokud se kolik nezajistí na místě.

6 Mixovací nádobu (7) vložte do upevňovacího talíře nádoby (12) tak, že s ní otočíte ve směru hodinových ručiček, aby zapadla na své místo.

VAROVÁNÍ! Spotřebič nikdy nespouštějte se ZAPNUTÝM příslušenstvím, pokud není mixovací nádoba (7) na místě a hlava motoru (10) není dole.

7 Sklopte hlavu motoru dolů, dokud nezapadne, stlačením uvolňovací páčky (4) směrem nahoru.

8 Zapojte spotřebič do sítě.

9 Vložte přísady, které chcete zpracovat.

VAROVÁNÍ! Spotřebič nepřepínajte, aby nedošlo k přetečení a přetížení motoru.

K ochraně před tekutými směsmi použijte ochranný kryt proti stříkání. Přísady lze přidat přímo do nádoby prostřednictvím plnicího otvoru ochranného krytu proti stříkání.

10 Otočte ovladačem rychlosti z 0 na požadovanou rychlost (mezi 1–6 dle nástrojů a směsi).

VAROVÁNÍ! V případě těžkých směsí (např. chlebové těsto) nepoužívejte spotřebič déle než 10 minut bez přerušení. Před pokračováním jej nechte dalších 20 minut vychladnout.

Praktické tipy: Aby se při míchání těsta zabránilo vystříknutí mouky, udržujte spotřebič na nastavení rychlosti 1 po dobu 60 sekund a poté otočte na požadovanou rychlost.

Praktické tipy: V případě pulzního provozu (hnětení v krátkých intervalech) otočte ovladačem do polohy „P“ a přidržte ho v ní po požadovanou dobu. Když ovladač uvolníte, automaticky se vrátí do polohy „0“.

11 Po dokončení mixování otočte ovladačem zpět do polohy 0.

12 Odpojte spotřebič ze zásuvky.

13 Naklopte hlavu motoru nahoru, dokud nezapadne, stlačením uvolňovací páčky (4) směrem nahoru.

14 Odstraňte nástroj z hřídele nástavce otáčením ve směru hodinových ručiček a následným vytažením.

15 Vyjměte mixovací nádobu z upevňovacího talíře nádoby otočením proti směru hodinových ručiček.

16 Vyjměte směs z mixovací nádoby.

Praktické tipy: Směs lze vyjmout pomocí stěrky.

17 **JAK POUŽÍVAT MLÝNEK NA MASO***

• Vložte šroub mlýnku (B) do krytu mlýnku (A).

a. **MLETÉ MASO:** Nasadte nůž mlýnku (C) na čtvercovou hřídel na konci šroubu mlýnku (B).

Nad nůž (C) umístěte požadovanou destičku na mletí (D).

b. **KLOBÁSA:** Sestavte horní a dolní nástavec na klobásy (G) a umístěte je na čtvercovou hřídel na konci šroubu mlýnku (B).

c. **MASOVÁ KULIČKA:** Sestavte horní a dolní nástavec na kubke (F) a umístěte je na čtvercovou hřídel na konci šroubu mlýnku (B).

Ručně utáhněte kroužek mlýnku (E), dokud nebude mlýnek zajištěný.

VAROVÁNÍ! Kroužek neutahujte nadměrně.

• Zatlačte uvolňovací tlačítko hlavy nástavce (2) doprava a odstraňte kryt hlavy nástavce (13).

Pomocí uvolňovacího tlačítka hlavy nástavce (2) umístěte sestavený mlýnek na maso do přední

hlavy nástavce (3). Jakmile je mlýnek na maso bezpečně upevněn, uvolňovací tlačítko hlavy nástavce (2) zapadne na místo.

VAROVÁNÍ! Než začnete vkládat nástavce, vypněte spotřebič a vypojte ho ze zásuvky.

- Pod nástavec umístěte mixovací nádobu (7) nebo jinou nádobu, do které budete zachytávat výsledný produkt.
- Misku mlýnku (H) umístěte nad kryt mlýnku (A).
- Nakrájejte syrové maso na malé kousky (asi 2.5 cm) nebo na směs na klobásy / masové kuličky a položte je na tác. Zapojte spotřebič do zásuvky a otočte voličem rychlosti na doporučenou rychlost.
- Maso vkládejte do plnicího otvoru pomocí pěchovadla (I).

VAROVÁNÍ! Do plnicího otvoru nekládejte prsty ani nádoby.

Poznámky: Doporučujeme nechat stroj pracovat ještě 1 minutu po vložení posledního masa, aby v něm zůstalo méně mletého masa.

18 JAK POUŽÍVAT SALÁTOVAČ*

- Vyberte si kráječ/krouhač (K) a vložte jej do krytu salátovače (J) otočením po směru hodinových ručiček. Ujistěte se, že je nástavec zcela zasunutý.

VAROVÁNÍ! Nože a bříty jsou velmi ostré!

- Zatlačte uvolňovací tlačítko hlavy nástavce (2) doprava a odstraňte kryt hlavy nástavce. Pomocí uvolňovacího tlačítka hlavy nástavce (2) umístěte sestavený salátovač do přední hlavy nástavce (3). Jakmile je salátovač bezpečně upevněn, uvolňovací tlačítko hlavy nástavce (2) zapadne na místo.
- Pod nástavec umístěte mixovací nádobu (7) nebo jinou nádobu, do které budete zachytávat výsledný produkt.
- Potraviny nakrájejte na velikost, která se vejde do plnicího otvoru. Zapojte spotřebič do zásuvky a otočte voličem rychlosti na požadovanou rychlost.
- Potraviny vkládejte do plnicího otvoru pomocí pěchovadla (L).
- **VAROVÁNÍ! Do plnicího otvoru nekládejte prsty ani nádoby.**

- 19 Jakmile skončíte s používáním nástavce, spotřebič vypněte a odpojte ze zásuvky. Pomocí uvolňovacího tlačítka hlavy nástavce (2) vraťte zpět přední kryt hlavy nástavce (13).

ČIŠTĚNÍ A PÉČE (strana s obrázkem '6')

Před čištěním vždy vypojte spotřebič ze zásuvky.

- 1 Kryt motoru. Kryt s motorem nikdy neponožujte do vody! Kryt motoru čistěte pouze vlhkým hadříkem.
Při čištění spotřebiče nepoužívejte abrazivní čističe, drátěnky ani jiné abrazivní čisticí prostředky.
- 2 Mixovací nádobu, mixovací nástroje (hnětač těsta, šlehač, hnětač) a ochranný kryt proti střikání lze mýt v myčce nádobí.
Při ručním mytí nepoužívejte drátěný kartáč, drátěnku nebo bělicí prostředek, abyste zabránili rezivění.
- 3 Nástavce mlýnku na maso* a salátovače* by se měly mýt pouze ručně v teplé mýdlové vodě.

*K dispozici pouze u některých modelů. Možno zakoupit také na webových stránkách značky.

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

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Motor se zpomaluje nebo se během provozu zastavuje.	Množství těsta může přesahovat maximální kapacitu.	Vypojte spotřebič ze zásuvky, odstraňte polovinu směsi a směs zpracujte ve dvou dávkách. Následně vyčkejte 20 minut, aby motor vychladl, a poté spotřebič restartujte.
Těsto se lepí na boční nebo spodní stranu nádoby.	Těsto je příliš mokré.	Přidávejte více mouky, dokud těsto neočistí boční nebo spodní část nádoby.
Motor nefunguje.	Spotřebič není zapojený do sítě.	Před uvedením do provozu nezapomeňte spotřebič zapojit do zásuvky.
	Hlava motoru nedrží správně na svém místě.	Dbejte na to, aby hlava motoru zapadla v poloze směrem dolů.
Spotřebič během provozu vibruje / pohybuje se.	Gumové nožičky jsou mokré.	Ujistěte se, že jsou gumové nožičky na dně jednotky čisté a suché.
	U velkých zátěží je to normální (např. těžké těsto, sýr).	Odstraňte polovinu a zpracujte suroviny ve dvou dávkách.
	Spotřebič pracuje při vyšších otáčkách, než je doporučeno.	Snižte rychlost na doporučené nastavení rychlosti (dostupné v části „Použití“).
Směs stříká.	Ochranný kryt proti stříkání není ve správné poloze.	Ujistěte se, že je ochranný kryt proti stříkání namontován ve správné poloze.
	Spotřebič pracuje při vyšším nastavení.	Snižte rychlost.
Přísady nebo mouka se přichytávají ke dnu nebo bočním stranám mísy a dostatečně se nepromíchají.	Nástroj nedosáhne na dno nebo boční stěny mísy.	Přidávejte tekuté přísady před suchými, zvyšte otáčky nebo vpravte těsto do nástroje pomocí stěrky.

SIKKERHEDSRÅD

Læs følgende instruktioner omhyggeligt, inden du bruger apparatet første gang.

- Apparater må kun 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 apparaterne på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn må ikke lege med apparatet.
- Kobl altid apparatet fra strømforsyningen, hvis det efterlades uden opsyn og før montering, adskillelse eller rengøring.
- Dette apparat må ikke bruges af børn. Opbevar apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, dens servicemedarbejder eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug eller lignende brug såsom:
 - personalekantineområder i butikker, på kontorer og i andre arbejdsmiljøer;
 - gæstehuse;
 - af kunder på hoteller, moteller og andre typer beboelse;
 - miljøer af bed and breakfast-typen.
- Sluk for apparatet og kobl det fra strømforsyningen, før du skifter/tilbehør tilbehør eller skal være tæt på dele, der bevæger sig under brug.
- Stil altid apparatet på en plan overflade.
- Apparatet er kun til indendørs- og husholdningsbrug.
- Lad ikke produktet stå ude af syne, når det er i brug.
- Blend aldrig kogende væsker (maks. 90°C).
- Brug ikke dette apparat til at røre maling. Det kan forårsage en eksplosion.
- Lad ikke ledningen hænge hen over kanten af bordet eller køkkenbordet.
- Hold fingre og hænder væk fra områder mellem huset og det skråtstillede motorhoved for at undgå personskade.
- Betjen aldrig apparatet med tilbehøret monteret, medmindre røreskålen er på plads, og motorhovedet (10) er nede.
- Overfyld ikke maskinen for at undgå spild og overbelastning af motoren. Brug stænkafskærmningen til at beskytte mod flydende blandinger. Ingredienserne kan tilsættes direkte til skålen via stænkafskærmningen.
- Med kraftige blandinger (f.eks. brøddej) må maskinen ikke bruges i mere end ti minutter kontinuerligt. Lad den køle af i yderligere 20 minutter, før du fortsætter.
- Nedsæk aldrig apparatets base, ledning eller stik i vand eller anden væske.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler, skuresvampe eller slibende rengøringsmidler under rengøring af apparatet.
- Brug altid den medfølgende skubber, når der bruges tilbehør. Sæt aldrig dine fingre eller redskaber i påfyldningsstragten.

BORTSKAFFELSE



Dette symbol på produktet eller på emballagen betyder, at produktet ikke må behandles som husholdningsaffald. For at genbruge dit produkt skal du bringe det til et officielt indsamlingssted eller til et Electrolux-servicecenter, som kan fjerne og genbruge batteriet og de elektriske dele på en sikker og professionel måde. Følg dit lands regler for separat indsamling af elektriske produkter og genopladelige batterier.

Electrolux forbeholder sig ret til at ændre produkter, oplysninger og specifikationer uden varsel.

KOMPONENT (billede side '2')

- 1

Tilbehørsaksel
- 2

Udløserknap til tilbehørsindstik på forsiden
- 3

Tilbehørsindstik på forsiden
- 4

Udløserhåndtag
- 5

Hastighedsvælger
- 6

Strømledning
- 7

Røreskål af rustfrit stål
- 8a

Fladt piskeris
- 8b

Dejkrog
- 8c

Piskeris
- 9

Stærkafskærmning
- 10

Motorhoved (vipbart)
- 11

Hus
- 12

Tallerken til skål
- 13

Dæksel til forreste tilbehørsindstik

Kødkværn *

- A

Kværnhus
- B

Kværnskrue
- C

Kværnkniv
- D1

Fin kværnplade
- D2

Medium kværnplade
- D3

Grov kværnplade
- E

Kværnring
- F1

Øvre kubbetiltbehør
- F2

Nedre kubbetiltbehør
- G1

Øvre pølsetiltbehør
- G2

Nedre pølsetiltbehør
- H

Kværnbakke
- I

Kværnskubber

Salatmaskine *

- J

Kabinet til salatmaskine
- K1

Medium skærer
- K2

Grovskærer
- K3

Rivejern
- L

Skubber til salatmaskine

**Fås kun til visse modeller.
Også til salg på mærkets hjemmeside*

ANVENDELSE (blik på stranici '3-5')

- 1 Rengøring - Sørg for, at skålen og tilbehøret rengøres inden brug.
- 2 Brug af redskaber og kapacitet.

Hovedværktøjer

Hastigheder	Redskaber	Type af blandinger		Min. kapacitet	Maks. kapacitet
Maks 2	Dejkrog	Tung dej (f.eks. brød, pizza eller butterdej)	75% fugtighed	130g mel eller 230g dej	0.92kg mel eller 1.62kg dej
			57% fugtighed	175g mel eller 290g dej	1.05kg mel eller 1.74kg dej
			40% fugtighed	250g mel eller 400g dej	0.75kg mel eller 1.2kg dej
Maks 4	Piskeris	Mellemtunge blandinger (f.eks. dej eller rørt dej)		1æg eller 200g dej	10æg eller 2kg dej
Maks 6	Piskeris	Lette blandinger (f.eks. fløde, æggehvide, budding)		3æg eller 1dl fløde	10æg eller 6dl fløde
Puls	Piskeris	Interval (f.eks. til blanding under svamp, æggehvide)			

Fugtprocent betyder vægtandelen af vand i forhold til melet, der anvendes i dejen.
Eksempel: Hvis en dej bruger 400g vand og 1000g mel, betyder det, at den har 40% fugtighed.

Tilbehør

Hastigheder	Redskaber	Type af madvare	
Maks. 4	Kødkværn	Hakket kød	Almindeligt kød (kylling, svinekød, oksekød) uden ben, hud og muskler
		Pølse/ Frikadelle	Blandet kød (kylling, svinekød, oksekød, også skaldyr) uden ben, hud og muskler
Maks. 4	Salatmaskine	Grøntsager (gulerod, agurk, græskar osv.)	
		Hård ost (cheddar, gouda osv.)	

Bemærkninger: Det anbefales ikke at lægge KUN fisk og skaldyr eller grøntsager i kødkværnen, da det vil give et saftigt/vandigt resultat i stedet for ordentligt farskød. Brug ikke fiberrige madvarer (såsom ingefær, porre osv.), da de ikke kan forarbejdes.

- 3 Stil apparatet på en flad overflade.
- 4 Vip motorhovedet op, til det låses fast ved at trykke på udløserhåndtaget (4) opad.
ADVARSEL! Hold fingre og hænder væk fra områder mellem huset (11) og det skråttillede motorhoved for at undgå personskafe (10).
- 5 Anbring det ønskede redskab (piskeris, dejkrog eller dejælter) ved at skubbe det op på tilbehørsakslen, og drej det mod uret, indtil tappen låses på plads.
- 6 Sæt røreskålen (7) i skålen til skålen (12) ved at dreje den med uret for at låse den fast.
ADVARSEL! Betjen aldrig apparatet med tilbehøret monteret, medmindre røreskålen (7) er på plads, og motorhovedet (10) er nede.
- 7 Vip motorhovedet ned, indtil det låses fast ved at trykke på udløserhåndtaget (4) opad.
- 8 Sæt stikket i stikkontakten.
- 9 Fyld dine ingredienser i.
ADVARSEL! Overfyld ikke maskinen for at undgå spild og overbelastning af motoren. Brug stænkafskærmningen til at beskytte mod flydende blandinger. Ingredienserne kan tilsættes direkte til skålen via stænkafskærmningen.
- 10 Drej hastighedsvælgeren fra 0 til den ønskede hastighed (mellem 1-6, svarende til redskab og blanding).
ADVARSEL! Med kraftige blandinger (f.eks. brøddej) må maskinen ikke bruges i mere end 10 minutter kontinuerligt. Lad den køle af i yderligere 20 minutter, før du fortsætter.
PRO Tips: Mens dej røres, skal du holde apparatet på indstilling 1 i 60 sekunder for at undgå, at mel sprøjter. Drej så til den ønskede hastighed.
PRO Tips: Ved brug af puls (æltningen med korte intervaller) skal du dreje knappen til "P"-position til den ønskede tid. Når knappen slippes, vender den automatisk tilbage til positionen "0".
- 11 Når blandingen er færdig, skal du dreje knappen tilbage til 0.
- 12 Tag stikket til apparatet ud af kontakten.
- 13 Vip motorhovedet op, indtil det låses fast ved at trykke på udløserhåndtaget (4) opad.
- 14 Fjern tilbehøret fra tilbehørsakslen ved at dreje det med uret og trække det af.
- 15 Fjern røreskålen fra skålen til skålen ved at dreje den mod uret.
- 16 Tag blandingen ud af røreskålen.
PRO Tips: Blandingen kan tages ud med dejskraberen.
- 17 **SÅDAN BRUGES KØDKVÆRNEN***
 - Sæt kværnskruen (B) ind i kværnhuset (A).
 - a. **HAKKET KØD:** Anbring kværnkniiven (C) over den firkantede aksel for enden af kværnskruen (B). Anbring den ønskede kværnplade (D) over kniven (C).
 - b. **PØLSE:** Saml det øvre og nedre pølse-tilbehør (G), og anbring dem over den firkantede aksel for enden af kværnskruen (B).
 - c. **FRIKADELLE:** Saml det øvre og nedre kubbet-tilbehør (F), og anbring dem over den firkantede aksel for enden af kværnskruen (B).
 - Stram kværnringen (E) med hånden, indtil kødkværnen er fastgjort.
 - ADVARSEL! Stram ikke ringen for meget.**
 - Skub tilbehørsnavets udløserknop (2) til højre, og fjern tilbehørets navdæksel (13).
 - Sæt den samlede kødkværn i det forreste tilbehørsnav (3) ved hjælp af udløserknappen til tilbehørsnavet (2). Tilbehørets udløserknop (2) klikker på plads, når kødkværnen er forsvarligt

fastgjort.

ADVARSEL! Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, inden der sættes tilbehør i.

- Anbring en blandeskål (7) eller en anden beholder under tilbehøret for at indsamle resultatet.
- Anbring kværnbakken (H) over kværnhuset (A).
- Skær råt kød i små stykker (ca. 2.5 cm) eller pølse- / frikadellefars, og læg det på madbakken.
- Tilslut apparatet, og drej hastighedsvælgeren til den anbefalede hastighed
- Før kødet ind i påfyldningstragten ved hjælp af skubberen (I).

ADVARSEL! Stik ikke fingrene eller andre redskaber i påfyldningstragten.

Bemærkninger: Det anbefales at lade maskinen køre i yderligere 1 minut, efter at det sidste kød puttes i, så der er mindre hakket kød tilbage i maskinen.

18 SÅDAN BRUGER DU SALATMASKINEN*

- Vælg din skærer/rivejern (K), og sæt den ind i salatmaskinens kabinet (J) ved at dreje den med uret. Sørg for, at tilbehøret er sat helt ind.

ADVARSEL! Knivene og indsætterne er meget skarpe!

- Skub tilbehørsnavets udløserknop (2) til højre, og fjern tilbehørets navdæksel.
- Sæt den samlede salatmaskine i det forreste tilbehørsnav (3) ved hjælp af udløserknappen til tilbehørsnavet (2). Tilbehørets udløserknop (2) klikker på plads, når salatmaskinen er forsvarligt fastgjort.

- Anbring en blandeskål (7) eller en anden beholder under tilbehøret for at indsamle resultatet.
- Skær maden ud i en størrelse, der passer til påfyldningstragten.
- Tilslut apparatet, og drej hastighedsvælgeren til den ønskede hastighed
- Før maden ind i påfyldningstragten ved hjælp af skubberen (L).

ADVARSEL! Stik ikke fingrene eller andre redskaber i påfyldningstragten.

- 19 Når du er færdig med at bruge tilbehøret, skal du slukke for apparatet og trække stikket ud. Sæt dækslet til det forreste tilbehørsnav (13) på plads ved hjælp af navudløserknop (2).

RENGØRING OG PLEJE (billede side '6')

Tag altid stikket ud af kontakten inden rengøring.

- 1 Motorhus. Nedsænk aldrig huset med motor i vand! Rengør kun motorhuset med en fugtig klud. Brug ikke slibende rengøringsmidler, skuresvampe eller slibende rengøringsmidler under rengøring af apparatet.
- 2 Røreskål, mixertilbehør (dejkrog, piskeris, piskeris) og stænkafskærmning tåler maskinopvask. Hvis du vasker i hånden, må du ikke bruge stålborste, ståluld eller blegemiddel for at undgå rust.
- 3 Kødqværn* og salatmaskine* bør kun vaskes i hånden i varmt sæbevand.

*Fås kun til visse modeller. Også til salg på mærkets hjemmeside.

FEJLFINDING

PROBLEM	MULIGE ÅRSAGER	LØSNING
Motoren kører langsommere eller stopper under drift.	Mængden af dej kan overskride den maksimale kapacitet.	Træk stikket ud og behandl det i to dele. Vent 20 minutter for at køle motoren ned og genstart den.
Dejen sidder fast i siderne eller bunden af skålen.	Dejen er for våd.	Tilsæt mere mel, indtil dejen rengør siden eller bunden af skålen.
Motoren virker ikke.	Apparatet er ikke tilsluttet strømmen.	Sørg for at tilslutte apparatet inden drift.
	Motorhovedet låses ikke korrekt på plads.	Sørg for, at motorhovedet låses nedad.
Apparatet vibrerer/ bevæger sig under drift.	Gummifødderne er våde.	Sørg for, at gummifødderne i bunden af enheden er rene og tørre.
	Det er normalt for tunge portioner (f.eks. tung dej, ost).	Fjern halvdelen og behandl det i to dele.
	Apparatet kører ved højere hastighed end det foreslåede.	Sænk hastigheden ned til den anbefalede hastighedsindstilling (tilgængelig i afsnittet "Brug").
Der kommer stænk fra blandingen.	Stænsikringen er ikke i korrekt position.	Sørg for, at stænkafskærmningen sidder rigtigt.
	Apparatet er i drift ved højere indstilling.	Sænk hastigheden.
Ingredienser eller mel klistrer fast i bunden eller på siderne af skålen og blandes ikke ordentligt.	Redskabet kan ikke nå skålen i bunden eller siden.	Tilsæt væske først inden tør ingrediens, øg hastigheden, eller brug spartel til at skubbe dejen til redskabet.

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

SAFETY ADVICE

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

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories/attachments or approaching parts that move in use.
- Always place the appliance on a flat level surface.
- Appliance is for indoor and domestic use only.
- Do not leave this product out of your sight when it is running.
- Never process boiling liquids (max 90°C).
- Do not use this application to stir paint. It may cause an explosion.
- Do not let cord hang over edge of table or counter over hot surfaces.
- Keep fingers and hands away from areas between housing and tilted motor head to prevent injury.
- Never operate appliance with the attachments ON unless the mixing bowl is in place and motor head (10) is down.
- Do not overfill the machine to avoid spillover and motor overloaded. Use the splash guard to protect against liquid mixtures. Ingredients can be added directly to the bowl via the feed hole of splash guard.
- With heavy mixtures (example : bread dough), do not operate the machine for more than 10 minutes continuously. Allow it to cool down for a further 20 minutes before continuing.
- Never immerse the appliance body, cord or plug in water or any other liquid.
- Do not use abrasive cleaners, scouring pads or abrasive detergents while cleaning the appliance.
- While using attachments, always use the pusher supplied. Never put your fingers or utensils in the feed chute.

DISPOSAL



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.

COMPONENT (picture page '2')

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| 1 Attachment shaft | 8a Flat Beater |
| 2 Front attachment hub release button | 8b Dough hook |
| 3 Front attachment hub | 8c Whisk |
| 4 Release Lever | 9 Splash guard |
| 5 Speed control knob | 10 Motor head (tiltable) |
| 6 Power Cord | 11 Housing |
| 7 Stainless steel mixing bowl | 12 Bowl cramping plate |
| | 13 Front attachment hub cover |

Meat Grinder*

- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| A Grinder housing | E Grinder ring |
| B Grinder screw | F1 Top kubbe attachment |
| C Grinder knife | F2 Bottom kubbe attachment |
| D1 Fine grinder plate | G1 Top sausage attachment |
| D2 Medium grinder plate | G2 Bottom sausage attachment |
| D3 Coarse grinder plate | H Grinder tray |
| | I Grinder pusher |

Salad maker*

- J Salad maker housing
K1 Medium slicer
K2 Coarse slicer
K3 Shredder
L Salad maker pusher

**Available in certain models only.
Also Available for sale on brand website.*

HOW TO USE (picture page '3-5')

- Cleaning - Make sure that you clean bowl and tools before use.
- Usage of tools and capacity.

Main tools

Speeds	Tools	Type of Mixture		Min Capacity	Max Capacity
Max 2	Dough hook	Heavy mixtures of dough (e.g. bread, pizza or pastry dough)	75% hydration	130 g flour or 230 g dough	0.92 kg flour or 1.62 kg dough
			57% hydration	175 g flour or 290 g dough	1.05 kg flour or 1.74 kg dough
			40% hydration	250 g flour or 400 g dough	0.75 kg flour or 1.2 kg dough
Max 4	Beater	Medium-heavy mixtures (e.g. crepes or sponge mixture)		1egg or 200 g dough	10eggs or 2kg dough
Max 6	Whisk	Light mixtures (e.g. cream, egg white, blanchmange)		3eggs or 100 g cream	10eggs or 600 g cream
Pulse	Whisk	Interval (e.g. for mixing under sponge, egg white)			

Hydration percentage means the weight proportion of water relative to the flour used in the dough recipe.
Example: if a dough recipe uses 400gr of water and 1000gr of flour, means it has 40% hydration.

HR

CZ

DK

EN

EE

FI

FR

DE

HU

IT

LV

LT

NO

PL

RO

RU

RS

SK

SI

SE

TR

UA

AR

Attachments

Speeds	Tools	Type of Food	
Max 4	Meat grinder	Ground meat	Common meat (chicken, pork, beef) without bones, skin and muscles
		Sausage/ Meatball	Mix meat (chicken, pork, beef including seafood) without bones, skin and muscles
Max 4	Salad maker	Vegetables (carrot, cucumber, pumpkin, etc.)	
		Hard cheese (cheddar, gouda, etc.)	

Notes: It's not recommended to put ONLY seafood or vegetables in the meat grinder, as it will give juicy / watery result instead of proper ground meat.

Do not use high-fiber food (such as ginger, leek, etc) as it can't be processed.

- 3 Place the appliance on a flat surface.
- 4 Tilt the motor head up until it locks by pressing the release lever (4) upwards.
WARNING! Keep fingers and hands away from areas between housing (11) and tilted motor head (10).
- 5 Place desired tool (Whisk, dough hook or beater) by pushing it up on the attachment shaft and turn it counterclockwise until the pin is locked into position.
- 6 Place the mixing bowl (7) into the bowl cramping plate (12) by turning it clockwise to lock into position.
WARNING! Never operate appliance with the attachments ON unless the mixing bowl (7) is in place and motor head (10) is down.
- 7 Tilt the motor head down until it locks by pressing the release lever (4) upwards.
- 8 Plug into mains.
- 9 Fill in your ingredients to process.
WARNING! Do not overfill the machine to avoid spillover and motor overloaded. Use the splash guard to protect against liquid mixtures. Ingredients can be added directly to the bowl via the feed hole of splash guard.
- 10 Turn the speed control knob from 0 to desired speed (between 1-6, corresponding to the tools and mixture).
WARNING! With heavy mixtures (example: bread dough), do not operate the machine for more than 10 minutes continuously. Allow it to cool down for a further 20 minutes before continuing.
PRO Tips: While mixing dough, in order to avoid flour splash, keep the appliance at setting 1 for 60 seconds, then turn to desired speed.
PRO Tips: For pulse operation (kneading at short intervals), turn and hold the knob to "P" position to your desired timing. When the knob is released it returns automatically to the "0" position.
- 11 After mixing completes, turn the knob back to 0.
- 12 Unplug the appliance.
- 13 Tilt the motor head up until it locks by pressing the release lever (4) upwards.
- 14 Remove the tool from attachment shaft by turning it clockwise and pull off.
- 15 Remove the mixing bowl from the bowl cramping plate by turning it counterclockwise.
- 16 Take out the mixture from the mixing bowl.
PRO Tips: Mixture can be taken out with the help of spatula.
- 17 **HOW TO USE THE MEAT GRINDER***
 - Insert the grinder screw (B) into the grinder housing (A).
 - a. **GROUND MEAT:** Place the grinder knife (C) over the square shaft at the end of the grinder screw (B). Place the desired grinder plate (D) over the knife (C).
 - b. **SAUSAGE:** Assemble top and bottom sausage attachment (G) and place them over the square shaft at the end of the grinder screw (B).
 - c. **MEATBALL:** Assemble top and bottom kubbe attachment (F) and place them over the square shaft at the end of the grinder screw (B).
 - Tighten the grinder ring (E) by hand until the meat grinder is secured.
WARNING! Do not over tighten the ring.
 - Push the attachment hub release button (2) to the right and remove the attachment hub cover (13). Fit the assembled meat grinder in the front attachment hub (3) using the attachment hub release button (2).
The attachment hub release button (2) will click into position once the meat grinder is securely

attached.

WARNING! Before putting attachments turn off the appliance and unplug it.

- Place a mixing bowl (7) or other container under the attachment to collect the result.
- Place the grinder tray (H) over the grinder housing (A). • Dice raw meat into small pieces (around 2.5cm) or sausage/meatball mixture and place it on the food tray. Plug in the appliance and turn the speed selector to recommended speed.
- Feed the meat into the feed chute by using the pusher (I).

WARNING! Do not put your fingers or other utensils in the feed chute.

Notes: Suggest to run the machine for another 1 min after the last meat was put, to have less remaining ground meat in the machine.

18 HOW TO USE THE SALAD MAKER*

- Choose your slicer/shredder (K) and insert it into the salad maker housing (J) by turning it clockwise. Make sure the attachment is fully inserted.

WARNING! The blades and inserts are very sharp!

- Push the attachment hub release button (2) to the right and remove the attachment hub cover. Fit the assembled salad maker in the front attachment hub (3) using the attachment hub release button (2).

The attachment hub release button (2) will click into position once the salad maker is securely attached.

- Place a mixing bowl (7) or other container under the attachment to collect the result.
- Cut the food into a size that fits the feed chute. Plug in the appliance and turn the speed selector to desired speed.
- Feed the food into the feed chute by using the pusher (L).

WARNING! Do not put your fingers or other utensils in the feed chute.

- When finished using your attachment, turn off the appliance and unplug it. Place back the front attachment hub cover (13) using the attachment hub release button (2).

CLEANING AND CARE (picture page '6')

Always unplug the appliance before cleaning

- 1 Motor Housing. Never immerse the housing with motor in water! Clean the motor housing only with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners, scouring pads or abrasive detergents while cleaning the appliance.
- 2 Mixing Bowl, Mixing Tools (dough hook, whisk, beater), and splash guard are dishwasher safe. If washing by hand, don't use wire brush, steel wool or bleach to avoid rust.
- 3 Meat grinder* and salad maker* attachments should only be washed by hand in warm soapy water.

*Available in certain models only. Also Available for sale on brand website.

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

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The motor slows down or stops during operation.	Amount of dough may exceed maximum capacity.	Unplug and remove half and process in two batches, wait for 20 minutes to cool down motor then restart machine.
Dough sticks onto the side or bottom of bowl.	Dough is too wet.	Add more flour, until dough cleans the side or bottom 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.
	Motor head doesn't properly lock in position.	Make sure motor head locks in downward position.
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.
	Appliance operates at higher speed than suggested.	Lower down the speed to the recommended speed setting (available on 'How to use' section).
Mixture splashes.	The splashguard is not at proper position.	Make sure the splashguard is fitted at the right position.
	Appliance operates at higher setting.	Lower down the speed.
Ingredient or flour stick at the bottom or side of bowl and not properly mixed.	Tool can't reach the bowl bottom or side.	Add liquid first before dry ingredient, increase speed or use spatula to help incorporate the dough to the tool.

OHUTUSTEAVE

Enne seadme esmakordset kasutamist lugege hoolikalt järgmist juhendit.

- Keha-, meele- või vaimupuudega inimesed või inimesed, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, võivad seadmeid kasutada vaid järelevalve all või tingimusel, et neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Eemaldage seade alati vooluvõrgust, kui jätate selle järelevalveta; samuti enne kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist.
- Lapsed ei tohi seda seadet kasutada. Hoidke seadet ja selle juhete lastele kättesaamatus kohas.
- Vigastatud toitejuhe tuleb ohutuse tagamiseks lasta tootjal, volitatud teenindusel või samaväärse kvalifikatsiooniga tehnikul välja vahetada.
- See seade on ette nähtud kasutamiseks koduses majapidamises või muudes sarnastes kohtades, näiteks:
 - kaupluste, kontorite ja muude töökeskkondade personaliköökidest;
 - talumajapidamistes;
 - klientide poolt hotellides, motellides ja muudes majutuskohtades;
 - bed and breakfast tüüpi hotellides.
- Enne tarvikute/lisaseadiste vahetamist või liikuvate osade käsitlemist lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust.
- Asetage seade alati siledale, tasasele pinnale.
- See seade on ette nähtud üksnes siseruumides või koduseks kasutuseks.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Ärge kunagi töödelge keevaid vedelikke (max 90 °C).
- Ärge kasutage seda seadet värvi segamiseks. See võib põhjustada plahvatuse.
- Ärge laske juhtmel rippuda üle lava või leti ääre ega rippuda kuumade pindade kohal.
- Vigastuste vältimiseks hoidke sõrmi ja käsi korpuse ja kallutatud mootori pea vahelistest aladest eemal.
- Ärge kunagi kasutage seadet SISSE lülitatud lisaseadmetega, kui segamishõõr pole paigas ja mootori pea (10) on all.
- Ärge täitke masinat liigselt, et vältida mahaloksumist ja mootori üle koormamist. Vedelate segude eest kaitsmiseks kasutage pritsmekatet. Koostisosad saab pritsmekatte ava kaudu otse kaussi lisada.
- Raskete segude (näiteks leivatainas) korral ärge kasutage masinat pidevalt kauem kui kümme minutit. Enne jätkamist laske sellel veel 20 minutit jahtuda.
- Mitte kunagi ärge kastke seadme korpust, toitejuhet ega pistikut vette ega muusse vedelikku.
- Ärge kasutage seadme puhastamise ajal abrasiivseid puhastusvahendeid, küürimispatju ega abrasiivseid detergente.
- Tarvikutega töötamisel kasutage alati komplekti kuuluvat tõukurit. Ärge kunagi pange sõrmi ega vahendeid etteandekanalisse.

KASUTUSELT KÕRVALDAMINE



See sümbol tootel või pakendil näitab, et toodet ei tohi käidelda olmeprügina. Toote ringlussevõtuks viige see ametlikku kogumispunkti või Electroluxi hoolduskeskusesse, kus on võimalik aku ja elektriosade ohutult ja professionaalselt eemaldada ning taaskasutusse suunata. Elektritoodete ja laetavate patareide eraldi kogumisel järgige riigis kehtestatud eeskirju.

Electrolux jätab endale õiguse tooteid, teavet ja spetsifikatsioone ilma ette teatamata muuta.

KOMPONENT (pildileht '2')

- 1

Kinnitusvõll
- 2

Eesmise tarviku rummu vabastusnupp
- 3

Eesmise tarviku rumm
- 4

Vabastushoob
- 5

Kiiruse juhtnupp
- 6

Toitejuhe
- 7

Roostevabast terasest segamismõu
- 8a

Segamismõtsik
- 8b

Taignakonks
- 8c

Vispel
- 9

Pritsmekaitse
- 10

Mootoripea (kallutatav)
- 11

Korpus
- 12

Kausi alus
- 13

Eesmise tarviku rummukate

Hakklihaotsik *

- A

Jahvati korpus
- B

Jahvati kruvi
- C

Jahvati lõiketera
- D1

Peenjahvati plaat
- D2

Keskmine jahvati plaat
- D3

Jämejahvati plaat
- E

Jahvati rõngas
- F1

Ülemine kubbe -tarvik
- F2

Alumine kubbe -tarvik
- G1

Ülemine vorstitarvik
- G2

Alumine vorstitarvik
- H

Jahvati alus
- I

Jahvati tõukur

Salativalmistaja *

- J

Salativalmistaja korpus
- K1

Keskmine viilutaja
- K2

Jämeviilutaja
- K3

Ribastaja
- L

Salativalmistaja tõukur

**Saadaval ainult teatud mudelitel.
Saadaval ka kaubamärgi veebisaidil*

KUIDAS KASUTADA (pildileht '3-5')

- 1
- Puhastamine - Enne kasutamist puhastage kauss ja tööriistad.
- 2
- Tööriistade ja võimsuse kasutamine.

Põhitööriistad

Kiirused	Tööriistad	Segu tüüp		Min maht	Max maht
Max 2	Taignakonks	Rasked tainasegud (nt leiva-, pitsa- või kondiitritainas)	75% hüdratatsioon	130g jahu või 230g tainast	0.92kg jahu või 1.62kg tainast
			57% hüdratatsioon	175g jahu või 290g tainast	1.05kg jahu või 1.74kg tainast
			40% hüdratatsioon	250g jahu või 400g tainast	0.75kg jahu või 1.2kg tainast
Max 4	Klopits	Keskmise raskusega segud (nt krepid või keeksiteigen)		1muna või 200g tainast	10muna või 2kg tainast
Max 6	Vispel	Kerged segud (nt koor, munavalge, blanmanžee)		3muna või 100g koort	10muna või 600g koort
Pulss-funktsioon	Vispel	Intervall (nt keeksiteaigna, munavalge segamiseks)			

Hüdratatsiooni protsendimäär tähendab vee massiprotsenti taina retseptis kasutatud jahu suhtes.
Näide: kui taigna retsept näeb ette 400g vee ja 1000g jahu kasutamist, tähendab see, et selle hüdratatsiooni tase on 40%.

Tarvikud

Kiirused	Tööriistad	Toiduaine tüüp
Max 4	Hakklihamasin	Hakkliha
		Tavaline liha (kana, sealih, veiseliha) ilma luude, naha ja kõõlusteta
Max 4	Salativalmistaja	Vorst / Lihapall
		Segaliha (kana, sealih, veiseliha, mereannid) ilma luude, naha ja kõõlusteta
Max 4	Salativalmistaja	Köögiviljad (porgand, kurk, kõrvits jne)
		Kõva juust (cheddar, gouda jne)

Märkused: Hakklihamasinasse ei soovitata panna ÜKSNES mereande ega köögivilju, sest see annab korraliku hakkliha asemel mahlase/ vesise tulemuse.

Ärge kasutage kiulisi toiduaineid (nt ingver, porrulauk jms), kuna neid ei saa töödelda.

- 3 Asetage seade tasasele pinnale.
- 4 Kallutage mootori pead ülespoole kuni selle lukustumiseni, vajutades vabastushooba (4) ülespoole.
HOIATUS! Hoidke sõrmi ja käsi korpusse (11) ja kallutatud mootoripea (10) vahelistest aladest eemal.
- 5 Paigaldage soovitud tööriist (vispel, taigna konks või klopits), surudes seda kinnitusvõlli ülespoole ja keerates seda vastupäeva, kuni tihvt on oma kohale lukustunud.
- 6 Asetage segamisinõu (7) kausi alusele (12), keerates seda päripäeva, kuni see oma kohale lukustub.
HOIATUS! Ärge kunagi kasutage seadet SISSE lülitatud lisaseadmetega, kui segamisinõu (7) pole paigas ja mootoripea (10) on all.
- 7 Kallutage mootori pead allapoole kuni selle lukustumiseni, vajutades vabastushooba (4) allapoole.
- 8 Ühendage vooluvõrku.
- 9 Töötlemiseks sisestage oma koostisosad.
HOIATUS! Ärge täitke masinat liigselt, et vältida mahaloksumist ja mootori üle koormamist. Vedelate segude eest kaitsmiseks kasutage pritsmekatet. Koostisosasid saab pritsmekatte ava kaudu otse kaussi lisada.
- 10 Pöörake kiiruse juhtnupp 0-1t soovitud kiirusele (vahemikus 1-6, vastavalt tööriistadele ja segule).
HOIATUS! Raskete segude (näiteks leivatainas) korral ärge kasutage masinat pidevalt kauem kui 10 minutit. Enne jätkamist laske sellel veel 20 minutit jahtuda.
PRO näpunäited: Taigna segamise ajal hoidke jahu pritsmete vältimiseks seadet 60 sekundi jooksul sätel 1, seejärel pöörake nupp soovitud kiirusele.
PRO näpunäited: Puls-funktsiooni kasutamiseks (sõtkumiseks lühikeste intervallidega) keerake nupp soovitud ajal asendisse "P". Nupu vabastamisel naaseb see automaatselt asendisse "0".
- 11 Pärast segamise lõpetamist keerake nupp tagasi 0-le.
- 12 Lahutage seade vooluvõrgust.
- 13 Kallutage mootori pead ülespoole kuni selle lukustumiseni, vajutades vabastushooba (4) ülespoole.
- 14 Eemaldage tööriist kinnitusvõllilt, keerates seda päripäeva ja tõmmates selle ära.
- 15 Eemaldage segamisinõu kausi aluselt, keerates seda vastupäeva.
- 16 Võtke segu segamisinõust välja.
PRO näpunäited: segu saab välja võtta spaatliga.
- 17 **KUIDAS HAKKLIHAMASINAT KASUTADA***
 - Pange jahvati kruvi (B) jahvati korpusse (A).
 - a. **HAKKLIHA:** Asetage jahvati lõiketera (C) neljakandilise võlli kohale jahvati kruvi (B) otsas. Asetage jahvati soovitud plaat (D) lõiketera (C) kohale.
 - b. **VORST:** Pange kokku ülemine ja alumine vorstitarvik (G) ja asetage need jahvati kruvi (B) otsas oleva nelinurkse võlli kohale.
 - c. **LIHAPALL:** Pange kokku ülemine ja alumine kubbe-tarvik (F) ja asetage need jahvati kruvi (B) otsas oleva nelinurkse võlli kohale
 - Pingutage jahvati rõngast (E) käsitsi, kuni hakklihamasin on kinnitatud.
HOIATUS! Ärge rõngast liiga kõvasti kinni keerake.
 - Lükake tarviku rummu vabastusnupp (2) paremale ja eemaldage tarviku rummu kate (13). Paigaldage kokkupandud hakklihamasin eesmise tarviku rummule (3), kasutades tarviku rummu vabastusnupu (2). Kui hakklihamasin on kindlalt kinnitatud, klõpsatab rummu vabastusnupp (2) oma kohale.

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

HOIATUS! Enne tarvikute paigaldamist lülitage seade välja ja eemaldage see vooluvõrgust.

- Produkti kogumiseks asetage tarviku alla segamishõõ (7) või mõni muu anum.
- Asetage jahvati salv (H) jahvati korpuse (A) kohale.
- Tükeldage toores liha väikesteks tükkideks (umbes 2.5 cm) või vorsti/lihapallide seguks ja asetage see toidualusele. Ühendage seade vooluvõrku ja keerake kiirusevalija soovitatud kiirusele.
- Lükake liha tõukuriga (I) etteandekanalisse.

HOIATUS! Ärge pange etteandekanalisse oma sõrmi ega tööriistu.

Märkused: Soovitatav on kasutada masinat pärast veel 1 minut pärast seda, kui sellesse on lisatud viimane liha, et masinasse jääks vähem hakkliha.

KUIDAS KASUTADA SALATIVALMISTAJAT*

- Valige viilutaja/ribastaja (K) ja pange see päripäeva keerates salativalmistaja korpusesse (J). Veenduge, et tarvik on täielikult sisestatud.

HOIATUS! Lõike- ja lisaterad on väga teravad!

- Lükake tarviku rummu vabastusnupp (2) paremale ja eemaldage tarviku rummu kate. Paigaldage kokkupandud salativalmistaja eesmise tarviku rummule (3), kasutades tarviku rummu vabastusnuppu (2). Kui salativalmistaja on kindlalt kinnitatud, klõpsatab rummu vabastusnupp (2) oma kohale.
- Produkti kogumiseks asetage tarviku alla segamishõõ (7) või mõni muu anum.
- Lõigake toit sellise suurusega tükkideks, mis sobivad etteandekanalisse. Ühendage seade vooluvõrku ja seadke kiirusevalija soovitud kiirusele.
- Lükake toit tõukuriga (L) etteandekanalisse.

HOIATUS! Ärge pange etteandekanalisse oma sõrmi ega tööriistu.

Kui olete tarviku kasutamise lõpetanud, lülitage seade välja ja eemaldage see vooluvõrgust. Taaspaigaldage eesmise tarviku rummu kate (13), kasutades tarviku rummu vabastusnuppu (2).

PUHASTUS JA HOOLDUS (pildileht '6')

Enne puhastamist lahutage seade alati vooluvõrgust.

- 1 Mootori korpus. Ärge kunagi kastke mootoriga korpust vette! Puhastage mootori korpust ainult niiske lapiga. Ärge kasutage seadme puhastamise ajal abrasiivseid puhastusvahendeid, küürimispatju ega abrasiivseid detergente.
- 2 Segamishõõ, segamisriistad (taigna konks, vispel, klopits) ja pritsmekaitse on nõudepesumasinas pestavad. Käsitli pesemisel ärge kasutage traatharja, terasvilla ega pleegitajat, et vältida rooste teket.
- 3 Hakklihamasina* ja salativalmistaja* tarvikuid tuleks pesta ainult käitsi soojas seebivees.

***Saadaval ainult teatud mudelitel. Saadaval ka kaubamärgi veebisaidil.**

TÕRKEOTSING

PROBLEEM	VÕIMALIK PÕHJUS	LAHENDUS
Mootor aeglustub või peatub töötamise ajal.	Taigna kogus võib ületada maksimaalset mahtu.	Lahutage seade vooluvõrgust ja kahe partiina töötlemiseks eemaldage kogusest pool ning laske mootoril 20 minutit jahtuda, seejärel taaskäivitage masin.
Tainas kleepub kausi küljele või põhja.	Tainas on liiga märg.	Lisage veel jahu, kuni tainas puhastab kausi külje või põhja.
Mootor ei tööta.	Seade ei ole vooluvõrku ühendatud.	Enne kasutamist ühendage seade kindlasti vooluvõrku.
	Mootoripea ei lukustu korralikult.	Veenduge, et mootoripea lukustub allapoole.
Seade vibreerib/liigub töötamise ajal.	Kummijalad on märjad.	Veenduge, et seadme põhja kummist jalad on uhtad ja kuivad.
	See on normaalne raskete toitude (nt raske tainas, juust) korral.	Eemaldage pool ja töödelge kogu toit kahe partiina.
	Seade töötab soovitud kiiremini.	Langetage kiirus soovitud tasemele (vt jaotist „Kuidas kasutada“).
Segu pritsib.	Pritsmekaitse pole õiges asendis.	Veenduge, et pritsmekaitse on paigaldatud õigesse asendisse.
	Seade töötab kõrgemal sättel.	Langetage kiirust.
Koostisosa või jahu kleepub kausi põhjale või küljele ja pole korralikult segatud.	Tööriist ei ulatu kausi põhjani ega küljeni.	Enne lisage vedelik, seejärel kuivaine. Suurendage kiirust või kasutage spaatlit, et lihtsustada taina kandumist tööriistale.

TURVALLISUUSOHJE

Lue seuraava ohje huolella, ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa.

- Tätä laitetta voivat käyttää henkilöt, joilla on fyysisiä, sensorisia tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä tällä laitteella.
- Irrota laite aina virtalähteestä, jos se jätetään ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Pidä laite ja sen virtajohto pois lasten ulottuvilta.
- Jos virtajohto vahingoittuu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi normaalissa yksityisessä kotitaloudessa ja vastaavissa käyttötilanteissa, joita ovat:
 - henkilöstön keittiötilat kauppoissa, toimistoissa ja muilla työpaikoilla;
 - maatilat;
 - hotellien, motellien, ja muiden majoitustilojen käyttöympäristöt.
 - majoitusyritykset.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota se virtalähteestä, ennen kuin vaihdat/lisävarusteita tai lähestyt käytössä olevia osia.
- Aseta laite aina vaakatasossa olevalle tasaiselle pinnalle.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan sisäkäyttöön kotitaloudessa.
- Laitetta ei saa jättää käyntiin ilman valvontaa.
- Älä koskaan käytä laitetta kiehuvien nesteiden käsittelyyn (enimmäislämpötila 90 °C).
- Älä käytä tätä laitetta maalin sekoittamiseen. Se voi aiheuttaa räjähdysken.
- Älä anna laitteen virtajohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli jos alapuolella on kuumia pintoja.
- Pidä sormesi ja kätesi pois laitteen kotelon ja kallistetun moottoripään väliseltä alueelta välttyäksesi loukkaantumiselta.
- Älä koskaan käytä laitetta lisälaitteiden ollessa PÄÄLLÄ, ellei sekoituskulho ole paikallaan ja moottoripää (10) on alaspäin.
- Älä ylitäytä konetta, jotta välttäisit roiskeet ja moottorin ylikuormittumisen. Käytä roiskesuojaa suojautuaksesi nesteseoksilta. Ainesosat voidaan lisätä suoraan kulhoon roiskesuojan syöttöreiän kautta.
- Raskaita seoksia (esimerkiksi leipätaikinaa) käytettäessä, konetta ei saa käyttää yhtäjaksoisesti 10 minuuttia kauempaa. Anna laitteen jäähtyä toiset 20 minuuttia ennen käytön jatkamista.
- Älä upota laitteen runkoa, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, hankaustyynyjä tai hankaavia puhdistusaineita laitteen puhdistamisessa.
- Lisäosia käyttäessäsi, muista aina käyttää varusteluun kuuluvaa työntölaitea. Älä koskaan laita sormiasi tai välineitä syöttöputkeen.

HÄVITTÄMINEN



Tämä laitteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli ilmaisee, että tuotetta ei saa käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä. Kierrätä laite viemällä se viralliseen keräyspisteeseen tai Electrolux-huoltokeskukseen, jossa akku ja sähköosat voidaan poistaa ja kierrättää turvallisesti ja ammattimaisesti. Noudata asuinmaasi sääntöjä, jotka koskevat sähkölaitteiden ja ladattavien akkujen keräämistä.

Electrolux pidättää oikeuden muuttaa tuotteita, tietoja ja teknisiä tietoja ilman erillistä ilmoitusta.

KOMPONENTTI (kuva sivulla '2')

- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|-----------------------------|
| 1 | Liitostanko | 8a | Litteä vatkain |
| 2 | Etupuolen liitosnavan vapautuspainike | 8b | Taikinakoukku |
| 3 | Etupuolen liitosnapa | 8c | Vispilöi |
| 4 | Vapautusvipu | 9 | Roiskesuoja |
| 5 | Nopeudensäätönuppi | 10 | Moottoripää (kallistettava) |
| 6 | Virtajohto | 11 | Kotelo |
| 7 | Sekoituskulho, ruostumatonta terästä | 12 | Kulhon puserusslevy |
| | | 13 | Etupuolen liitosnapa |

Lihanjauhin *

- | | | | |
|----|-----------------------|----|-----------------------|
| A | Jauhimen kotelo | E | Jauhimen rengas |
| B | Jauhimen ruuvi | F1 | Ylempi kubbe-lisäosa |
| C | Jauhimen veitsi | F2 | Alempi kubbe-lisäosa |
| D1 | Hienojauhinlevy | G1 | Ylempi makkaralisäosa |
| D2 | Keskitason jauhinlevy | G2 | Alempi makkaralisäosa |
| D3 | Karkea jauhinlevy | H | Jauhinpelti |
| | | I | Jauhimen työntölaite |

Salaatintekolaite *

- J Salaatintekolaitteen kotelo
 K1 Keskitason siivutin
 K2 Karkea siivutin
 K3 Silppuri
 L Salaatintekolaitteen työntölaite

**Saatavissa vain eräiden mallien mukana.
 Saatavissa myös brändin sivustolla.*

KÄYTTÖ (kuva sivuilla '3-5')

- Puhdistus – Varmista kulhon ja välineiden puhtaus ennen käyttöä.
- Työkalujen ja kapasiteetin käyttö.

Tärkeimmät työkalut

Nopeudet	Työkalut	Seostyyppi		Vähimmäiskapasiteetti	Enimmäiskapasiteetti
Enint 2	Taikinakoukku	Raskaat taikinaseokset (esim. leipätaikina, pitsataikina tai leivonnaiset)	75 % kosteutus	130g jauhtoa tai 230g taikinaa	0.92kg jauhtoa tai 1.62kg taikinaa
			57 % kosteutus	175g jauhtoa tai 290g taikinaa	1.05kg jauhtoa tai 1.74kg taikinaa
			40 % kosteutus	250g jauhtoa tai 400g taikinaa	0.75kg jauhtoa tai 1.2kg taikinaa
Enint 4	Vatkain	Keskiraskaat seokset (esim. ohukaisseos tai sokerikakkuseos)		1 muna tai 200g taikinaa	10 munaa tai 2kg taikinaa
Enint 6	Vispilä	Kevyet seokset (esim. kerma, munanvalkuainen, kermahyytelö)		3 munaa tai 100g kermää	10 munaa tai 600g kermää
Sykäyskäyttö	Vispilä	Tauko (esim. sekoittamista kermahyytelön alla, munan valkuainen)			

Kosteusprosentti tarkoittaa veden painon osuutta suhteessa takinareseptin jauhomäärään.
Esimerkki: jos taikinareseptissä on 400g vettä ja 1000g jauhtoa, sen kosteuspitoisuus on 40%.

HR

CZ

DK

EN

EE

FI

FR

DE

HU

IT

LV

LT

NO

PL

RO

RU

RS

SK

SI

SE

TR

UA

AR

HR

CZ

DK

EN

EE

FI

FR

DE

HU

IT

LV

LT

NO

PL

RO

RU

RS

SK

SI

SE

TR

UA

AR

Lisäosast

Nopeudet	Työkalut	Ruokatyyppi	
Enint. 4	Lihanjauhin	Jauhettu liha	Yleisesti käytetty liha (kana, sianliha, naudanliha) ilman luita, nahkaa tai lihaksia
		Makkara / Lihapulla	Lihasekoitus (kana, sianliha, naudanliha, myös merenelävät) ilman luita, nahkaa tai lihaksia
Enint. 4	Salaatintekolaite	Vihanneksia (porkkana, kurkku, kurpitsa jne.)	
		Kova juusto (cheddar, gouda jne.)	

Huomioita: Emme suosittele PELKÄN merenelävistä tai vihanneksista koostuvan aineksen ajamista lihanjauhimen läpi, sillä tulos on tuolloin mehukas/vetinen, eikä kunnan jauhelihan kaltainen. Älä käytä runsaskuuita ruokaa (esim. inkivääriä, purjosipulia jne.), sillä sen jauhaminen ei onnistu.

3 Aseta laite aina vaakatasossa olevalle tasaiselle pinnalle.

4 Kallista moottoripäätä, kunnes se lukittuu painamalla vapautusvipua (4) ylöspäin.

VAROITUS! Pidä sormesi ja kätesi pois kotelon (11) ja kallistetun moottoripään (10) väliseltä alueelta.

5 Aseta valitsemasi työkalu (vispilä, taikinakoukku tai vatkain) työntämällä sitä ylöspäin liitostangolla ja kääntämällä sitä vastapäivään, kunnes tappi lukittuu paikalleen.

6 Aseta sekoituskuho (7) kulhon puserruslevylle (12) kiertämällä sitä myötäpäivään lukitaksesi sen paikalleen.

VAROITUS! Älä koskaan käytä laitetta lisälaitteiden ollessa PÄÄLLÄ, ellei sekoitusastia (7) ole paikallaan ja moottoripää (10) on alaspäin.

7 Kallista moottoripäätä alaspäin, kunnes se lukittuu painamalla vapautusvipua (4) ylöspäin.

8 Liitä laite sähköverkkoon.

9 Lisää käsiteltävät ainesosat.

VAROITUS! Älä ylitäytä konetta, jotta välttäisit roiskeet ja moottorin ylikuormittumisen.

Käytä roiskesuojaa suojautuaksesi nesteseoksilta. Ainesosat voidaan lisätä suoraan kulhoon roiskesuojan syöttöreiän kautta.

10 Kierrä nopeudensäätönuppia asennosta 0 haluttuun nopeuteen (asennot 1-6, huomioiden käytettävät työkalut ja seos).

VAROITUS! Raskaita seoksia (esimerkki: leipätaikinaa) käytettäessä, konetta ei saa käyttää yhtäjaksoisesti 10 minuuttia kauempaa. Anna laitteen jäähtyä toiset 20 minuuttia ennen käytön jatkamista.

PRO-vinkkejä: Kun sekoitat taikinaa, vältä jauhon roiskeita, pidä laite asennossa 1 noin 60 sekuntia ja valitse sitten haluamasi nopeus.

PRO-vinkkejä: Sykäyskäytössä (vaivaaminen lyhyin aikavälein), kierrä nuppi asentoon "P" ja pidä sitä siinä niin kauan kuin on tarpeen. Kun vapautat nupin, se palaa automaattisesti asentoon "0".

11 Kun sekoitus on valmis, kierrä nuppi takaisin asentoon "0".

12 Irrota laite sähköverkosta.

13 Kallista moottoripäätä ylöspäin, kunnes se lukittuu painamalla vapautusvipua (4) ylöspäin.

14 Poista työkalu liitostangolta kiertämällä sitä myötäpäivään ja vetämällä se pois.

15 Poista sekoituskuho kulhon puserruslevyltä kiertämällä sitä vastapäivään.

16 Ota seos ulos sekoituskulhosta.

PRO-vinkkejä: Voit ottaa seoksen ulos kaapimella.

17 LIHANJAUHIMEN KÄYTTÖ*

• Aseta jauhimen ruuvi (B) jauhimen koteloon (A).

a. **JAUHETTU LIHA:** Aseta jauhimen veitsi (C) neliömuotoisen akselin päähän jauhimen ruuvien päissä (B). Aseta valittu jauhimen levy (D) veitsen päälle (C).

b. **MAKKARA:** Kokoa ylempi ja alempi makkaralisäosa (G) ja aseta ne neliömuotoisen akselin päähän jauhimen ruuvien päissä (B).

c. **LIHAPULLA:** Kokoa ylempi ja alempi kubbe-lisäosa (G) ja aseta ne neliömuotoisen akselin päähän jauhimen ruuvien päissä (B).

Kiristä jauhimen rengasta (E) käsin, kunnes lihanjauhin on kunnolla kiinni.

VAROITUS! Älä ylikiristä rengasta.

• Paina liitosnavan vapautuspainiketta (2) oikealle ja poista lisäosanavan kansi (13).

Sovita koottu lihanjauhin etummaiseen liitosnapaan (3) käyttäen tässä yhteydessä liitosnavan vapautuspainiketta (2). Liitosnavan vapautuspainike (2) napsahtaa paikalleen, kun lihanjauhin on ensin saatu kunnolla kiinnitetyksi.

VAROITUS! Kytke laite pois päältä ja irrota se sähköverkosta, ennen kuin ryhdyt kiinnittämään varusteita.

- Aseta sekoituskulho (7) tai jokin muu astia liitososan alle keräämään laitteen tuotosta.
- Aseta jauhimen levy (H) jauhimen kotelon päälle (A).
- Leikkaa raaka liha pieniksi paloiksi (noin 2.5 cm) tai makkara - / lihapullaseokseksi ja laita se ruokalevyille. Kytke laite verkkovirtaan ja käännä nopeudenvälitsin suositeltuun nopeuteen.
- Syötä liha syöttöputkeen työntölaitteella (I).

VAROITUS! Älä koskaan laita sormiasi tai välineitä syöttöputkeen.

Huomioita: Suosittelemme koneen käyttämistä vielä minuutin verran viimeisen lihankappaleen asettamisen jälkeen, jotta koneeseen jäisi vähemmän jauhettua lihaa.

18 SALAATINTEKOLAITTEEN KÄYTTÖ*

- Valitse viipaloija / silppuri (K) ja aseta se salaatintekolaitteen koteloon (J) kääntämällä sitä myötäpäivään. Varmista, että lisäosa on kokonaan paikallaan.

VAROITUS! Terät ja sisäosat ovat hyvin teräviä!

- Paina liitosnavan vapautuspainiketta (2) oikealle ja poista lisäosanavan kansi.
- Sovita koottu salaatintekolaitte etummaiseen liitosnapaan (3) käyttäen tässä yhteydessä liitosnavan vapautuspainiketta (2). Liitosnavan vapautuspainike (2) napsahtaa paikalleen, kun salaatintekolaitte on ensin saatu kunnolla kiinnitetyksi.
- Aseta sekoituskulho (7) tai jokin muu astia liitososan alle keräämään laitteen tuotosta.
- Pilko ruoka sellaiseen kokoon, että se sopii syöttöputkeen. Kytke laite verkkovirtaan ja käännä nopeudenvälitsin suositeltuun nopeuteen
- Syötä ruoka syöttöputkeen työntölaitteella (L).

VAROITUS! Älä koskaan laita sormiasi tai välineitä syöttöputkeen.

- 19 Kun olet saanut tehtäväsi valmiiksi, kytket laite pois päältä ja irrota se pistorasiasta. Palauta etuliitosnavan kansi (13) paikalleen liitosnavan vapautuspainikkeella (2).

PUHDISTUS JA HOITO (kuva sivulla '6')

Muista aina irrottaa laite sähköverkosta, ennen kuin ryhdyt puhdistamaan sitä.

- 1 Moottorin kotelo. Älä koskaan upota moottorin sisältävää koteloa veteen! Puhdista moottorin kotelo kostealla liinalla. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, hankaustyynyjä tai hankaavia puhdistusaineita laitteen puhdistamisessa.
- 2 Sekoituskulho, sekoitustyökalut (taikinakoukku, vispilä, vatkain) ja roiskesuoja voidaan pestä astianpesukoneessa. Käsini pestäessä ei saa käyttää metallilankaharjaa, teräsvillaa tai valkaisuinetta, koska näiden käyttö voi edistää korroosiota.
- 3 Lihanjauhin* ja salaatintekolaitteen* lisäosat on pestävä käsin lämpimässä saippuavedessä.

*Saataavissa vain eräiden mallien mukana. Saataavissa myös brändin sivustolla.

VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Moottorin käynti hidastuu ja moottori pysähtyy kesken toiminnan.	Taikinan määrä saattaa olla ylisiuri.	Irrota laite sähköverkosta ja poista puolet määrästä ja käsittele taikina kahdessa erässä, odota 20 minuuttia, jotta moottori pääsisi jäähdytymään, ja käynnistä laite sitten uudelleen.
Taikina tarttuu kulhon laiduille tai pohjaan.	Taikina on liian kosteaa.	Lisää jauhoa, kunnes taikina puhdistaa kulhon laidat tai pohjan.
Moottori ei toimi.	Laitetta ei ole liitetty sähköverkkoon.	Varmista, että laite on liitetty sähköverkkoon ennen kuin ryhdyt käyttämään sitä.
	Moottoripää ei lukitu asianmukaisesti paikalleen.	Varmista, että moottoripää lukittuu alaspäin suuntautuneessa asennossa.
Laite tärisee / liikkuu käytettäessä.	Laitteen kumijalat ovat märät.	Varmista, että laitteen kumijalat laitteen pohjalla ovat puhtaat ja kuivat.
	Tämä on normaalia raskaiden kuormien yhteydessä (esim. raskas taikina, juusto).	Poista puolet määrästä ja käsittele kahtena eränä.
	Laite toimii haluttua suuremmalla nopeudella.	Vähennä nopeutta suositusnopeuteen (tämä asetus on kerrottu kohdassa 'Käyttö').
Seos roiskuu.	Roiskesuoja on virheellisesti asennettu.	Varmista roiskesuojan oikea asento.
	Laite käy valittua suuremmalla nopeudella.	Vähennä nopeutta.
Ainesosa tai jauho tarttuu kulhon pohjaan tai laitoihin eikä sekoitu kunnolla.	Väline ei ulotu kulhon pohjaan tai laidalle.	Lisää neste ennen kuivaa ainesosaa, lisää nopeutta tai käytä lastaa saadaksesi taikinan välineeseen.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement les instructions suivantes avant la première utilisation de l'appareil.

- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, si ces personnes sont correctement surveillées ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si elles comprennent les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Laissez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des applications équivalentes, comme:
 - cuisines réservées aux employés dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - exploitations agricoles ;
 - par les clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - des environnements de type bed and breakfast.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le avant de remplacer les accessoires/ embouts ou de resserrer les pièces qui se déplacent en cours d'utilisation.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane.
- Cet appareil est destiné à un usage intérieur et domestique uniquement.
- Ne laissez pas ce produit hors de votre vue lorsqu'il est en fonctionnement.
- N'utilisez jamais de liquides bouillants (90 °C au maximum).
- N'utilisez pas cet appareil pour mélanger de la peinture. Cela peut provoquer une explosion.
- Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table ou du comptoir au-dessus des surfaces chaudes.
- Gardez les doigts et les mains éloignés des zones situées entre le boîtier et la tête du moteur inclinée pour éviter les blessures.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil avec les accessoires en FONCTIONNEMENT, sauf si le bol à mélanger est en place et que la tête du moteur (10) est positionné vers le bas.
- Ne remplissez pas excessivement l'appareil pour éviter tout débordement ou surcharge du moteur. Utilisez le couvercle anti-éclaboussures pour vous protéger contre les mélanges liquides. Les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol via l'orifice d'alimentation du couvercle anti-éclaboussures.
- Pour les mélanges épais (par ex., pâte à pain), ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de dix minutes en continu. Laissez-le refroidir pendant 20 minutes avant de continuer.
- N'immergez jamais le corps de l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau ou dans un autre liquide.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges à récuser ou de détergents abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Lorsque vous utilisez des accessoires, utilisez toujours le poussoir fourni. Ne placez jamais vos doigts ou d'ustensiles dans la goulotte d'alimentation.

MISE AU REBUT



Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour recycler votre produit, veuillez le transporter dans un point de collecte officiel ou un centre de service après-vente Electrolux pouvant retirer et recycler la pile et les composants électriques de manière sûre et professionnelle. Respectez les règles de votre pays pour la collecte sélective des produits électriques et des batteries rechargeables.

Electrolux se réserve le droit de modifier les produits, les informations et les caractéristiques techniques sans préavis.

COMPOSANT (image page '2')

- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Manche de fixation | 8a | Batteur plat |
| 2 | Touche de déverrouillage pour le support de fixation avant | 8b | Crochet pétrisseur |
| 3 | Support de fixation avant | 8c | Fouet |
| 4 | Levier de déverrouillage | 9 | Couvercle anti-éclaboussures |
| 5 | Manette de réglage de la vitesse | 10 | Tête du moteur (inclinable) |
| 6 | Cordon d'alimentation | 11 | Boîtier |
| 7 | Bol à mélanger en acier inoxydable | 12 | Plaque de fixation pour bol |
| | | 13 | Couvercle du support de fixation avant |

Meat Grinder*

- | | | | |
|----|-----------------------------|----|------------------------------------|
| A | Boîtier du broyeur | E | Anneau du broyeur |
| B | Vis du broyeur | F1 | Fixation supérieure pour kubbe |
| C | Lame du broyeur | F2 | Fixation inférieure pour kubbe |
| D1 | Plaque de broyeur fine | G1 | Fixation supérieure pour saucisses |
| D2 | Plaque de broyeur moyenne | G2 | Fixation inférieure pour saucisses |
| D3 | Plaque de broyeur grossière | H | Plateau de broyeur |
| | | I | Poussoir du broyeur |

Salad maker*

- J Boîtier du robot Salad maker
K1 Trancheuse moyenne
K2 Trancheuse grossière
K3 Râpe
L Poussoir du Salad maker

**Disponible uniquement sur certains modèles.
Également disponible à la vente sur le site
Web de la marque.*

COMMENT UTILISER (image page '3 à 5')

- Nettoyage - veillez à nettoyer le bol et les outils avant de les utiliser.
- Utilisation des outils et capacité.

Outils principaux

Vitesses	Outils	Type de mélange		Capacité minimale	Capacité maximale
Max 2	Crochet pétrisseur	Mélanges épais de pâte (par ex., pâte à pain, à pizza ou à pâtisserie)	75% d'hydratation	130g de farine ou 230g de pâte	0.92kg de farine ou 1.62kg de pâte
			57% d'hydratation	175g de farine ou 290g de pâte	1.05kg de farine ou 1.74kg de pâte
			40% d'hydratation	250g de farine ou 400g de pâte	0.75kg de farine ou 1.2kg de pâte
Max 4	Batteur	Mélanges moyennement épais (par ex., crêpes ou mélange de génoise)		1 œuf ou 200g de pâte	10 œufs ou 2kg de pâte
Max 6	Fouet	Mélanges légers (par ex., crème, blanc d'œuf, blanc-manger)		3 œufs ou 100g de crème	10 œufs ou 600g de crème
Impulsion	Fouet	Intervalle (par ex., mélange pour levain, un blanc d'œuf)			

Le taux d'hydratation est la proportion pondérale d'eau par rapport à la farine utilisée dans la recette de la pâte.

Par exemple, si une recette de pâte utilise 400g d'eau et 1000g de farine, cela signifie qu'elle a un taux d'hydratation de 40%.

Accessoires

Vitesses	Outils	Type d'aliment	
Max 4	Broyeur à viande	Viande hachée	Viande commune (poulet, porc, bœuf) sans os, ni peau, ni muscles
		Saucisse / Boulettes	Mélanger la viande (poulet, porc, bœuf, y compris les fruits de mer) sans os, ni peau, ni muscles
Max 4	Salad maker	Légumes (carotte, concombre, citrouille, etc.)	
		Fromage dur (cheddar, gouda, etc.)	

Remarques : Il n'est pas recommandé de mettre UNIQUEMENT des fruits de mer ou des légumes dans le broyeur à viande, car cela donnera un résultat juteux/aqueux au lieu d'une bonne viande hachée. Évitez les aliments riches en fibres (comme le gingembre, le poireau, etc.) car on ne peut pas les transformer.

- 3 Placez l'appareil sur une surface plane.
- 4 Inclinez la tête du moteur vers le haut jusqu'à ce qu'elle se verrouille en appuyant sur le levier de déverrouillage (4) vers le haut.
AVERTISSEMENT! Gardez les doigts et les mains éloignés des zones situées entre le boîtier (11) et la tête du moteur inclinée (10).
- 5 Placez l'outil souhaité (fouet, crochet pétrisseur ou batteur) en le poussant vers le haut dans le manche de fixation et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la broche soit verrouillée en position.
- 6 Positionnez le bol à mélanger (7) sur la plaque de fixation pour bol (12) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
AVERTISSEMENT! Ne faites jamais fonctionner l'appareil avec les accessoires en FONCTIONNEMENT, sauf si le bol (7) à mélanger est en place et que la tête du moteur (10) est positionné vers le bas.
- 7 Inclinez la tête du moteur vers le bas jusqu'à ce qu'elle se verrouille en appuyant sur le levier de déverrouillage (4) vers le haut.
- 8 Branchez l'appareil.
- 9 Insérez vos ingrédients à préparer.
AVERTISSEMENT! Ne remplissez pas excessivement l'appareil pour éviter tout débordement ou surcharge du moteur. Utilisez le couvercle anti-éclaboussures pour vous protéger contre les mélanges liquides. Les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol via l'orifice d'alimentation du couvercle anti-éclaboussures.
- 10 Tournez la manette de réglage de la vitesse de 0 à la vitesse souhaitée (entre 1 et 6, selon les outils et le type de préparation).
AVERTISSEMENT! Pour les mélanges épais (par ex., pâte à pain), ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 10 minutes en continu. Laissez-le refroidir pendant 20 minutes avant de continuer.
Conseils de PRO: Pendant le mélange de la pâte, pour éviter les projections de farine, laissez l'appareil sur la vitesse 1 pendant 60 secondes, puis passez à la vitesse souhaitée.
Conseils de PRO: Pour le mode impulsion (pétrissage à intervalles courts), tournez et maintenez la manette sur la position « P » jusqu'au temps souhaité. Lorsque la manette est relâchée, elle revient automatiquement en position « 0 ».
- 11 Une fois le mélange terminé, repositionnez la manette sur 0.
- 12 Débranchez l'appareil.
- 13 Inclinez la tête du moteur vers le haut jusqu'à ce qu'elle se verrouille en appuyant sur le levier de déverrouillage (4) vers le haut.
- 14 Retirez l'outil du manche de fixation en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et en le tirant.
- 15 Retirez le bol à mélanger de la plaque de fixation pour bol en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- 16 Retirez le mélange du bol à mélanger.
Conseils de PRO: Le mélange peut être retiré avec une spatule.

HR

CZ

DK

EN

EE

FI

FR

DE

HU

IT

LV

LT

NO

PL

RO

RU

RS

SK

SI

SE

TR

UA

AR

17 COMMENT UTILISER LE BROYEUR À VIANDE*

- Insérez la vis du broyeur (B) dans le boîtier du broyeur (A).
 - a. **VIANDE HACHÉE:** Placez la lame du broyeur (C) sur le plateau carré à l'extrémité de la vis du broyeur (B). Placez la plaque de broyeur souhaitée (D) sur la lame (C).
 - b. **SAUCISSE:** Assemblez les fixations supérieure et inférieure pour saucisse (G) et placez-les sur le plateau carré à l'extrémité de la vis du broyeur (B).
 - c. **BOULETTES DE VIANDE:** Assemblez les fixations supérieure et inférieure pour kubbe (G) et placez-les sur le plateau carré à l'extrémité de la vis du broyeur (B).
- Resserrez l'anneau du broyeur (E) à la main jusqu'à ce que le broyeur à viande soit bien fixé.

AVERTISSEMENT! Ne serrez pas trop l'anneau.

- Poussez le bouton de libération du support de fixation (2) vers la droite et retirez le couvercle du support de fixation (13). Placez le broyeur à viande assemblé sur le support de fixation avant (3) à l'aide du bouton de déverrouillage du support de fixation (2). Le bouton de déverrouillage du support de fixation (2) s'enclenchera en position une fois que le salad maker est solidement fixé.

AVERTISSEMENT! Avant de mettre les accessoires, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le.

- Placer un bol à mélanger (7) ou un autre récipient sous l'embout pour en recueillir le résultat.
- Placer le plateau du broyeur (H) sur le boîtier du broyeur (A).
- Coupez la viande crue en petits morceaux (environ 2.5 cm) ou le mélange saucisse/boulette de viande et placez-le sur le plateau d'alimentation. Branchez l'appareil et tournez le sélecteur de vitesse sur la vitesse recommandée.
- Introduisez la viande dans la goulotte d'alimentation à l'aide du poussoir (L).

AVERTISSEMENT! Ne placez pas vos doigts ou d'autres ustensiles dans la goulotte d'alimentation.

Remarques: Il est recommandé de faire tourner la machine pendant encore 1 minute après avoir mis le dernier morceau de viande, pour qu'il reste moins de viande hachée dans la machine.

18 COMMENT UTILISER LE SALAD MAKER*

- Choisissez votre trancheuse/râpe (K) et insérez-la dans le boîtier du Salad maker (J) en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Assurez-vous que l'embout est entièrement inséré.

AVERTISSEMENT! Les lames et les inserts sont très coupants!

- Poussez le bouton de libération du support de fixation (2) vers la droite et retirez le couvercle du support de fixation. Placez le salad maker assemblé sur le support de fixation avant (3) à l'aide du bouton de déverrouillage du support de fixation (2). Le bouton de déverrouillage du support de fixation (2) s'enclenchera en position une fois que le salad maker est solidement fixé.
- Placer un bol à mélanger (7) ou un autre récipient sous l'embout pour en recueillir le résultat.
- Coupez les aliments dans une taille adaptée à la goulotte d'alimentation. Branchez l'appareil et tournez le sélecteur de vitesse sur la vitesse souhaitée
- Introduisez les aliments dans la goulotte d'alimentation à l'aide du poussoir (L).

AVERTISSEMENT! Ne placez pas vos doigts ou d'autres ustensiles dans la goulotte d'alimentation.

- 19** Lorsque vous avez fini d'utiliser votre accessoire, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Remettez en place le couvercle du support de fixation avant (13) à l'aide du bouton de déverrouillage du support de fixation (2).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN (image page '6')

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

- 1 Boîtier du moteur. Ne plongez jamais le boîtier avec le moteur dans l'eau! Nettoyez le boîtier du moteur uniquement avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges à récurer ou de détergents abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- 2 Le bol à mélanger, les outils pour mélanger (crochet pétrisseur, fouet, batteur) et le couvercle anti-éclaboussures sont lavables au lave-vaisselle.
En cas de lavage à la main, n'utilisez pas de brosse métallique, de paille de fer ou de javel pour éviter la rouille.
- 3 Les accessoires du Meat grinder* et du Salad maker* doivent être nettoyés uniquement à la main dans de l'eau chaude savonneuse.

*Disponible uniquement sur certains modèles. Également disponible à la vente sur le site Web de la marque.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le moteur ralentit ou s'arrête en cours de fonctionnement.	La quantité de pâte dépasse peut-être la capacité maximale.	Débranchez et retirez la moitié de la pâte et préparez-la en deux fois; attendez 20 minutes pour refroidir le moteur puis redémarrez la machine.
La pâte se colle sur le côté ou le fond du bol.	La pâte est trop humide.	Ajoutez plus de farine, jusqu'à ce que la pâte nettoie le côté ou le fond du bol.
Le moteur ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Veillez à bien brancher l'appareil avant de l'utiliser.
	La tête du moteur ne se verrouille pas correctement.	Assurez-vous que la tête du moteur se verrouille vers le bas.
L'appareil vibre/bouge pendant son fonctionnement.	Les pieds en caoutchouc sont mouillés.	Assurez-vous que les pieds en caoutchouc en bas de l'appareil sont propres et secs.
	Cela est normal pour les charges lourdes (par ex, pâte épaisse, fromage).	Retirez la moitié du contenu et préparez-le en deux fois.
	L'appareil fonctionne à une vitesse supérieure à celle conseillée.	Réduisez la vitesse jusqu'à la vitesse recommandée (disponible dans le paragraphe « Comment utiliser »).
Éclaboussures.	Le couvercle anti-éclaboussures n'est pas correctement positionné.	Assurez-vous que le couvercle anti-éclaboussures est correctement positionné.
	L'appareil fonctionne à une vitesse trop élevée.	Réduisez la vitesse.
Ingrédients ou farine se collent au fond ou sur le côté du bol et ne sont pas correctement mélangés.	L'outil ne parvient pas à atteindre le fond du bol.	Ajoutez d'abord le liquide avant les ingrédients secs, augmentez la vitesse ou utilisez la spatule pour aider à incorporer la pâte à l'outil.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der ersten Nutzung des Geräts die folgenden Anweisungen sorgfältig.

- Die Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Trennen Sie das Gerät, wenn es unbeaufsichtigt ist sowie vor der Montage, Demontage oder Reinigung stets von der Stromversorgung.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie Kinder von Gerät und Netzkabel fern.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Zwecke vorgesehen, z. B.:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern;
 - Bauernhöfe;
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Räumlichkeiten;
 - in Bed-and-Breakfast-Umgebungen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör/Aufsätze austauschen oder Teile berühren, die sich in Betrieb bewegen.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene Oberfläche.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haus und im Haushalt bestimmt.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Verarbeiten Sie keine siedenden Flüssigkeiten (maximal 90 °C).
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht zum Umrühren von Farben. Es besteht gegebenenfalls Explosionsgefahr.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche hängt.
- Halten Sie Finger und Hände von den Bereichen zwischen Gehäuse und geneigtem Motorkopf fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Betreiben Sie das Gerät nur dann mit den Zubehörteilen, wenn die Rührschüssel eingesetzt und der Motorkopf (10) abgesenkt ist.
- Überfüllen Sie das Gerät nicht, um Überlaufen und eine Überlastung des Motors zu vermeiden. Verwenden Sie die Spritzschutzvorrichtung zum Schutz vor flüssigen Mischungen. Die Zutaten können über die Einfüllöffnung der Spritzschutzvorrichtung direkt in die Schüssel gegeben werden.
- Betreiben Sie das Gerät bei schweren Mischungen (Beispiel: Brotteig) nicht länger als zehn Minuten. 20 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie fortfahren.
- Tauchen Sie das Gerätegehäuse, das Kabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Scheuermittel, Scheuerschwämme oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Setzen Sie bei der Verwendung von Aufsätzen immer den mitgelieferten Schieber ein. Stecken Sie niemals Ihre Finger oder andere Gegenstände in den Einfüllschacht.

ENTSORGUNG



Dieses Symbol auf dem Produkt oder auf seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Um Ihr Produkt zu recyceln, bringen Sie es bitte zu einer offiziellen Sammelstelle oder zu einem Electrolux Kundendienstzentrum, das Batterien und elektrische Bauteile sicher und professionell ausbauen und recyceln kann. Beachten Sie die Vorschriften Ihres Landes zur Entsorgung von Elektrogeräten und Akkus.

Electrolux behält sich das Recht vor, Produkte, Informationen und Spezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.

KOMPONENTE (bild Seite '2')

- | | |
|---|---|
| 1 Aufsatzschaft | 8a Quirl |
| 2 Entriegelungstaste des Zubehöraufsatzes auf der Vorderseite | 8b Knethaken |
| 3 Zubehöraufsatz auf der Vorderseite | 8c Schneebesen |
| 4 Entriegelungshebel | 9 Spritzschutz |
| 5 Geschwindigkeitsregler | 10 Motorkopf (kipubar) |
| 6 Netzkabel | 11 Gehäuse |
| 7 Rührschüssel aus Edelstahl | 12 Schüsselplatte |
| | 13 Abdeckung des Zubehöraufsatzes auf der Vorderseite |

Fleischwolf*

- | | |
|----------------------------------|---------------------------|
| A Gehäuse des Fleischwolfs | E Zerkleinerungsring |
| B Zerkleinerungsschraube | F1 Oberer Kubbe- Aufsatz |
| C Zerkleinerungsmesser | F2 Alempi kubbe-lisäosa |
| D1 Feine Zerkleinerungsplatte | G1 Oberer Wurst- Aufsatz |
| D2 Mittlere Zerkleinerungsplatte | G2 Unterer Wurst- Aufsatz |
| D3 Grobe Zerkleinerungsplatte | H Fleischwolf -Tablett |
| | I Fleischwolf - Schieber |

Salatzubereiter *

- J Gehäuse des Salatzubereiters
 K1 Mittlere Schneidscheibe
 K2 Grobe Schneidscheibe
 K3 Raspelscheibe
 L Salatzubereiter - Schieber

**Nur bei bestimmten Modellen verfügbar.
 Auch auf der Website der Marke erhältlich.*

GEBRAUCHSANLEITUNG (abbildung Seite '3-5')

- Reinigung - Achten Sie darauf, die Schüssel und die Werkzeuge vor dem Gebrauch zu reinigen.
- Nutzung von Werkzeugen und Kapazität.

Wichtigste Werkzeuge

Geschwindigkeiten	Werkzeuge	Art der Mischung		Min. Kapazität	Max. Kapazität
Max 2	Knethaken	Schwere Teigmischungen (z. B. Brot, Pizza oder Gebäckteig)	75% Flüssigkeitszufuhr	130g Mehl oder 230g Teig	0.92kg Mehl oder 1.62kg Teig
			57% Flüssigkeitszufuhr	175g Mehl oder 290g Teig	1.05kg Mehl oder 1.74kg Teig
			40% Flüssigkeitszufuhr	250g Mehl oder 400g Teig	0.75kg Mehl oder 1.2kg Teig
Max 4	Quirl	Mittelschwere Mischungen (z. B. Crepe- oder Rührteig)		1Ei oder 200g Teig	10Eier oder 2kg Teig
Max 6	Schneebesen	Leichte Mischungen (z. B. Sahne, Eiweiß, Blancmange)		3Eier oder 100g Sahne	10Eier oder 600g Sahne
Impuls	Schneebesen	Intervall (z. B. zum Unterheben von Biskuit, Eiweiß)			

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

Beispiel: Wenn ein Teigrezept 400g Wasser und 1000g Mehl verwendet, bedeutet dies 40% Flüssigkeitszufuhr.

HR

CZ

DK

EN

EE

FI

FR

DE

HU

IT

LV

LT

NO

PL

RO

RU

RS

SK

SI

SE

TR

UA

AR

Aufsätze

Geschwindigkeiten	Werkzeuge	Lebensmittelart	
Max. 4	Fleischwolf	Hackfleisch	Gewöhnliches Fleisch (Hühnchen, Schweinefleisch, Rindfleisch) ohne Knochen, Haut und Muskeln
		Wurst / Hackfleischbällchen	Fleischmischung (Hühnchen, Schweinefleisch, Rindfleisch einschließlich Meeresfrüchten) ohne Knochen, Haut und Muskeln
Max. 4	Salatzubereiter	Gemüse (Karotten, Gurke, Kürbis usw.)	
		Hartkäse (Cheddar, Gouda usw.)	

Hinweise: Es ist nicht empfehlenswert, NUR Meeresfrüchte oder Gemüse in den Fleischwolf zu geben, da dies dazu führt, dass sich anstelle von Hackfleisch eine saftförmige/wässrige Lösung bildet. Verwenden Sie keine ballaststoffreichen Lebensmittel (wie Ingwer, Lauch usw.), da sie nicht verarbeitet werden können.

- 3 Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene Oberfläche.
- 4 Kippen Sie den Motorkopf nach oben, bis er einrastet, indem Sie den Entriegelungshebel (4) nach oben drücken.
WARNUNG! Halten Sie Finger und Hände von dem Bereich zwischen Gehäuse (11) und geneigtem Motorkopf (10) fern.
- 5 Montieren Sie das gewünschte Werkzeug (Schneebesen, Knethaken oder Quirl), indem Sie es auf den Aufsatzschaft drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis der Stift einrastet.
- 6 Setzen Sie die Rührschüssel (7) auf die Schüsselplatte (12) und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
WARNUNG! Betreiben Sie das Gerät nur dann mit den Zubehörteilen, wenn die Rührschüssel (7) eingesetzt und der Motorkopf (10) abgesenkt ist.
- 7 Kippen Sie den Motorkopf nach unten, bis er einrastet, indem Sie den Entriegelungshebel (4) nach oben drücken.
- 8 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 9 Fügen Sie die zu verarbeitenden Zutaten hinzu.
WARNUNG! Überfüllen Sie das Gerät nicht, um Überlaufen und eine Überlastung des Motors zu vermeiden. Verwenden Sie die Spritzschutzvorrichtung zum Schutz vor flüssigen Mischungen. Die Zutaten können über die Einfüllöffnung der Spritzschutzvorrichtung direkt in die Schüssel gegeben werden.
- 10 Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler von 0 auf die gewünschte Geschwindigkeit (1–6, je nach Werkzeug und Mischung).
WARNUNG! Bei schweren Mischungen (Beispiel: Brotteig) das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück betreiben. 20 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie fortfahren.
PROFI-Tipps: Um Mehlspritzen zu vermeiden, sollten Sie das Gerät beim Mixen von Teig für 60 Sekunden auf Stellung 1 betreiben und dann auf die gewünschte Geschwindigkeit einstellen.
PROFI-Tipps: Zum Einstellen des Impulses (Kneten in kurzen Intervallen) halten Sie den Knopf bis zum gewünschten Zeitpunkt in der Position „P“. Wenn der Knopf losgelassen wird, kehrt er automatisch in die Position „0“ zurück.
- 11 Nach dem Mixen drehen Sie den Knopf zurück auf 0.
- 12 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 13 Kippen Sie den Motorkopf nach oben, bis er einrastet, indem Sie den Entriegelungshebel (4) nach oben drücken.
- 14 Nehmen Sie das Werkzeug vom Aufsatzschaft, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen und abziehen.
- 15 Entfernen Sie die Rührschüssel von der Platte, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- 16 Nehmen Sie die Mischung aus der Rührschüssel.
PROFI-Tipps: Die Mischung kann mit einem Pfannenwender entnommen werden.
- 17 **WIE MAN DEN FLEISCHWOLF BENUTZT***
 - Fügen Sie die Zerkleinerungsschraube (B) in das Gehäuse des Fleischwolfs (A) ein.
 - a. **HACKFLEISCH:** Platzieren Sie das Zerkleinerungsmesser (C) über dem rechteckigen Schaft am Ende der Zerkleinerungsschraube (B). Platzieren Sie die gewünschte Zerkleinerungsplatte (D)

über dem Messer (C).

- b. WURST:** Bauen Sie den oberen und unteren Wurst-Aufsatz (G) zusammen und platzieren Sie sie über dem rechteckigen Schaft am Ende der Zerkleinerungsschraube (B).

- c. HACKFLEISCHBÄLLCHEN:** Bauen Sie den oberen und unteren Kubbe- Aufsatz (F) zusammen und platzieren Sie sie über dem rechteckigen Schaft am Ende der Zerkleinerungsschraube (B). Ziehen Sie den Zerkleinerungsring (E) manuell fest, bis der Fleischwolf gesichert ist.

WARNUNG! Ziehen Sie den Ring nicht übermäßig stark fest.

- Drücken Sie die Zubehöraufsatz-Entriegelungstaste (2) nach rechts und nehmen Sie die Abdeckung des Zubehöraufsatzes (13) ab. Setzen Sie den zusammengebauten Fleischwolf mithilfe der Zubehöraufsatz-Entriegelungstaste (2) in den Zubehöraufsatz auf der Vorderseite (3) ein. Die Zubehöraufsatz-Entriegelungstaste (2) rastet ein, sobald der Fleischwolf sicher befestigt ist.

WARNUNG! Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Aufsatzteile anbringen.

- Stellen Sie eine Rührschüssel (7) oder einen anderen Behälter unter den Aufsatz, um die zerkleinerten Lebensmittel aufzufangen.
- Platzieren Sie das Fleischwolf-Tablett (H) über dem Gehäuse des Fleischwolfs (A).
- Schneiden Sie rohes Fleisch in kleine Stücke (ca. 2.5cm) oder fertigen Sie eine Wurst/Hackfleischmischung an und legen Sie sie auf das Tablett. Schließen Sie das Gerät an und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die empfohlene Geschwindigkeit ein.
- Füllen Sie das Fleisch mit dem Schieber (I) in den Einfüllschacht.

WARNUNG! Stecken Sie niemals Ihre Finger oder andere Gegenstände in den Einfüllschacht.

Hinweise: Es wird empfohlen, die Maschine nach der letzten Fleischeinlage noch eine Minute laufen zu lassen. Dies führt dazu, dass weniger Reste von Hackfleisch in der Maschine zurückbleiben.

18 WIE MAN DEN SALATZUBEREITER VERWENDET*

- Wählen Sie die gewünschte Schneidscheibe/Raspelscheibe (K) und setzen Sie sie durch Drehen im Uhrzeigersinn in das Gehäuse des Salatbereiters (J) ein. Stellen Sie sicher, dass der Aufsatz vollständig eingesetzt ist.

WARNUNG! Die Klingen und Einsätze sind sehr scharf!

- Drücken Sie die Zubehöraufsatz-Entriegelungstaste (2) nach rechts und nehmen Sie die Abdeckung des Zubehöraufsatzes ab. Setzen Sie den zusammengebauten Salatzubereiter mithilfe der Zubehöraufsatz-Entriegelungstaste (2) in den Zubehöraufsatz auf der Vorderseite (3) ein. Die Zubehöraufsatz-Entriegelungstaste (2) rastet ein, sobald der Salatzubereiter sicher befestigt ist.
- Stellen Sie eine Rührschüssel (7) oder einen anderen Behälter unter den Aufsatz, um die zerkleinerten Lebensmittel aufzufangen.
- Schneiden Sie die Lebensmittel so zu, dass sie in den Einfüllschacht passen. Schließen Sie das Gerät an und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit ein.
- Füllen Sie das Fleisch mit dem Schieber (L) in den Einfüllschacht.

WARNUNG! Stecken Sie niemals Ihre Finger oder andere Gegenstände in den Einfüllschacht.

- 19** Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie es von der Stromquelle, wenn Sie den Aufsatz nicht mehr benötigen. Bringen Sie die Abdeckung des Zubehöraufsatzes auf der Vorderseite (13) mithilfe der Zubehöraufsatz-Entriegelungstaste (2) wieder an.

REINIGUNG UND PFLEGE (abbildung auf Seite '6')

Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose.

- 1** Motorgehäuse. Tauchen Sie das Gehäuse nie mit dem Motor in Wasser! Reinigen Sie das Motorgehäuse nur mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Scheuermittel, Scheuerschwämme oder scheuernden Reinigungsmittel.
- 2** Rührschüssel, Rührwerkzeuge (Knethaken, Schneebesen, Quirl) und Spritzschutz sind spülmaschinenfest. Verwenden Sie bei der Handwäsche keine Stahlbürste, Stahlwolle oder Bleichmittel, um Rost zu vermeiden.
- 3** Die Zubehörteile des Fleischwolfs* und des Salatzubereiters* sollten nur per Hand in warmem Seifenwasser gewaschen werden.

*Nur bei bestimmten Modellen verfügbar. Auch auf der Website der Marke erhältlich.

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

PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Motor wird während des Betriebs langsamer oder bleibt stehen.	Eventuell hat die Teigmenge die maximale Füllmenge überschritten.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, entnehmen Sie die Hälfte und verarbeiten Sie die Masse in zwei Portionen. Warten Sie 20 Minuten, bis der Motor abgekühlt ist, und starten Sie dann die Maschine neu.
Der Teig bleibt an der Seite oder am Boden der Schüssel kleben.	Der Teig ist zu nass.	Geben Sie mehr Mehl hinzu, bis der Teig sich von Seite oder Boden der Schüssel ablöst.
Der Motor funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen.	Achten Sie darauf, das Gerät vor dem Betrieb anzuschließen.
	Der Motorkopf rastet nicht richtig ein.	Achten Sie darauf, dass der Motorkopf nach unten einrastet.
Das Gerät vibriert/ bewegt sich während des Betriebs.	Die Gummifüße sind nass.	Stellen Sie sicher, dass die Gummifüße am Boden des Geräts sauber und trocken sind.
	Bei schweren Ladungen (z. B. schwerem Teig, Käse) ist dies normal.	Entnehmen Sie die Hälfte und verarbeiten Sie die Mischung in zwei Portionen.
	Das Gerät arbeitet mit höherer Drehzahl als vorgeschlagen.	Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf die empfohlene Geschwindigkeitsstufe (verfügbar im Abschnitt „Gebrauchsanleitung“).
Teigspritzer.	Der Spritzschutz ist nicht richtig ausgerichtet.	Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz in der richtigen Position angebracht ist.
	Das Gerät arbeitet mit höherer Einstellung.	Reduzieren Sie die Geschwindigkeit.
Zutaten oder Mehl haften auf der Unterseite oder Seite der Schüssel und sind nicht richtig vermischt.	Das Instrument darf nicht den Boden oder die Seite der Schüssel berühren.	Geben Sie zuerst Flüssigkeit hinzu, bevor Sie die trockenen Zutaten hinzufügen, erhöhen Sie die Geschwindigkeit oder verwenden Sie einen Wender, um den Teig mit dem Instrument zu verbinden.

BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

A készülék első használata előtt gondosan olvassa el a következő útmutatásokat.

- Ezeket a készülékeket a csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülékek biztonságos használatára, és az esetleges veszélyekre vonatkozóan. Gyermeknek nem játszhatnak a készülékkel.
- Felügyelet nélkül hagyás, ill. össze-, szétszerelés vagy tisztítás előtt mindig húzza ki a készülék csatlakozódugóját a konnektorból.
- A készüléket gyermekek nem működtethetik. A készüléket és a kábelét tartsa távol a gyermekektől.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszervíznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos veszélyhelyzet elkerülésének érdekében.
- A készüléket háztartási, illetve más hasonló felhasználási területre szánták, egyebek közt:
 - üzletek, irodák és egyéb munkahelyeken kialakított személyzeti konyhákhoz;
 - hétvégi házakba;
 - hotelekben, motellekben és hasonló helyeken a vendégek számára;
 - szállások reggelivel.
- Kapcsolja ki a készüléket, majd húzza ki a dugaszát a konnektorból, mielőtt tartozékokat/kiegészítőket cserél benne, vagy olyan alkatrészeket közelít meg, melyek használat közben mozognak.
- A készüléket mindig sík, vízszintes felületre helyezze.
- Ez a készülék kizárólag beltérben és háztartási célokra használható.
- Működés közben tartsa szemmel a készüléket.
- Soha ne dolgozzon fel forrásban lévő folyadékokat (legfeljebb 90 °C).
- Ne használja ezt a készüléket festék keverésére. Ez robbanást okozhat.
- Ne hagyja, hogy asztal vagy munkapult peremén keresztül lógjon, továbbá forró felülettel érintkezzen a hálózati kábel.
- A sérülés megelőzése érdekében tartsa az ujjait és kezeit távol a készülékház és a megdöntött, motorral hajtott fej közötti területektől.
- A készüléket csak akkor működtesse a tartozékokkal együtt, ha a keverőtál a helyén van, és a motorral hajtott fej (10) le van engedve.
- Ne töltse túl a készüléket, hogy elkerülje a túlsordulást és a motor túlterhelését. Használja a fröccsenésgátlót a folyadékok keverékeivel szemben. A fröccsenésgátló adagolónyílásán keresztül az összetevők közvetlenül a tálba tölthetők.
- Nehéz, sűrű keverékeknel (pl. kenyértésztá) ne működtesse folyamatosan a készüléket tíz percnél hosszabb ideig. Mielőtt folytatná, 20 percig hagyja lehűlni.
- Soha ne merítse a készüléket, a kábelt vagy a dugaszt vízbe vagy bármilyen más folyadékba.
- Ne használjon súroló tisztítókelléket, pl. súrolópárnát vagy súrolószert a készülék tisztításához.
- A tartozékok használata során mindig a mellékelt tömőelemet használja. Soha ne tegye ujjait vagy konyhaszközöket az adagológaratba.

LESELEJTÉZÉS



A terméken vagy a csomagolásán található áthúzott kuka szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. A terméket leselejtezéshoz vigye el egy hivatalos gyűjtőpontba vagy egy Electrolux márkaszervízbe, ahol biztonságos és szakértő módon szerelik ki és hasznosítják újra az akkumulátorokat és az elektromos alkatrészeket. Tartsa be az országa tölthető elemek / akkumulátorok és elektromos termékek szelektív begyűjtésére vonatkozó szabályait.

Az Electrolux fenntartja a jogot a termékeinek, a közzét információknak és műszaki adatoknak előzetes értesítés nélküli módosítására.

ALKATRÉSZEK (kép a '2'. oldalon)

- | | | | |
|---|------------------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Tartozéktengely | 8a | Lapos keverőkar |
| 2 | Első tartozékpersely kioldó gombja | 8b | Dagasztókar |
| 3 | Első tartozékpersely | 8c | Habverő |
| 4 | Kioldó kar | 9 | Fröccsenésgátló |
| 5 | Sebességszabályzó gomb | 10 | Motorral hajtott fej (dönthető) |
| 6 | Hálózati kábel | 11 | Burkolat |
| 7 | Rozsdamentes keverőtál | 12 | Tálrögzítő tányér |
| | | 13 | Első tartozékpersely burkolata |

Húsdaráló *

- | | | | |
|----|----------------------------------|----|-------------------------------|
| A | Húsdaráló ház | E | Húsdaráló hollandi anya |
| B | Húsdaráló csiga | F1 | Felső kubbekészítő tartozék |
| C | Húsdaráló kés | F2 | Alsó kubbekészítő tartozék |
| D1 | Finom húsdaráló rács | G1 | Felső kolbászkészítő tartozék |
| D2 | Közepes finomságú húsdaráló rács | G2 | Alsó kolbászkészítő tartozék |
| D3 | Durva húsdaráló rács | H | Húsdaráló tálca |
| | | I | Húsdaráló tömőelem |

Salátakészítő *

- | | |
|----|-----------------------------|
| J | Salátakészítő ház |
| K1 | Közepes finomságú szeletelő |
| K2 | Durva szeletelő |
| K3 | Reszelő |
| L | Salátakészítő tömőelem |

**Csak bizonyos típusoknál érhető el.
A márka weboldalán is megvásárolható.*

HOGYAN HASZNÁLJA (Kép a '3-5'. oldalon)

- 1 Tisztítás - Használat előtt tisztítsa meg a tálat és a tartozékokat.
- 2 A tartozékok használata és kapacitás.

Fő tartozékok

Sebességfokozatok	Tartozékok	Keverék fajtája		Min. kapacitás	Max. kapacitás
Max 2	Dagasztókar	Nehéz keverékek (pl. kenyér-, pizzatészta vagy egyéb kelt tészta)	75 %-os nedvességtartalom	130g liszt vagy 230g kelt tészta	0.92kg liszt vagy 1.62kg kelt tészta
			57 %-os nedvességtartalom	175g liszt vagy 290g kelt tészta	1.05kg liszt vagy 1.74kg kelt tészta
			40 %-os nedvességtartalom	250g liszt vagy 400g kelt tészta	0.75kg liszt vagy 1.2kg kelt tészta
Max 4	Lapos keverőkar	Közepesen nehéz keverékek (pl. palacsintatészta vagy piskótakeverék)		1tojás vagy 200g tészta	10tojás vagy 2kg kelt tészta
Max 6	Habverő	Könnyű keverékek (pl. krém, tojásfehérje, édes tejes-rumos zselé)		3tojás vagy 100g krém	10tojás vagy 600g krém
Impulzus	Habverő	Szakaszos (pl. keverés piskóta alá, tojásfehérje)			

A %-os nedvességtartalom a kelt tészta receptben használt víz tömegének a lisztéhez viszonyított arányát jelenti.

Példa: ha egy kelt tészta receptje 400g vizet és 1000g lisztet javasol, a tészta nedvességtartalma 40% lesz.

Tartozékok

Sebességfokozatok	Tartozékok	Étel típusa	
Max 4	Húsdaráló	Darált hús	Altalános hús (csirkehús, sertéshús, marhahús) csont nélkül, a bőr és az izom
		Kolbász / Húsgombóc	Kevert hús (csirkehús, sertéshús, marhahús és tenger gyümölcsei) csont nélkül, a bőr és az izom
Max 4	Salátakészítő	Zöldségek (sárgarépa, uborka, sütőtök stb.)	
		Kemény sajt (cheddar, gouda stb.)	

Megjegyzések: Nem ajánlott CSAK tenger gyümölcseit vagy zöldségeket tenni a húsdarálóba, mivel ez a megfelelő darált hús helyett lédús/vizes eredményt fog adni.
Ne használjon fel magas rosttartalmú alapanyagokat (pl. gyömbér, póréhagyma stb.), mivel azokat nem lehet feldolgozni.

- 3 A készüléket helyezze sík felületre.
- 4 A kioldó kart (4) felfele nyomva billentse felfele a motorral hajtott fejet, míg nem rögzül.
FIGYELEM! Tartsa az ujjait és kezeit távol a készülékház (11) és a megdöntött, motorral hajtott fej (10) közötti területektől.
- 5 Felszereléshez a megfelelő tartozékot (habverő, dagasztókar, keverőkar) tolja fel a tartozéktengelyre, majd fordítsa el az óramutató járásával ellentétesen, míg a csap nem rögzül a helyén.
- 6 Helyezze a keverőtálat (7) a tálrögzítő tányérba (12), majd forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba, míg nem rögzül a helyén.
FIGYELEM! A készüléket csak akkor működtesse a tartozékokkal együtt, ha a keverőtál (7) a helyén van, és a motorral hajtott fej (10) le van engedve.
- 7 A kioldó kart (4) felfele nyomva billentse le a motorral hajtott fejet, míg nem rögzül a helyén.
- 8 Csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.
- 9 Töltse be az összetevőket az ételkészítéshez.
FIGYELEM! Ne töltse túl a készüléket, hogy elkerülje a túlcserdulást és a motor túlterhelését. Használja a fröccsenésgátlót a folyadékok keverékeivel szemben. A fröccsenésgátló adagolónyílásán keresztül az összetevők közvetlenül a tálba tölthetők.
- 10 Fordítsa a sebességszabályozó gombot 0-ról a kiszemelt sebességfokozatra (1-6 között, a tartozéknak és a keveréknek megfelelően).
FIGYELEM! Nehéz, sűrű keverékeknel (pl. kenyértészta) ne működtesse folyamatosan a készüléket 10 percnél hosszabb ideig. Mielőtt folytatná, 20 percig hagyja lehűlni.
PROFI tippek: Tészta keverésekor a liszt kifröccsenésének megelőzéséhez tartsa a készüléket az 1. fokozatban 60 másodpercig, majd állítsa a kívánt sebességre.
PROFI tippek: Impulzusos működéshez (dagasztás rövid szakaszokban) fordítsa el és tartsa a szabályozógombot „P” helyzetben a megfelelő időzítéshez. Elengedés után a szabályozógomb automatikusan visszatér a „0” helyzetbe.
- 11 A keverés befejezése után állítsa vissza a gombot „0” helyzetbe.
- 12 Húzza ki a készülék dugaszát a konnektorból.
- 13 A kioldó kart (4) felfele nyomva billentse felfele a motorral hajtott fejet, míg nem rögzül.
- 14 Távolítsa el a tartozékot a tartozéktengelyről az óramutató járásával megegyező irányba való elforgatással, majd a tengelyről való lehúzással.
- 15 Távolítsa el a keverőtálat a tálrögzítő tányérról az óramutató járásával ellentétes irányba való elforgatással.
- 16 Szedje ki a keveréket a keverőtálból.
PROFI tippek! A keveréket egy spatulával szedje ki.
- 17 **HOGYAN HASZNÁLJA A HÚSDARÁLÓT***
 - Helyezze a húsdaráló csigát (B) a húsdaráló házba (A).
 - a. **DARÁLT HÚS:** Illessze a húsdaráló kést (C) a húsdaráló csiga (B) végén lévő négyszögletes tengelyre. Helyezze a megfelelő húsdaráló rácsot (D) a kés (C) fölé.
 - b. **KOLBÁSZ:** Szerelje össze a felső és alsó kolbázkészítő tartozékot (G), és helyezze azokat a húsdaráló csiga (B) végén lévő négyszögletes tengelyre.
 - c. **HÚSGOMBÓC:** Szerelje össze a felső és alsó kubbekészítő tartozékot (F), és helyezze azokat a húsdaráló csiga (B) végén lévő négyszögletes tengelyre.

Kézzel húzza meg annyira a húsdaráló hollandi anyát (E), hogy a húsdaráló összeszerelése stabilá váljon.

FIGYELEM! Ne húzza túl a hollandi anyát.

- Nyomja jobbra a tartozékpersely kioldógombját (2), majd vegye le a tartozékpersely burkolatát (13). Illessze az összeszerelt húsdarálót az első tartozékperselybe (3) a tartozékpersely kioldógombjának (2) segítségével. A húsdaráló akkor rögzül biztonságosan, amikor a tartozékpersely kioldógombja (2) a helyére kattán.

FIGYELEM! A tartozékok csatlakoztatása előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugaszt a konnektorból.

- A darált termék összegyűjtéséhez helyezzen egy keverőtálat (7) vagy más edényt a tartozék alá.
- Helyezze a daráló tálcát (H) a daráló házra (A).
- Kockázza fel a nyers húst apró darabokra (kb. 2.5 cm) vagy készítsen kolbász/húsgombóc keveréket, majd helyezze az ételtálcára. Csatlakoztassa a készüléket a hálózati aljzathoz, majd állítsa a sebességválasztót az ajánlott fokozatra.
- A tömőelemmel (I) töltse a húst az adagológaratba.

FIGYELEM! Ne tegye ujjait vagy konyhaeszközeit az adagológaratba.

Megjegyzések: Javasoljuk, hogy az utolsó adag hús betöltése után még 1 percig járassa a gépet, hogy kevesebb darált hús maradjon a gépben.

18 HOGYAN HASZNÁLJA A SALÁTAKÉSZÍTŐT*

- Válassza ki a szeletelőt/ reszelőt (K), majd az óramutató járásával megegyező irányban elforgatva helyezze be a salátakészítő készülékékházba (J). Győződjön meg róla, hogy a tartozék teljesen be van-e helyezve.

FIGYELEM! A pengék és a betétek nagyon élesek!

- Nyomja jobbra a tartozékpersely kioldógombját (2), majd vegye le a tartozékpersely burkolatát. Illessze az összeszerelt salátakészítőt az első tartozékperselybe (3) a tartozékpersely kioldógombjának (2) segítségével. A salátakészítő akkor rögzül biztonságosan, amikor a tartozékpersely kioldógombja (2) a helyére kattán.
- A darált termék összegyűjtéséhez helyezzen egy keverőtálat (7) vagy más edényt a tartozék alá.
- Vágja az ételt olyan méretűre, hogy az adagológaratba beférjen. Csatlakoztassa a készüléket a konnektorhoz, majd fordítsa a sebességválasztót a kívánt sebességfokozatra.
- Az ételt a tömőelemmel (L) tolja az adagológaratba.

FIGYELEM! Ne tegye ujjait vagy konyhaeszközeit az adagológaratba.

19 Ha befejezte a tartozék használatát, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugaszt a konnektorból.

Helyezze vissza az első tartozékpersely fedelét (13) a tartozékpersely kioldógombjának (2) segítségével.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS (Kép az '6'. oldalon)

Tisztítás előtt mindig húzza ki a készülék dugaszát a konnektorból.

- 1 Motorburkolat. Soha ne merítse vízbe a burkolattal ellátott motor egységet. A motorburkolatot nedves törölkendővel tisztítsa. Ne használjon súroló tisztítókelléket, pl. súrolópárnát vagy súrolószert a készülék tisztításához.
- 2 A keverőtál, a keverőtartozékok (dagasztókar, habverő, keverőkar) és a fröccsenésgátló mosogatógépben tisztíthatók.
A rozsdásodás megelőzése érdekében ne használjon drótkefét, acélgyapotot vagy fehérítőt, ha kézzel mosogat.
- 3 A húsdaráló* és salátakészítő* tartozékokat csak kézzel, meleg mosogatószeres vízben szabad tisztítani.

*Csak bizonyos típusoknál érhető el. A márka weboldalán is megvásárolható.

HIBAELHÁRÍTÁS

HIBAJELENSÉG	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
A motor működés közben lelassul vagy leáll.	A tészta mennyisége meghaladja a legnagyobb kapacitást.	Húzza ki a dugaszt a konnektorból. Távolítsa el az anyag felét, hogy a műveletet két adaggal folytassa, majd várjon 20 percre, hogy a motor lehűljön, és indítsa újra a készüléket.
A tészta ráragad a tál falára vagy aljára.	A tészta túl nedves.	Adjon hozzá több lisztet, míg a tészta el nem válik a tál falától vagy aljától.
A motor nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.	Használat előtt ne feledje csatlakoztatni a készüléket az elektromos hálózathoz.
	A motoros fej nem rögzül megfelelően a helyére.	Ügyeljen arra, hogy a motoros fej a lehajtott helyzetben rögzüljön.
A készülék 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 készülék a javasoltnál magasabb sebességgel működik.	Csökkentse a sebességet a javasolt beállításra (lásd a „Hogyan használja” c. bekezdést).
A keverék kifröccsen.	A fröccsenésgátló nincs megfelelően a helyén.	Ellenőrizze, hogy a fröccsenésgátló megfelelően áll-e a helyén.
	A készülék magasabb beállításon működik.	Csökkentse a sebességet.
Az összetevő vagy a liszt az edény aljára, illetve oldalára tapad, és nem keveredik össze megfelelően.	A tartozék nem éri el az edény alját vagy oldalát.	A száraz összetevő hozzáadása előtt adjon a keverékhez vizet, növelje a készülék sebességét, vagy spatulával segítse, hogy a tésztát a tartozék felvegye.

CONSIGLI DI SICUREZZA

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

- Essa può essere utilizzata da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano attentamente sorvegliate e istruite, nonché consapevoli dei rischi correlati all'apparecchio. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchiatura.
- Scollegarla sempre dalla fonte di alimentazione se la si lascia incustodita e prima di montarla, smontarla o pulirla.
- L'apparecchiatura non deve essere usata dai bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- L'apparecchio è destinato all'uso domestico e in ambienti simili, come:
 - cucine di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - case di campagna;
 - hotel, motel e altri contesti residenziali;
 - strutture ricettive come i bed and breakfast.
- Spegnerne l'apparecchiatura e scollegarla dalla fonte di alimentazione prima di sosituire gli accessori/attacchi o di avvicinarsi alle parti che si muovono durante l'uso.
- Posizionarla sempre su una superficie piana.
- Essa è destinata esclusivamente all'uso domestico e in ambienti chiusi.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- Non utilizzare mai liquidi bollenti (massimo 90 °C).
- Non usare l'apparecchio per mescolare vernice, perché potrebbe esplodere.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo del tavolo o piano di lavoro o entri in contatto con superfici calde.
- Tenere dita e mani distanti dalle zone tra l'alloggiamento e la testa del motore in posizione inclinata per evitare lesioni.
- Non posizionare l'apparecchio e i suoi accessori su ON se il recipiente non è inserito e la testa del motore (10) abbassata.
- Non riempire eccessivamente l'apparecchiatura per evitare che gli ingredienti trabocchino e che il motore si surriscaldi. Usare il paraschizzi per evitare gli schizzi di miscela. Gli ingredienti possono essere inseriti direttamente nel recipiente tramite il foro del paraschizzi.
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 10 minuti se l'impasto è molto denso (come l'impasto per il pane). Lasciare raffreddare l'apparecchio per 20 minuti prima di proseguire.
- Non immergere l'elettrodomestico, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non utilizzare detersivi o spugnette abrasive per pulire l'apparecchiatura.
- Quando si utilizzano gli accessori, utilizzare sempre pestello in dotazione. Non mettere mai le dita o gli utensili nello scivolo di alimentazione.

SMALTIMENTO



Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che esso non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico. Per riciclare il prodotto, consegnarlo a un punto di raccolta ufficiale o a un centro di assistenza Electrolux in grado di rimuovere e riciclare la batteria e i componenti elettrici 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 senza preavviso.

COMPONENTE (immagine a pagina '2')

- 1

Albero accessori
- 2

Pulsante di blocco dello snodo di attacco anteriore
- 3

Snodo di attacco anteriore
- 4

Leva di blocco
- 5

Manopola di regolazione della velocità
- 6

Cavo di alimentazione
- 7

Recipiente in acciaio inossidabile
- 8a

Frusta piatta
- 8b

Uncino per impasto
- 8c

Frusta
- 9

Paraschizzi
- 10

Testa del motore (inclinabile)
- 11

Alloggiamento
- 12

Piastra di bloccaggio del recipiente
- 13

Coperchio dello snodo di attacco anteriore

Tritacarne *

- A

Alloggiamento del tritacarne
- B

Vite del tritacarne
- C

Lama tritacarne
- D1

Piastra tritacarne fine
- D2

Piastra tritacarne media
- D3

Piastra tritacarne spessa
- E

Anello del tritacarne
- F1

Accessorio kubbe superiore
- F2

Accessorio kubbe inferiore
- G1

Accessorio per salsicce superiore
- G2

Accessorio per salsicce inferiore
- H

Vassoio tritacarne
- I

Pestello tritacarne

Salad maker *

- J

Alloggiamento salad maker
- K1

Disco medio
- K2

Disco spesso
- K3

Affettatore
- L

Pestello per il salad maker

**Disponibile solo in alcuni modelli.
Disponibile anche per la vendita sul
sito web del marchio.*

ISTRUZIONI (immagine a pagina '3 e 5')

- 1 Pulizia-Prima dell'uso, accertarsi che il recipiente e gli utensili siano puliti.
- 2 Utilizzo degli utensili e capacità.

Utensili principali

Velocità	Utensili	Tipo di composti		Capacità minima	Capacità massima
Max 2	Uncino per impasto	Impasti densi di pasta (ad es. pane, pizza o pasta per dolci)	75% di idratazione	130g di farina o 230g di impasto	0.92kg di farina o 1.62kg di impasto
			57% di idratazione	175g di farina o 290g di impasto	1.05kg di farina o 1.74kg di impasto
			40% di idratazione	250g di farina o 400g di impasto	0.75kg di farina o 1.2kg di impasto
Max 4	Sbattitore	Impasti mediamente densi (come i e crepes o il pan di Spagna)		1uovo o 200g di impasto	10uova o 2kg di impasto
Max 6	Frusta	Impasti leggeri (come panna, albume, biancomangiare)		3uova o 100g di panna	10uova o 600g di panna
Funzione Pulse	Frusta	Funzione A intervalli (ad esempio per montare gli albumi)			

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

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

Accessori

Velocità	Utensili	Tipo di cibo	
Max 4	Tritacarne	Carne macinata	Carne di consumo comune (pollo, maiale, manzo) senza ossa, pelle e muscoli
		Salsicce/Polpette	Carne mista (pollo, maiale, manzo e frutti di mare) senza ossa, pelle e muscoli
Max 4	Salad maker	Verdure (carote, cetrioli, zucca, ecc.)	
		Formaggio duro (cheddar, gouda, ecc.)	

Note: Si sconsiglia di mettere SOLO frutti di mare o verdure nel tritacarne, in quanto darà un risultato succoso/acquoso invece di una regolare carne macinata.

Non utilizzare alimenti ad alto contenuto di fibre (come zenzero, porri, ecc.) in quanto non possono essere lavorati.

- 3 Posizionare l'apparecchiatura su una superficie piana.
- 4 Inclinare la testa del motore fino a bloccarla, poi sollevare la leva di blocco (4).
AVVERTENZA! Tenere dita e mani distanti dalle zone tra l'alloggiamento (11) e la testa del motore in posizione inclinata (10).
- 5 Posizionare l'utensile desiderato (frusta, uncino per impasto o sbattitore) spingendolo verso l'alto sull'albero accessori e ruotarlo in senso antiorario finché il perno non si blocca.
- 6 Posizionare il recipiente (7) sulla piastra di bloccaggio (12) e ruotarlo in senso orario per bloccarlo.
AVVERTENZA! Non posizionare il dispositivo e gli accessori su ON, a meno che il recipiente (7) non sia inserito e la testa del motore (10) abbassata.
- 7 Spingere la testa del motore verso il basso fino a bloccarla, poi sollevare la leva di blocco (4).
- 8 Inserire la spina nella presa di corrente.
- 9 Inserire gli ingredienti nel recipiente.
AVVERTENZA! Non riempire eccessivamente l'apparecchiatura per evitare che gli ingredienti trabocchino e che il motore si surriscaldi. Usare il paraschizzi per evitare gli schizzi di miscela. Gli ingredienti possono essere inseriti direttamente nel recipiente tramite il foro del paraschizzi.
- 10 Ruotare la manopola di regolazione della velocità da 0 alla velocità desiderata (da 1 a 6, a seconda degli utensili e del tipo di impasto).
AVVERTENZA! Non utilizzare l'apparecchio per più di dieci minuti se l'impasto è molto denso (come l'impasto per il pane). Lasciare raffreddare l'apparecchio per 20 minuti prima di proseguire.
Consigli PRO: Per evitare schizzi di farina durante l'operazione di impasto, mantenere l'apparecchio su 1 per 60 secondi, quindi selezionare la velocità desiderata.
Consigli PRO: Per le operazioni a impulsi (funzione Pulse: impastare a intervalli brevi), ruotare la manopola sulla posizione "P" fino a raggiungere il tempo desiderato. Quando viene rilasciata, la manopola torna automaticamente in posizione "0".
- 11 Al termine dell'operazione di impasto, ruotare nuovamente la manopola su 0.
- 12 Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- 13 Inclinare la testa del motore fino a bloccarla, poi sollevare la leva di blocco (4).
- 14 Rimuovere l'utensile dall'albero accessori ruotandolo in senso orario ed estraendolo.
- 15 Rimuovere il recipiente dalla piastra di bloccaggio ruotandolo in senso antiorario.
- 16 Estrarre il composto dal recipiente.
Consigli PRO: L'impasto può essere estratto aiutandosi con la spatola.
- 17 **COME USARE IL TRITACARNE***
 - Inserire la vite del tritacarne (B) nell'apposito alloggiamento (A).
 - a. **CARNE MACINATA:** posizionare la lama tritacarne (C) sull'albero quadrato all'estremità della vite del tritacarne (B). Posizionare la piastra tritacarne desiderata (D) sulla lama (C).
 - b. **SALSICCE:** montare gli accessori per salsicce superiore e inferiore (G), quindi posizionarli sull'albero quadrato all'estremità della vite del tritacarne (B).
 - c. **POLPETTE:** montare gli accessori per kubbe superiore e inferiore (F), quindi posizionarli sull'albero quadrato all'estremità della vite del tritacarne (B)

Serrare a mano l'anello del tritacarne (E) fino a quando quest'ultimo non è ben fisso.

AVVERTENZA! Non serrare eccessivamente l'anello.

- Spingere il pulsante di rilascio dello snodo di attacco (2) verso destra e rimuoverne il coperchio (13). Inserire il tritacarne assemblato nello snodo di attacco anteriore (3) utilizzando il pulsante di rilascio di quest'ultimo (2). Il pulsante di rilascio dello snodo di attacco (2) scatta in posizione una volta che il tritacarne è fissato saldamente.

AVVERTENZA! Prima di collegare gli accessori, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa.

- Posizionare una ciotola (7) o un altro contenitore sotto l'accessorio per raccogliere gli alimenti lavorati.
- Posizionare il vassoio del tritacarne (H) sull'alloggiamento di quest'ultimo (A).
- Tagliare la carne cruda a cubetti (circa 2.5 cm) o il composto per salsiccia/polpette e metterla sul vassoio. Collegare l'apparecchiatura alla presa di corrente e ruotare il selettore della velocità sulla velocità consigliata
- Inserire la carne nello scivolo di alimentazione utilizzando il pestello (1).

AVVERTENZA! Non mettere le dita o gli utensili nello scivolo di alimentazione.

Note: consigliamo di far funzionare la macchina per un altro minuto dopo aver terminato la preparazione della carne, affinché resti meno carne macinata nella macchina.

18 COME USARE IL SALAD MAKER*

- Inserire il disco/l'affettatore (K) desiderato nell'alloggiamento del salad maker (J) ruotandolo in senso orario. Assicurarsi che l'accessorio sia completamente inserito.

AVVERTENZA! Le lame e gli inserti sono molto affilati!

- Spingere il pulsante di rilascio dello snodo di attacco (2) verso destra e rimuoverne il coperchio. Inserire il salad maker assemblato nello snodo di attacco anteriore (3) utilizzando il pulsante di rilascio di quest'ultimo (2). Il pulsante di rilascio dello snodo di attacco (2) scatta in posizione una volta che il salad maker è fissato saldamente.
- Posizionare una ciotola (7) o un altro contenitore sotto l'accessorio per raccogliere gli alimenti lavorati.
- Tagliare il cibo in una dimensione adatta allo scivolo di alimentazione. Collegare l'apparecchiatura alla presa di corrente e ruotare il selettore della velocità sull'impostazione desiderata.
- Inserire il cibo nello scivolo di alimentazione utilizzando il pestello (L).

AVVERTENZA! Non mettere le dita o gli utensili nello scivolo di alimentazione.

- 19 Una volta terminato di usare l'accessorio, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. Posizionare indietro il coperchio dello snodo di attacco anteriore (13) utilizzando il pulsante di rilascio di quest'ultimo (2).

PULIZIA E MANUTENZIONE (immagine a pagina '6')

Scollegare sempre la spina dalla presa di corrente prima di pulire l'apparecchiatura.

- 1 Alloggiamento del motore. Non immergere mai l'unità motore nell'acqua! Pulire l'alloggiamento del motore solo con un panno umido. Non utilizzare detergenti o spugnette abrasive per pulire l'apparecchiatura.
- 2 Recipiente, utensili per impastare (uncino per impasto, frusta, sbattitore) e parascizzi possono essere lavati in lavastoviglie. Durante il lavaggio a mano, non usare spazzole metalliche, lana di acciaio o candeggina per evitare la formazione di ruggine.
- 3 Gli accessori tritacarne* e salad maker* devono essere lavati solo a mano in acqua tiepida saponata.

*Disponibile solo in alcuni modelli. Disponibile anche per la vendita sul sito web del marchio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
Il motore rallenta o si arresta durante il funzionamento.	La quantità di impasto supera la capacità massima.	Scollegare il dispositivo, rimuovere metà dell'impasto e lavorare in due tempi. Lasciar raffreddare il motore per 20 minuti e poi riavviare.
L'impasto si attacca ai lati o al fondo del recipiente.	L'impasto è troppo umido.	Aggiungere altra farina finché l'impasto non si stacca dai lati o dal fondo del recipiente.
Il motore non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Verificare che il cavo di alimentazione sia inserito nella presa.
	La testa del motore non si blocca correttamente.	Accertarsi che la testa del motore si blocchi se orientata verso il basso.
L'apparecchio vibra/ si muove durante il funzionamento.	I piedini in gomma sono bagnati.	Assicurarsi che i piedini in gomma alla base dell'unità siano puliti e asciutti.
	È normale con impasti consistenti (come impasti densi, formaggio).	Rimuovere metà dell'impasto e lavorare in due tempi.
	L'apparecchiatura funziona a una velocità superiore a quella selezionata.	Abbassare la velocità fino a selezionare la velocità consigliata (come indicato nella sezione "Istruzioni").
Schizzi di impasto.	Il paraschizzi non è nella posizione corretta.	Assicurarsi che il paraschizzi sia nella posizione corretta.
	L'apparecchio impasta a una velocità superiore.	Abbassare la velocità.
Gli ingredienti o la farina rimangono attaccati sul fondo o sul lato della ciotola e non sono mescolati adeguatamente.	L'utensile non riesce a raggiungere il fondo o il lato della ciotola.	Aggiungere il liquido prima dell'ingrediente secco, aumentare la velocità o usare una paletta per aiutare l'incorporazione dell'impasto nell'accessorio.

DROŠĪBAS PADOMI

Pirms ierīces pirmreizējās lietošanas uzmanīgi izlasiet turpmāk sniegtos norādījumus.

- Ierīces drīkst izmantot personas 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 rotāļlēties ar ierīci.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas padeves, ja tā tiek atstāta bez uzraudzības, kā arī pirms tās salikšanas, izjaukšanas un tīrīšanas.
- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni. Glabājiet ierīci un tās barošanas vadu bērniem nesasniedzamā vietā.
- Lai izvairītos no apdraudējuma, barošanas vada bojājuma gadījumā tā nomaina jāveic ražotājam, attiecīgajam servisa pārstāvim vai līdzvērtīgi sertificētam speciālistam.
- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai mājāsaimniecībā un tamlīdzīgos apstākļos, piemēram:
 - veikalu, biroju un citu veidu darba vietu darbinieku virtuves zonās;
 - lauku mājās;
 - viesu lietošanai viesnīcās, autoviesnīcās, pansijās un citās dzīvojama tipa vidēs;
 - tūrisma mītnu vidēs.
- Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves pirms papildpiederumu/uzgaļu nomainas vai darbību veikšanu ar tādām detaļām, kuras ierīces darbības laikā ir kustībā.
- Vienmēr novietojiet ierīci uz līdzenas virsmas.
- Ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai iekšējā un sadzīves apstākļos.
- Ierīces darbības laikā neatstājiet to bez uzraudzības.
- Nekad neapstrādājiet verdošus šķidrumus (maks. 90°C).
- Neizmantojiet šo ierīci, lai samaisītu krāsu. Tas var izraisīt sprādzienu.
- Nepieļaujiet barošanas vada karāšanos pāri galda vai letes malai virs karstas virsmas.
- Lai novērstu traumas, neievietojiet pirkstus un rokas ierīces daļā starp korpusu un paceļamo motora galvu.
- Nekādā gadījumā nedarbiniet ierīci ar pievienotiem papildpiederumiem, ja maisīšanas blōda nav nofiksēta savā vietā un motora galva (10) neatrodas leļupvērstā stāvoklī.
- Izvairieties pārpildīt ierīci, lai izvairītos no vielu pārplūšanas un motora pārslodzes. Izmantojiet šļakatu aizsargu, lai izvairītos no šķidru maisījumu izšļakstīšanās no ierīces. Sastāvdaļas var pievienot tieši blōdā vai izmantojot šļakatu aizsargā esošo atveri.
- Maisot blīvas konsistences maisījumus (piemēram, maizes mīklu), nedarbiniet ierīci ilgāk par 10 minūtēm bez pārtraukuma. Pirms turpināt izmantot ierīci, ļaujiet tai atdzist vēl 20 minūtes.
- Neiemērciet ierīces korpusu, barošanas vadu vai tā kontaktdakši ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas piederumus, sūklus un mazgāšanas līdzekļus.
- Izmantojot papildpiederumus, vienmēr izmantojiet komplektā iekļauto stūmēju. Nekad nelieciet pirkstus vai virtuves piederumus padeves piltuvē.

UTILIZĀCIJA



Šis simbols uz izstrādājuma vai tā iepakojuma norāda, ka izstrādājumu nedrīkst izvietot mājāsaimniecības atkritumos. Lai pārstrādātu izstrādājumu, lūdzu, nogādājiet to oficiālā atkritumu savākšanas vietā vai Electrolux servisa centrā, kurš var drošā un profesionālā veidā atvienot un pārstrādāt izstrādājuma akumulatoru un elektriskās daļas. Ievērojiet savā valstī spēkā esošos noteikumus par elektropreču un atkārtjami uzlādējamo akumulatoru atsevišķu savākšanu.

Electrolux patur tiesības mainīt izstrādājumus, informāciju un specifikācijas bez iepriekšēja brīdinājuma.

SASTĀVDAĻA (attēls ‘2’. lapā)

- 1

Rotējošā papildpiederumu ass
- 2

Priekšpusē papildpiederumu rumbas atvienošanas poga
- 3

Priekšpusē papildpiederumu savienojuma rumba
- 4

Atvienošanas svira
- 5

Ātrumu pārslēgs
- 6

Barošanas vads
- 7

Nerūsējošā tērauda maisīšanas bloda
- 8a

Plakanais maisīšanas uzgalis
- 8b

Uzgalis mīklas maisīšanai
- 8c

Putošanas uzgalis
- 9

Šļakatu aizsargs
- 10

Motora galva (noliecama)
- 11

Korpuss
- 12

Blodas fiksācijas pamatne
- 13

Priekšpusē papildpiederumu savienojuma rumbas vāks

Gaļas maļamās mašīna *

- A

Maļamās mašīnas korpuss
- B

Maļamās mašīnas skrūve
- C

Malšanas nazis
- D1

Smalka maluma plāksne
- D2

Vidēja maluma plāksne
- D3

Rupja maluma plāksne
- E

Maļamās mašīnas gredzens
- F1

Augšējā gaļas veltniņu uzgalis
- F2

Apakšējā gaļas veltniņu uzgalis
- G1

Augšējā desiņu uzgalis
- G2

Apakšējā desiņu uzgalis
- H

Malšanas paplāte
- I

Maļamās mašīnas stūmējs

Salātu griešanas ierīce *

- J

Salātu griešanas ierīces korpuss
- K1

Vidēji rupja griezuma nazis
- K2

Rupja griezuma nazis
- K3

Smalcinātājs
- L

Salātu ierīces stūmējs

**Pieejams tikai noteiktiem modeļiem.
Pieejams arī pārdošanā zīmola tīmekļa vietnē.*

LIETOŠANA (attēls ‘3-5’. lapā)

- 1
- Tīrīšana — pirms lietošanas notīriet blodu un piederumus.
- 2
- Piederumu izmantošana un jauda.

Galvenie piederumi

Ātrumi	Piederumi	Maisījuma veids		Min. jauda	Maks. jauda
Maks 2	Uzgalis mīklas maisīšanai	Blīvas konsistences mīkla (piemēram, maizes, picas vai konditorejas izstrādājumu mīkla)	75 % mitruma līmenis	130 g miltu vai 230 g mīklas	0.92kg miltu vai 1.62kg mīklas
			57 % mitruma līmenis	175g miltu vai 290g mīklas	1.05kg miltu vai 1.74kg mīklas
			40 % mitruma līmenis	250g miltu vai 400g mīklas	0.75kg miltu vai 1.2kg mīklas
Maks 4	Maisīšanas uzgalis	Vidēji blīvas konsistences maisījumi (piemēram, pankūku vai biskvīta mīkla)		1ola vai 200g mīklas	10olas vai 2kg mīklas
Maks 6	Putošanas uzgalis	Vieglas konsistences maisījumi (piemēram, krēms, olu baltumi, blamanžē)		3olas vai 100g krēma	10olas vai 600g krēma
Pulsējošais režīms	Putošanas uzgalis	Intervālu režīms (piemēram, biskvīta, olu baltumu maisīšanai)			

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

Piemērs: ja miklas receptē izmanto 400g ūdens un 1000g miltu, tas nozīmē, ka mitruma līmenis ir 40%.

Uzgaļi

Ātrumi	Piederumi	Pārtikas veids	
Maks. 4	Gaļas maļamās mašīna	Maļamā gaļa	Parasta gaļa (vista, cūkgaļa, liellopa gaļa) bez kauliem, ādas un muskuļi
		Desiņas/ Kotletes	Gaļas maisījums (vista, cūkgaļa, liellopa gaļa, tostarp jūras veltes) bez kauliem, ādas un muskuļi
Maks. 4	Salātu ierīce	Dārzeņi (burkāni, gurķi, ķirbis utml.)	
		Cietais siers (čedars, gouda utml.)	

Piezīmes: Nav ieteicams gaļas mašīnā ievietot tikai jūras veltes vai dārzeņus, jo tas sniegs sulojošos / ūdeņainu rezultātu, nevis pareizi samaltu gaļu.

Neizmantojiet pārtiku ar augstu šķiedrvielu saturu (piemēram, ingveru, puravus utml.), jo tādu nav iespējams samalt.

- 3 Novietojiet ierīci uz līdzenas virsmas.
- 4 Virzot atvienošanas sviru (4) uz augšu, paceliet motora galvu, līdz tā nofiksējas.
BRĪDINĀJUMS! Neievietojiet pirkstus un rokas ierīces daļā starp korpusu (11) un pacelamo motora galvu (10).
- 5 Pievienojiet ierīcei vēlamo piederumu (putošanas, miklas maisīšanas vai maisīšanas uzgali), ievietojot to virzienā uz augšu rotējošajā asī, un griežiet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz nofiksējas uzgali.
- 6 Ievietojiet maisīšanas bļodu (7) bļodas fiksācijas pamatnē (12) un pagriežiet to pulksteņrādītāja virzienā, lai nofiksētu to savā vietā.
BRĪDINĀJUMS! Nekādā gadījumā nedarbiniet ierīci ar pievienotiem papildpiederumiem, ja maisīšanas bļoda (7) nav nofiksēta savā vietā un motora galva (10) neatrodas lejuvērstā stāvoklī.
- 7 Virzot atvienošanas sviru (4) uz leju, paceliet motora galvu, līdz tā nofiksējas.
- 8 Pieslēdziet barošanas vadu strāvas padevei.
- 9 Iepildiet bļodā sastāvdaļas.
BRĪDINĀJUMS! Izvairieties pārpildīt ierīci, lai izvairītos no vielu pārplūšanas un motora pārslodzes. Izmantojiet šļakatu aizsargu, lai izvairītos no šķidru maisījumu izšļakstīšanās no ierīces. Sastāvdaļas var pievienot tieši bļodā vai izmantojot šļakatu aizsargā esošo atveri.
- 10 Pagriežiet ātruma pārslēgu no "0" līdz vēlamajai pozīcijai (no 1–6 atkarībā no izmantotā piederuma un maisījuma).
BRĪDINĀJUMS! Maisot blīvas konsistences maisījumus (piemēram, maizes mīklu), nedarbiniet ierīci ilgāk par 10 minūtēm bez pārtraukuma. Pirms turpināt izmantot ierīci, ļaujiet tai atdzist vēl 20 minūtes.
PRO padomi: lai izvairītos no miltu putēšanas pāri bļodas malām, maisot mīklu, iestatiet ierīces darbības ātrumu pozīcijā 1 uz 60 sekundēm, pēc tam pārslēdziet to uz vēlamo darbības ātrumu.
PRO padomi: izmantojot pulsēšanas režīmu (mīcot mīklu īsos laika intervālos), pagriežiet pārslēgu pozīcijā "P" un turiet to šajā pozīcijā vēlamajā darbības ilgumā. Atlaižot pārslēgu, tas automātiski pārslēdzas uz pozīciju "0".
- 11 Kad maisīšana pabeigta, pagriežiet pārslēgu atpakaļ pozīcijā "0".
- 12 Atvienojiet ierīces barošanas vadu no strāvas padeves.
- 13 Virzot atvienošanas sviru (4) uz augšu, paceliet motora galvu, līdz tā nofiksējas.
- 14 Atvienojiet piederumu no piederumu ass, pagriežot to pulksteņrādītāja virzienā un izņemot to no rotējošās ass.
- 15 Atvienojiet maisīšanas bļodu no fiksācijas pamatnes, pagriežot to pretēji pulksteņrādītāja virzienam.
- 16 Izņemiet maisījumu no maisīšanas bļodas.
PRO padomi: maisījumu var izņemt no bļodas, izmantojot lāpstīņu.
- 17 **KĀ LIETOT GAĻAS MAĻAMO MAŠĪNU***
• Ievietojiet maļšanas skrūvi (B) gaļas maļamās mašīnas korpusā (A).

- a. **MAĻAMĀ GAĻA:** Uzlieciet maļšanas nazi (C) uz kvadrātveida ass maļšanas skrūves (B) galā. Virs naža (C) uzlieciet vēlamo maļšanas plāksni (D).
- b. **DESIŅAS:** Salieciet desiņu uzgaļa (G) augšējo un apakšējo daļu un uzlieciet tās uz kvadrātveida ass maļšanas skrūves (B) galā.
- c. **KOTLETES:** Salieciet gaļas veltnīšu uzgaļa (F) augšējo un apakšējo daļu un uzlieciet tās uz kvadrātveida ass maļšanas skrūves (B) galā.

Ar roku pievelciet maļamās mašīnas gredzenu (E) līdz maļamā mašīna ir nostiprināta.

BRĪDINĀJUMS! Nepārvelciet gredzenu.

- Spiediet uzgaļa mezgla atbrīvošanas pogu (2) pa labi un noņemiet uzgaļa mezgla vāku (13). Pievienojiet salikto gaļas maļamās mašīnas priekšējam uzgaļu mezgla (3), izmantojot uzgaļu mezgla atbrīvošanas pogu (2). Uzgaļa mezgla atbrīvošanas poga (2) ar klikšķi fiksēsies vietā, kad gaļas maļamā mašīna būs kārtīgi nostiprināta.

BRĪDINĀJUMS! Pirms uzgaļu piestiprināšanas, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves.

- Novietojiet maisīšanas bļodu (7) vai citu tvertni zem uzgaļa, lai savāktu gatavo masu.
- Uzlieciet maļšanas paplāti (H) uz maļamās mašīnas korpusa (A).
- Sagrieziet jēlo gaļu nelielos gabaliņos (aptuveni 2.5cm) un novietojiet to vai desiņu/ kotlešu masu uz pārtikas paplātes. Pievienojiet ierīci barošanai un pagrieziet ātruma izvēles pogu uz ieteicamo ātrumu.
- Ievadiet gaļu padeves piltuvē, izmantojot stūmēju (I).

BRĪDINĀJUMS! Nolieciet pirkstus vai virtuves piederumus padeves piltuvē.

Piezīmes: Ieteicams darbināt ierīci vēl vienu (1) minūti pēc pēdējās gaļas ievietošanas, lai mašīnas iekšpusē paliktu mazāk atlikušās gaļas.

18 KĀ LIETOT SALĀTU GRIEŠANAS IERĪCI*

- Izvēlieties griezēju/ smalcinātāju (K) un ievietojiet to salātu griešanas ierīce korpusā (J), pagriežot to pulksteņrādītāja virzienā. Pārļiecinieties, ka piederums ir ievietots līdz galam.
- **BRĪDINĀJUMS! Asmeņi un ieliktni ir ļoti asi!**
- Spiediet uzgaļa mezgla atbrīvošanas pogu (2) pa labi un noņemiet uzgaļa mezgla vāku. Pievienojiet salikto salātu griešanas ierīci priekšējam uzgaļu mezgla (3), izmantojot uzgaļu mezgla atbrīvošanas pogu (2). Uzgaļa mezgla atbrīvošanas poga (2) ar klikšķi fiksēsies vietā, kad salātu griešanas ierīce būs kārtīgi nostiprināta.
- Novietojiet maisīšanas bļodu (7) vai citu tvertni zem uzgaļa, lai savāktu gatavo masu.
- Sagrieziet pārtiku izmērā, kuru iespējams ievietot padeves piltuvē. Pievienojiet ierīci barošanai un pagrieziet ātruma izvēles pogu uz vēlamo ātrumu.
- Ievadiet pārtiku padeves piltuvē, izmantojot stūmēju (I).

BRĪDINĀJUMS! Nolieciet pirkstus vai virtuves piederumus padeves piltuvē.

- 19 Pēc uzgaļa izmantošanas, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no barošanas avota. Uzlieciet atpakal priekšējā uzgaļa mezgla vāku (13), izmantojot uzgaļa mezgla atbrīvošanas pogu (2).

TĪRĪŠANA UN APKOPE (attēls '6'. lapā)

Pirms ierīces tīrīšanas vienmēr atvienojiet to no strāvas padeves.

- 1 Motora korpus. Nekādā gadījumā neiemērciet motora korpusu ūdenī! Notīriet motora korpusu tikai ar mitru drānu. Ierīces tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas piederumus, sūkļus un mazgāšanas līdzekļus.
- 2 Maisīšanas bļodu, maisīšanas piederumus (mīklas maisīšanas, putošanas un maisīšanas uzgali) un šļakatu aizsargu drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Mazgājot šos piederumus ar rokām, neizmantojiet metāla birstes, metāla sūkļus un balinātāju, lai izvairītos no rūsas veidošanās.
- 3 Gaļas maļamā mašīnas* un salātu griešanas ierīces* uzgaļi ir jāmazgā tikai ar rokām siltā ziepjūdenī.

*Pieejams tikai noteiktiem modeļiem. Pieejams arī pārdošanā zīmola tīmekļa vietnē.

TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

PROBLĒMA	IESPĒJAMĀIS CĒLONIS	RISINĀJUMS
Darbināšanas laikā motors samazina darbības ātrumu vai pārtrauc darboties.	Iespējams, mīklas daudzums pārsniedz maksimāli pieļaujamo apjomu.	Atvienojiet ierīci no strāvas padeves, atlejiet no bļodas pusi mīklas un maisiet to divās daļās. Uzgaidiet 20 minūtes, līdz motors atdziest, un atkārtoti restartējiet ierīci.
Mīkla līp pie bļodas sienām vai apakšas.	Mīkla ir pārāk mitra.	Pievienojiet vairāk miltu, līdz mīkla vairs nelīp pie bļodas sienām vai apakšas.
Nedarbojas motors.	Ierīce nav pieslēgta strāvas padevei.	Pirms ierīces izmantošanas pieslēdziet to strāvas padevei.
	Motors pienācīgi nefiksējas savā pozīcijā.	Pārliecinieties, ka motora galva fiksējas leļupvērstā pozīcijā.
Darbības laikā ierīce vibrē/kustās.	Gumijas kājiņas ir mitras.	Pārliecinieties, ka ierīces apakšdaļā esošās gumijas kājiņas ir tīras un sausas.
	Tā ir normāla parādība, maisot blīvas konsistences vielas (piemēram, blīvu mīklu vai sieru).	Izņemiet no bļodas pusi maisījuma un maisiet to divās daļās.
	Ierīce darbojas lielākā ātrumā, nekā ieteiks.	Samaziniet ierīces darbības ātrumu līdz ieteiktajam ātruma iestatījumam (sk. sadaļu "Lietošana").
Maisījums šļakstās.	Šļakatu aizsargs nav novietots pareizā pozīcijā.	Pārliecinieties, ka šļakatu aizsargs ir fiksēts pareizā pozīcijā.
	Ierīce darbojas augstāka ātruma iestatījumā.	Samaziniet ierīces darbības ātrumu.
Sastāvdājas vai milti pielīp bļodas apakšdaļai vai malām, un tie nav pienācīgi samaisīti.	Rīks nevar aizsniegt bļodas apakšu vai malas.	Pievienojiet bļodā šķidrumu pirms sauso sastāvdāļu pievienošanas, palieliniet ierīces darbības ātrumu vai izmantojiet lāpstīņu, lai palīdzētu vienmērīgi samaisīt mīklu.

SAUGOS PRIETAISAS

Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, įdėmiai perskaitykite šį naudojimo vadovą.

- Asmenys turintys fizinį, jutiminių arba protinių sutrikimų ir (arba) neturintys pakankamos patirties ir žinių šį prietaisą gali naudoti tik su tinkama priežiūra arba gavę aiškius saugaus prietaiso naudojimo nurodymus, jei jie supranta susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
- Jei prietaisą paliekate be priežiūros arba ketinate vykdyti priežiūros, surinkimo ar išrinkimo darbus, visuomet atjunkite jį nuo elektros maitinimo šaltinio.
- Vaikams naudoti šį prietaisą draudžiama. Saugokite prietaisą ir jo laidą nuo vaikų.
- Pažeistą elektros maitinimo laidą keisti gali tik gamintojas, gamintojo įgaliotas klientų aptarnavimo centras arba atitinkamos kvalifikacijos specialistas, kitaip gali kilti pavojus.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje ir panašiose aplinkose, pavyzdžiui:
 - biurų virtuvėse, valgomuosiuose, biuruose ir kitoje darbo aplinkoje;
 - ūkiuose;
 - viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamosiose aplinkose;
 - nakvynės su pusryčiais namuose.
- Prieš keisdami priedus/papildomai tvirtinamus elementus ar vykdydami darbus su judančiosiomis dalimis, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros maitinimo tinklo.
- Prietaisą visuomet statykite ant plokščio ir lygaus paviršiaus.
- Prietaisas skirtas naudoti tik buityje ir tik patalpose.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Niekada į prietaisą nepilkite verdančių skysčių (skysčių temperatūra neturi viršyti 90 °C).
- Nenaudokite šio prietaiso dažams maišyti. Galite sukelti sproginą.
- Saugokite laidą nuo aštrių briaunų ir įkaitusių paviršių.
- Pirštus ir rankas laikykite toliau nuo prietaiso korpuso, jei variklio dalis yra pakelta, nes galite susižaloti.
- Niekada nejunkite prietaiso su pritvirtintais priedais, jei maišymui skirtas dubuo nėra savo vietoje ir variklio dalis (10) nėra nuleista.
- Neperpildykite dubens, kitaip maistas gali ištekti, o variklis perdegti. Naudokite nuo tiškaly apsaugantį skydelį, jei maišote skysčius. Maisto ingredientus galite dėti tiesiai į dubenį, per apsauginio skydelio angą.
- Jei maišote klampus mišinius (pavyzdžiui, tešlą duonai kepti), nelaikykite prietaiso įjungto ilgiau nei dešimt minučių. Išjunkite prietaisą ir palaukite 20 minučių, kol prietaisas atvės.
- Niekada nemerkite prietaiso korpuso, laido ar kištuko į vandenį arba bet kokią kitą skystį.
- Prietaisui valyti nenaudokite šiurkščių valymo priemonių, šveitiklių ar ėsdinančių valiklių.
- Priedų naudojimui visuomet pasitarkite tiekiamą stumtuvą. Niekada neikiškite pirštų ar įrankių į tiekimo angą.

UTILIZAVIMAS



Šis simbolis ant prietaiso (ar jo pakuotės) nurodo, kad prietaiso negalima mesti kartu su buitinėmis atliekomis. Nebenaudojamą prietaisą pridukite oficialiame elektrinių prietaisų surinkimo punkte arba „Electrolux“ remonto centre, kur prietaisas bus išardytas, išimta jo baterija ir kitos elektrinės dalys, kurios bus tinkamai utilizuotos. Laikykitės šalyje galiojančių elektros prietaisų ir įkraunamų baterijų utilizavimo taisyklių.

„Electrolux“ pasilieka teisę savo nuožiūra keisti gaminių dizainą, technines savybes ir dokumentacijoje pateiktą informaciją.

ELEMENTAS (žr. '2' psl.)

- 1

Priedų tvirtinimo ašis
- 2

Priekyje tvirtinamų priedų įvorės atrakinimo mygtukas
- 3

Priekyje tvirtinamų priedų įvorė
- 4

Atrakinimo svirtelė
- 5

Greičio valdymo rankenėlė
- 6

Elektros maitinimo laidas
- 7

Nerūdijančio plieno dubuo
- 8a

Plokščias plaktuvus
- 8b

Kablys tešlai maišyti
- 8c

Šluotelė
- 9

Nuo tiškų apsaugantis skydelis
- 10

Variklio dalis (paverčiama)
- 11

Korpusas
- 12

Dubens fiksavimo lėkštė
- 13

Priekinės priedų tvirtinimo įvorės dangtelis

Mėsos smulkintuvas*

- A

Smulkintuvo korpusas
- B

Smulkintuvo sraigtas
- C

Smulkintuvo peilis
- D1

Smulkaus smulkinimo lėkštė
- D2

Vidutinio smulkinimo lėkštė
- D3

Stambaus smulkinimo lėkštė
- E

Smulkintuvo žiedas
- F1

Viršuje tvirtinamas dubuo
- F2

Apačioje tvirtinamas dubuo
- G1

Viršutinis dešrelių priedas
- G2

Apatinis dešrelių priedas
- H

Smulkintuvo padėklas
- I

Smulkintuvo stumtuvas

Priedas salotoms gaminti*

- J

Salotų priedo korpusas
- K1

Vidutinio storio pjaustyklė
- K2

Didelio storio pjaustyklė
- K3

Smulkintuvus
- L

Salotų priedo stumtuvas

**Tik kai kuriuose modeliuose.
Taip pat parduodamas oficialiame puslapyje.*

KAIP NAUDOTI (žr. paveikslėlių, '3-5' psl.)

- 1

Valymas-prieš naudodami būtinai gerai išvalykite dubenį ir nuvalykite priedus.
- 2

Priedų naudojimas.

Pagrindiniai priedai

Greičiai	Priedai	Mišinio tipas		Mažiausia talpa (galia)	Didžiausia talpa (galia)
Iki 2	Kablys tešlai maišyti	Klampūs mišiniai (pvz., tešla duonai ar picai kepti)	75% drėkinimas	130 g miltų arba 230 g tešlos	0.92kg miltų arba 1.62kg tešlos
			57% drėkinimas	175 g miltų arba 290 g tešlos	1.05kg miltų arba 1.74kg tešlos
			40% drėkinimas	250 g miltų arba 400 g tešlos	0.75kg miltų arba 1.2kg tešlos
Iki 4	Plaktuvus	Vidutinio ir didelio klampumo mišiniai (pvz., tešla blynams kepti)		1kiaušinis arba 200g tešlos	10kiaušinių arba 2kg tešlos
Iki 6	Šluotelė	Mažo klampumo mišiniai (pvz., kremas, kiaušinių baltymai)		3kiaušiniai arba 100g kremo	10kiaušinių arba 600g kremo
Impulsinis režimas	Šluotelė	Intervalinis režimas (pvz., kiaušinių baltymams maišyti)			

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

Priedai

Greičiai	Įrankiai	Maisto rūšis	
Iki 4	Mėsos smulkintuvas	Mėsos malinys	Įprasti mėsos produktai (vištiena, kiauliena, jautiena) be kaulų, odos ir raumenų
		Dešrelės / Mėsos kukuliai	Maišyti mėsos produktai (vištiena, kiauliena, jautiena, įskaitant jūros gėrybes) be kaulų, odos ir raumenų.
Iki 4	Priedas salotoms	Daržovės (morkos, agurkai, moliūgai ir pan.)	
		Kietasis sūris (čederis, gauda ir pan.)	

Pastabos: Mėsos smulkintuve nepatariama smulkinti VIEN TIK jūros gėrybių arba daržovių, nes gausite skystą/vandeningą masę, o ne tinkamą malinį.
Nesmulkinkite maisto produktų, kuriuose gausu skaidulų (pvz., imbiero, porų ir pan.), nes jų susmulkinti gali nepavykti.

- 3
- Prietaisą pastatykite ant plokščio paviršiaus.
- 4
- Paverskite variklį į viršų taip, kad jis užsifiksuotų atrakinimo svirtelę (4) paspausdamas į viršų.
DĖMESIO! Pirštus ir rankas laikykite toliau nuo prietaiso korpuso (11), jei variklio dalis (10) pakelta.
- 5
- Užmaukite pasirinktą priedą (šluotelę, kablį ar plaktuvą) ant ašies ir pasukite prieš laikrodžio rodyklės kryptį taip, kad užsifiksuotų kaištis.
- 6
- Įstatykite maišymo dubenį (7) į dubens fiksavimo lėkštę (12) ir pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi, kad užfiksuotumėte.
DĖMESIO! Niekada nejunkite prietaiso su pritvirtintais priedais, jei maišymui skirtas dubuo (7) nėra savo vietoje ir variklio dalis (10) nėra nuleista.
- 7
- Nuleiskite variklio dalį žemyn taip, kad jis užsifiksuotų paspausdamas atrakinimo svirtelę (4) į viršų.
- 8
- Pajunkite prie elektros maitinimo šaltinio.
- 9
- Sudėkite maisto ingredientus.
DĖMESIO! Neperpildykite dubens, kitaip maistas gali ištėkėti, o variklis perdegti.
Naudokite nuo tiškaly apsaugantį skydelį, jei maišote skysčius. Maisto ingredientus galite dėti tiesiai į dubenį, per apsauginio skydelio angą.
- 10
- Pasukite greičio reguliavimo rankenėlę iš 0 padėties į pageidaujamo greičio padėtį (nuo 1–6, priklausomai nuo naudojamo priedo ir mišinio klampumo).
DĖMESIO! Jei maišote klampus mišinius (pavyzdžiui, tešlą duonai kepti), nelaikykite prietaiso įjungto ilgiau nei 10 minučių. Išjunkite prietaisą ir palaukite 20 minučių, kol prietaisas atvės.
Naudingi patarimai: Jei ketinate minkyti tešlą, iš pradžių pasirinkite 1 greitį ir minkykite 60 sekundžių, o tada pasirinkite pageidaujamą didesnę greitį; taip išvengsite tiškaly.
Naudingi patarimai: Jei norite naudoti impulsinį režimą (trumpi intervalai), pasukite rankenėlę į padėtį „P“ ir laikykite, kiek reikia. Kai rankenėlę atleisite, ji savaime sugrįš į 0 padėtį.
- 11
- Kai baigsite, pasukite rankenėlę į 0 padėtį.
- 12
- Atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.
- 13
- Paverskite variklį į viršų taip, kad jis užsifiksuotų atrakinimo svirtelę (4) paspausdamas į viršų.
- 14
- Nuimkite priedą nuo tvirtinimo ašies pasukdami jį laikrodžio rodyklės kryptimi.
- 15
- Nuimkite maišymui skirtą dubenį nuo fiksuojančios lėkštės, pasukdami jį prieš laikrodžio rodyklės kryptį.
- 16
- Išimkite (išpilkite) mišinį iš dubens.
Naudingi patarimai: Mišinį galite išimti naudodamiesi mentele.
- 17
- KAIP NAUDOTIS MĖSOS SMULKINTUVU***
• Įdėkite smulkintuvo sraigto (B) į smulkintuvo korpusą (A).
a. MĖSOS MALINYS: Uždėkite smulkintuvo peilį (C) ant smulkintuvo tvirtinimo ašies (B) gale esančio smulkintuvo sraigto. Ant peilio (C) uždėkite pasirinktą smulkintuvo lėkštę (D).
b. DEŠRELĖS: Surinkite viršutinį ir apatinį dešrelių priedus (G) ir uždėkite juos ant smulkintuvo tvirtinimo ašies (B) gale esančio smulkintuvo sraigto.
c. MĖSOS KUKULIAI: Surinkite viršutinį ir apatinį dubenius (F) ir uždėkite juos ant smulkintuvo

tvirtinimo ašies (B) gale esančio smulkintuvo sraigto

Priveržkite smulkintuvo žiedą (E) ranka tiek, kad mėsos smulkintuvą tvirtai laikytųsi vietoje.

ĮSPĖJIMAS! Nepriveržkite žiedo pernelyg stipriai.

- Pastumkite tvirtinimo įvorės atleidimo mygtuką (2) į dešinę ir nuimkite tvirtinimo įvorės dangtelį (13). Užfiksuokite surinktą mėsos smulkintuvą prie priekinės tvirtinimo įvorės (3) įvorės atleidimo mygtuko (2). Kai mėsos smulkintuvą tinkamai pritvirtinsite, įvorės atleidimo mygtukas (2) užsifiksuos.
- ĮSPĖJIMAS! Prieš tvirtindami priedus išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros maitinimo tinklo.**
- Po priedu padėkite maišymo dubenį (7) arba kitą indą.
- Uždėkite smulkintuvo padėklą (H) ant korpuso (A).
- Sudėkite dešrelėms/kukuliams skirtą mišinį arba smulkiai supjaustytus mėsos gabaliukais (apie 2.5 cm) į padėklą. Prijunkite prietaisą prie elektros maitinimo tinklo ir pasukite greičio reguliatorių į rekomenduojamo greičio padėtį.
- Naudodamiesi stumtuvu (I) pastumkite mėsa į tiekimo lovę.
- ĮSPĖJIMAS! Niekada nekiškite pirštų ar įrankių į tiekimo angą.**

Pastabos: Įdėję paskutinį mėsos gabaliuką leiskite smulkintuvui veikti dar maždaug 1 minutę, kad viduje liktų mažiau mėsos.

18 KAIP NAUDOTIS SALOTOMS SKITU PRIEDU*

- Pasirinktą pjaustyklę ar smulkintuvą (K) pritvirtinkite salotų priede (J) pasukdami laikrodžio rodyklės kryptimi. Pasirūpinkite, kad priedas gerai užsifiksuotų.
 - ĮSPĖJIMAS! Peiliukai ir kiti priedai yra labai aštrūs!**
 - Pastumkite tvirtinimo įvorės atleidimo mygtuką (2) į dešinę ir nuimkite tvirtinimo įvorės dangtelį. Užfiksuokite surinktą salotų gaminimo priedą prie priekinės tvirtinimo įvorės (3) įvorės atleidimo mygtuko (2). Kai salotų gaminimo priedą tinkamai pritvirtinsite, įvorės atleidimo mygtukas (2) užsifiksuos.
 - Po priedu padėkite maišymo dubenį (7) arba kitą indą.
 - Supjaustykite maistą gabaliukais, telpančiais į tiekimo angą. Prijunkite prietaisą prie elektros maitinimo tinklo ir pasukite greičio reguliatorių į pageidaujamo greičio padėtį.
 - Naudodamiesi stumtuvu (L) pastumkite maistą į tiekimo angą.
 - ĮSPĖJIMAS! Niekada nekiškite pirštų ar įrankių į tiekimo angą.**
- 19 Baigę naudotis priedu išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros maitinimo tinklo. Atgal uždėkite priekinės tvirtinimo įvorės dangtelį (13) naudodamiesi priedų tvirtinimo įvorės atleidimo mygtuku (2).

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA (žr. '6' psl.)

Prieš valydami prietaisą visuomet atjunkite jį nuo elektros maitinimo tinklo.

- 1 Variklio korpusas. Niekada nemerkite korpuso su varikliu į vandenį! Variklio korpusą valykite drėgna šluoste. Prietaisui valyti nenaudokite šiurkščių valymo priemonių, šveitiklių ar ėsdinančių valiklių.
- 2 Maišymui skirtą dubenį, priedus (šluotelę, kablį, plaktuvą) ir apsauginį skydelį galite plauti indaplovėje. Jei plaunate rankomis, nenaudokite vielinio šepetio, plieninio šveitiklio ar balinimo priemonės, kad dalys nesurūdytų.
- 3 Mėsos smulkintuvą* ir salotų gaminimo priedą* plaukite tik rankomis šiltu muiluotu vandeniu.

*Tik kai kuriuose modeliuose. Taip pat parduodamas oficialiame puslapyje

SUTRIKIMŲ ŠALINIMAS

TRIKTIS	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMO BŪDAS
Prietaisui veikiant variklis sulėtėja arba visai sustoja.	Galimai per didelis tešlos kiekis.	Atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo, išimkite tešlą ir padalinkite ją į dvi dalis. Palaukite 20 minučių, kol variklis atvės ir išminkykite kiekvieną tešlos dalį atskirai.
Tešla prilimpa prie dubens sienelių ir (arba) dugno.	Tešla pernelyg drėgna.	Įdėkite daugiau miltų ir stebėkite. Tešla turėtų pati nusivalyti nuo dubens sienelių ir (arba) dugno.
Variklis neveikia.	Prietaisas neprijungtas prie elektros maitinimo tinklo.	Prieš naudodami prietaisą prijunkite jį prie elektros maitinimo tinklo.
	Variklio dalis nėra stabili.	Pasirūpinkite, kad nuleista variklio dalis būtų tinkamai užsifiksuota.
Prietaisas veikimo metu vibruoja / juda.	Sudrėkusios guminės kojelės.	Pasirūpinkite, kad prietaiso apačioje esančios guminės kojelės būtų švarios ir sausos.
	Jei apkrova didelė (pvz., minkote klampią tešlą), tuomet tai normalu.	Išimkite pusę tešlos ir minkykite dalis atskirai.
	Prietaisas veikia didesniu nei nurodyta greičiu.	Sumažinkite greitį iki rekomenduojamo nustatymo (žr. skyrių „Naudojimas“).
Maišomas mišinys taškosi.	Netinkamai sumontuotas arba nesumontuotas apsauginis skydelis.	Pasirūpinkite, kad apsauginis skydelis būtų tinkamai sumontuotas.
	Prietaisas veikia didesniu greičiu nei nustatyta.	Sumažinkite greitį.
Miltai arba kiti ingredientai prilipo prie dugno arba sienelės ir tinkamai neišsimaišė.	Įrankis nepasiekia dubens dugno arba sienelės.	Pirmiausiai supilkite skystus ingredientus, ir tik tada sausus, padidinkite greitį arba pasinaudokite mentele, kad tinkamai paruoštumėte tešlą.

SIKKERHETSRAÅD

Les følgende instruksjoner nøye før du bruker produktet første gang.

- Dette produktet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som kan inntreffe. Barn skal ikke leke med produktet.
- Koble alltid produktet fra strømforsyningen hvis det ikke er under tilsyn eller før montering, demontering eller rengjøring.
- Dette produktet skal ikke brukes av barn. Produktet og ledninger må ikke være plassert der barn kan nå dem.
- Strømforsyningskabelen må kun skiftes av et autorisert serviceverksted hvis den er skadet.
- Dette produktet er ment å brukes i husholdninger og lignende steder som:
 - kjøkken til ansatte i forretninger, på kontorer og i andre arbeidsmiljøer,
 - våningshus,
 - av gjester på hoteller, moteller og andre boligtyper,
 - av gjester i overnattingsmiljøer.
- Slå av produktet og koble fra strømforsyningen før du endrer tilbehør/redskap, eller når du åpner deler som er i bruk.
- Plasser alltid produktet på en flat og jevn overflate.
- Produktet er kun beregnet for bruk innendørs og i vanlig husholdning.
- Ikke forlat dette produktet mens det kjører.
- Aldri tilbered kokende væske (maksimum 90 °C).
- Produktet må ikke brukes til å røre maling. Det kan føre til eksplosjon.
- Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller benken over varme overflater.
- Hold fingre og hender borte fra områder mellom hus og skråstilt motorhode for å forhindre skade.
- Bruk aldri produktet med tilleggsutstyret PÅ, med mindre blandeballen er på plass og motorhodet (10) er ned.
- Ikke overfyll maskinen for å unngå overbelastning av motor og søl. Bruk sprutbeskyttelsen for å beskytte mot flytende blandinger. Ingredienser kan tilsettes direkte i bollen via innmatingshullet til sprutbeskyttelsen.
- Med tunge blandinger (eksempel: brøddeig) må du ikke bruke maskinen i mer enn ti minutter sammenhengende. La den avkjøles i ytterligere 20 minutter før du fortsetter.
- Produktets hoveddel, ledning eller støpsel må ikke dyppes i vann eller annen væske.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, skuresvamp eller slipende rengjøringsmidler under rengjøring av produktet.
- Bruk alltid stapperen som følger med når du bruker tilbehør. Putt aldri fingre eller redskaper i matesjakten.

AVFALLSHÅNDTERING



Symbolet (X) på produktet eller på emballasjen forteller at dette produktet ikke må håndteres som vanlig husholdningsavfall. For å resirkulere produktet ditt, bør du ta det med til en offisiell gjenbruksstasjon eller et Electrolux - servicesenter som kan fjerne og resirkulere batteriet og elektriske deler på en trygg og profesjonell måte. Følg landets regler for separat innsamling av elektriske produkter og oppladbare batterier.

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

KOMPONENT (bilde '2')

- 1

Festeaksel
- 2

Frigjøringsknapp for fremre tilbehør
- 3

Fremre tilbehørsfeste
- 4

Utløerspak
- 5

Hastighetskontrollknapp
- 6

Strømledning
- 7

Blandebolle i rustfritt stål
- 8a

Flatvisp
- 8b

Deigkrok
- 8c

Visp
- 9

Sprutskjerm
- 10

Motorhode (vippbart)
- 11

Kabinett
- 12

Bollefeste
- 13

Deksel for festenav foran

Kjøttkvern *

- A

Kvernhus
- B

Kvernskrue
- C

Kvernniv
- D1

Fin kvernplate
- D2

Middels kvernplate
- D3

Grov kvernplate
- E

Kvernring
- F1

Øvre kubbe-redskap
- F2

Nedre kubbe-redskap
- G1

Øvre pølseredskap
- G2

Nedre pølseredskap
- H

Kvernbrett
- I

Kvernstapper

Salatmaker *

- J

Salatmakerhus
- K1

Middels kutter
- K2

Grovkutter
- K3

River
- L

Salatmaker-skyver

**Kun tilgjengelig på enkelte modeller.
Også tilgjengelig for salg på våre nettsider.*

BRUK (bilde '3-5')

- 1 Rengjøring-Sørg for at du rengjør bollen og redskapene før bruk.
- 2 Bruk av verktøy og kapasitet.

Hovedverktøy

Hastigheter	Verktøy	Type blanding		Min. kapasitet	Maks kapasitet
Maks 2	Deigkrok	Tunge deigblandinger (f.eks. brød, pizza eller butterdeig)	75% fuktighet	130g mel eller 230g deig	0.92kg mel eller 1.62kg deig
			57% fuktighet	175g mel eller 230g deig	1.05kg mel eller 1.74kg deig
			40% fuktighet	250g mel eller 400g deig	0.75kg mel eller 1.2kg deig
Maks 4	Visp	Middels tunge blandinger (f.eks. crêpes eller sukkerbrødmiks)		1egg eller 200g deig	10egg eller 2kg deig
Maks 6	Visp	Lette blandinger (f.eks. fløte, eggehvite, blanchmange)		3egg eller 100g kremfløte	10egg eller 600g kremfløte
Puls	Visp	Intervall (f.eks. til pisking ev eggehvite)			

Prosent med fuktighet betyr vekten på vann i forhold til melet som brukes i deigens oppskrift.
Eksempel: Hvis en deigoppskrift bruker 400g vann og 1000g mel, betyr det 40% fuktighet.

Vedlegg

Hastigheter	Verktøy	Matvaretype	
Maks 4	Kjøttkvern	Kvernet kjøtt	Vanlig kjøtt (kylling, svin, storfekjøtt) uten bein, hud og muskler
		Pølse / Kjøttkaker	Bland kjøtt (kylling, svin, storfekjøtt inkludert sjømat) uten bein, hud og muskler
Maks 4	Salatmaker	Grønnsaker (gulrot, agurk, gresskar osv.)	
		Hard ost (cheddar, gouda osv.)	

Merknader: Det anbefales ikke å legge KUN sjømat eller grønnsaker i kjøttkvernen, da det vil gi saftig/vannaktig resultat i stedet for riktig kvernet kjøtt. Ikke bruk matvarer med høyt fiberinnhold (som ingefær, purr osv.), da de ikke kan behandles.

- 3 Plasser alltid produktet på en flat og jevn overflate.
- 4 Vipp motorhodet opp til det låses ved å trykke på utløserknappen (4) oppover.
ADVARSEL! Hold fingre og hender borte fra områder mellom hus (11) og skråstilt motorhode (10).
- 5 Plasser ønsket verktøy (visp, deigkrok eller visp) ved å trykke det opp på festeskaftet og vri det mot urviseren til pinnen låses i posisjon.
- 6 Sett blandeballen (7) inn i bollen på bollen (12) ved å dreie den med urviseren for å låse den på plass.
ADVARSEL! Bruk aldri produktet med tilleggsutstyret PÅ, med mindre blandeballen (7) er på plass og motorhodet (10) er ned.
- 7 Vipp motorhodet ned til det låses ved å trykke på utløserknappen (4) oppover.
- 8 Sett i støpselet.
- 9 Fyll ingrediensene for å behandle.
ADVARSEL! Ikke overfyll maskinen for å unngå overlastning av søl og motor. Bruk sprutbeskyttelsen for å beskytte mot flytende blandinger. Ingredienser kan tilsettes direkte i bollen via innmatingshullet til sprutbeskyttelsen.
- 10 Drei hastighetsbryteren fra 0 til ønsket hastighet (mellom 1–6, som passer til verktøyene og blandingen).
ADVARSEL! Med tunge blandinger (eksempel: brøddeig) må du ikke bruke maskinen i mer enn 10 minutter sammenhengende. La den avkjøles i ytterligere 20 minutter før du fortsetter.
PRO-tips: Mens deigen blandes, for å unngå melet, hold produktet på 1 i 60 sekunder, drei deretter til ønsket hastighet.
PRO-tips: For pulsdriфт (elting med korte intervaller), drei og hold bryteren til "P"-posisjonen til ønsket timing. Når bryteren slippes, går den tilbake til "0"-posisjonen.
- 11 Etter at blandingen er fullført, vrir du bryteren tilbake til 0.
- 12 Koble fra produktet.
- 13 Vipp motorhodet opp til det låses ved å trykke på utløserknappen (4) oppover.
- 14 Fjern verktøyet fra festeskaftet ved å dreie det med klokken og trekke det av.
- 15 Fjern blandeballen fra bollefesten ved å dreie den mot urviseren.
- 16 Ta blandingen ut av blandeballen.
PRO-tips: Du kan ta ut blandingen ved hjelp av spatelen.
- 17 **HVORDAN BRUKE KJØTTKVERNEN***
 - Sett kverneskruen (B) inn i kvernehuset (A).
 - a. **KVERNET KJØTT:** Plasser kvernekniven (C) over det firkantede skaftet på enden av kverneskruen (B). Plasser ønsket kverneplate (D) over kniven (C).
 - b. **PØLSE:** Monter øvre og nedre pølsestilbehør (G) og plasser dem over det firkantede skaftet på enden av kverneskruen (B).
 - c. **KJØTTKAKER:** Sett sammen øvre og nedre kubbe-koblingsstykke (F) og plasser dem over det firkantede skaftet på enden av kverneskruen (B).
Stram kvernringen (E) for hånd til kjøttkvernen er sikret.
ADVARSEL! Ikke stram ringen for mye.
 - Skyv utløserknappen for tilbehørsnavet (2) til høyre og fjern dekkelet for tilbehørsnavet (13).
Fest den monterte kjøttkvernen i det fremre festet til muffen (3) ved hjelp av utløserknappen

for tilbehørsnavet (2). Frigjøringsknappen for tilbehørsnavet (2) klikker på plass når kjøttkvernen er forsvarlig festet.

ADVARSEL! Før du setter tilbehør, slå av produktet og trekk ut støpselet.

- Plasser en blandebolle (7) eller annen beholder under tilbehøret for å samle opp resultatet.
- Plasser kvernebrettet (H) over kvernehuset (A).
- Skjær rå kjøtt i små biter (ca. 2.5 cm) eller pølse/kjøtt og plasser det på brettet.
- Plugg inn produktet og drei hastighetsvelgeren til anbefalt hastighet
- Mat kjøttet inn i matesjakten ved hjelp av skyveren (I).

ADVARSEL! Putt ikke fingre eller andre redskaper i matesjakten.

Merknader: Kjør maskinen i ytterligere 1 minutt etter at det siste kjøttet ble lagt inn, for å få mindre gjenværende kjøtt i maskinen.

18 HVORDAN BRUKE SALATMAKEREN*

- Velg kulterten/riveren (K) og sett den inn i salatmakerhuset (J) ved å vri den med klokken. Kontroller at koblingsstykket er satt helt inn.

ADVARSEL! Bladene og innsatsene er veldig skarpe!

- Skyv utløserknappen for festenavet (2) til høyre, og fjern dekelet for festenavet. Sett den monterte salatlageren inn i festenavet foran (3) ved hjelp av frigjøringsknappen for festenav (2). Frigjøringsknappen for festenavet (2) klikker på plass når salatlageren er godt festet.
- Plasser en blandebolle (7) eller annen beholder under tilbehøret for å samle opp resultatet.
- Skjær maten i en størrelse som passer til matesjakten. Plugg inn produktet og drei hastighetsvelgeren til ønsket hastighet.
- Mat maten inn i matesjakten ved hjelp av stapperen (L).

ADVARSEL! Putt ikke fingre eller andre redskaper i matesjakten.

- 19 Når du er ferdig med å bruke tilbehøret, slår du av produktet og trekker ut støpselet. Sett på plass dekslet for det fremre festets nav (13) ved hjelp av utløserknappen for tilbehørsnavet (2).

RENGJØRING OG STELL (bilde '6')

Trekk alltid ut støpselet før rengjøring.

- 1 Motorhus. Senk aldri huset med motoren i vann! Rengjør motorhuset kun med en fuktig klut. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, skuresvamper eller slipende rengjøringsmidler under rengjøring av produktet.
- 2 Mikserboller, blandevertøy (deigkrok, visp) og sprutskjerm kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk stålbørste, stålull eller blekemiddel for å unngå rust.
- 3 Kjøttkvern* og salatmaskin* bør kun vaskes for hånd i varmt såpevann.

* Kun tilgjengelig på enkelte modeller. Også tilgjengelig for salg på våre nettsider.

FEILSØKING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Motoren bremses eller stopper under drift.	Mengden deig kan overstige maksimal kapasitet.	Koble fra og fjern halvparten og prosesser i to porsjoner, vent i 20 minutter for å kjøle ned motoren og start deretter maskinen på nytt.
Deig fester seg på siden eller bunnen av bollen.	Deigen er for våt.	Tilsett mer mel til deigen rengjør sidene eller bunnen av bollen.
Motoren fungerer ikke.	Produktet er ikke koblet til strømforsyningen.	Sørg for å koble produktet til før bruk.
	Motorhodet låses ikke ordentlig på plass.	Påse at motorhodet låses i posisjon nedover.
Produktet vibrerer/ beveger seg under drift.	Gummiføttene er våte.	Sørg for at gummiføttene på bunnen av produktet er rene og tørre.
	Det er normalt for tung last (f.eks tung deig, ost).	Fjern halvparten og prosesser i to omganger.
	Produktet opererer på høyere hastighet enn foreslått.	Reduser hastigheten til anbefalt hastighetsinnstilling (tilgjengelig på avsnittet "Slik bruker du").
Spruting.	Sprutsikringen er ikke i riktig posisjon.	Sørg for at sprutsikringen er satt i riktig posisjon.
	Produktet kjører på en høyere innstilling.	Senk ned hastigheten.
Ingredienser fester seg i bunnen eller siden av bollen, og blir ikke godt blandet.	Verktøyet kan ikke nå bollen under eller siden.	Tilsett væske først, så de tørre ingrediensene, øk hastigheten eller bruk slikkepott til å integrere deigen med verktøyet.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.

- 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.
- Należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli pozostawia się je bez nadzoru, jak również przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- To urządzenie mogą użytkować wyłącznie osoby dorosłe. Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, punktowi serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym oraz do podobnych zastosowań w miejscach, jak:
 - kuchnie w obiektach sklepowych, biurowych oraz innych placówkach pracowniczych;
 - gospodarstwa rolne;
 - hotele, motele i inne miejsca zakwaterowania (na użytek klientów);
 - obiekty noclegowe.
- Przed przystąpieniem do wymiany akcesoriów/przystawek lub dotknięciem ruchomych części urządzenia należy je uprzednio wyłączyć i odłączyć od zasilania.
- Urządzenie należy zawsze ustawiać na płaskiej poziomej powierzchni.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń oraz w gospodarstwie domowym.
- Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Nie wolno mieszać gotujących się cieczy (maks. temperatura wynosi 90°C).
- Nie używać urządzenia do mieszania farb. Może to spowodować wybuch.
- Przewód zasilający nie może wystawać nad krawędzią stołu lub blatu nad gorącymi powierzchniami.
- Aby uniknąć obrażeń nie wkładać palców ani dłoni w przestrzeń między obudową a odchylonym silnikiem.
- Nigdy nie wolno używać urządzenia z włączonymi (Wł.) nasadkami, jeśli misa nie jest we właściwym miejscu, a głowica silnika (10) nie jest skierowana w dół.
- Nie przepelniać urządzenia, aby uniknąć rozlania obrabianego produktu oraz przecięcia silnika. Podczas obrabiania wodnistych produktów stosować osłonę przed rozpryskiwaniem. Składniki można dodawać bezpośrednio do misy przez otwór wlotowy osłony rozpryskowej.
- Podczas rozrabiania gęstych produktów (np. ciasta chlebowego) nie używać urządzenia dłużej niż dziesięć minut bez przerwy. Przed dalszą pracą należy odczekać, aż ostygnie przez kolejne 20 minut.
- Nie zanurzać korpusu urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innym płynie.
- Podczas czyszczenia urządzenia nie wolno stosować ściernych środków czyszczących, myjek do szorowania ani ściernych detergentów.
- Używając przystawki należy zawsze stosować popychacz znajdujący się w zestawie. Nigdy nie wkładać palców ani sztućców do otworu do wkładania składników.

UTYLIZACJA



Ten symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. W celu poddania urządzenia recyklingowi należy zwrócić się do autoryzowanego punktu zbiórki lub centrum serwisowego firmy Electrolux, który może wyjąć i poddać recyklingowi akumulatory i części elektryczne w bezpieczny i profesjonalny sposób. Należy przestrzegać obowiązujących w danym kraju przepisów dotyczących oddzielnej zbiórki urządzeń elektrycznych i akumulatorów.

Firma Electrolux zastrzega sobie prawo do zmiany produktów, informacji i specyfikacji bez uprzedzenia.

ELEMENT (rysunek '2')

- | | | | |
|---|--|----|-----------------------------|
| 1 | Wałek napędowy | 8a | Płaski ubijacz |
| 2 | Przycisk zwalniający przedniego gniazda przystawek | 8b | Mieszadło hakowe |
| 3 | Przednie gniazdo przystawek | 8c | Końcówka do ubijania |
| 4 | Dźwignia zwalniająca | 9 | Ośłona rozpryskowa |
| 5 | Pokrętło regulacji prędkości | 10 | Głowica silnika (odchylana) |
| 6 | Przewód zasilający | 11 | Obudowa |
| 7 | Miska ze stali nierdzewnej | 12 | Płytką do mocowania miski |
| | | 13 | Ośłona mocowania przystawek |

Maszynka do mielenia mięsa*

- | | | | |
|----|------------------------------------|----|--------------------------------|
| A | Obudowa maszynki do mielenia | E | Pierścień maszynki do mielenia |
| B | Śruba maszynki do mielenia | F1 | Górna przystawka kubbe |
| C | Nóż rozdrabniający | F2 | Dolna przystawka kubbe |
| D1 | Płytką do rozdrabniania dokładnego | G1 | Górna przystawka do kiełbasy |
| D2 | Płytką do rozdrabniania średniego | G2 | Dolna przystawka do kiełbasy |
| D3 | Płytką do rozdrabniania zgrubnego | H | Tacka maszynki do mielenia |
| | | I | Popychacz |

Przystawka do sałatek*

- J Obudowa przystawki do sałatek
 K1 Szatkownica średnia
 K2 Szatkownica zgrubna
 K3 Rozdzierak
 L Popychacz przystawki do sałatek

**Dostępne tylko w niektórych modelach.
 Dostępne również w sprzedaży na stronie internetowej producenta.*

OBSŁUGA (rys. na str. '3-5')

- Czyszczenie-przed użyciem należy wyczyścić miskę i akcesoria.
- Wykorzystanie narzędzi i pojemności.

Narzędzia główne

Biegi	Narzędzia	Rodzaj mieszanki		Min. pojemność	Maks. pojemność
Maks 2	Mieszadło hakowe	Gęste ciasto (np. chleb i pizza)	75% wilgotności	130g mąki lub 230g ciasta	0.92kg mąki lub 1.62kg ciasta
			57% wilgotności	175g mąki lub 290g ciasta	1.05kg mąki lub 1.74kg ciasta
			40% wilgotności	250g mąki lub 400g ciasta	0.75kg mąki lub 1.2kg ciasta
Maks 4	Mieszadło płaskie	Produkty o średniej gęstości (np. na naleśniki lub biszkopty)	1jajko lub 200g ciasta	10jajek lub 2kg ciasta	
Maks 6	Końcówka do ubijania	Produkty rzadkie (np. śmietana, białka jaj kurzych, budyń)	3jajka lub 100g śmietany	10jajek lub 600g śmietany	
Pulsacja	Końcówka do ubijania	Czas pracy (np. miksowanie ciasta biszkoptowego, białka jajka)			

Procent wilgotności oznacza proporcję ciężaru wody w stosunku do ciężaru mąki użytej do przygotowania ciasta.

Przykład: jeśli ciasto zawiera 400g wody i 1000g mąki, to ma 40% wilgotności.

Przystawki

Biegi	Narzędzia	Rodzaj produktu	
Maks. 4	Maszynka do mielenia mięsa	Mięso mielone	Często występujące mięso (kurczak, wieprzowina, wołowina) bez kości, skóry i mięśni
		Kiełbasa / Klopsiki	Mięso mieszane (kurczak, wieprzowina, wołowina, w tym owoce morza) bez kości, skóry i mięśni
Maks. 4	Przybór do sałatek	Warzywa (marchew, ogórek, dynia itp.)	
		Twardy ser (cheddar, gouda itp.)	

Uwagi: Nie zaleca się wkładania TYLKO owoców morza lub warzyw do maszynki do mielenia, ponieważ konsystencja masy będzie soczysta/rozwodniona zamiast odpowiednio zmielonego mięsa. Nie mielić żywności bogatej w błonnik (np. imbiru, porów itp.), ponieważ nie nadaje się ona do zmielenia.

- 3 Ustawić urządzenie na płaskiej powierzchni.
- 4 Przechylić głowicę silnika do góry, aż do zablokowania, naciskając do góry dźwignię zwalniającą (4).
OSTRZEŻENIE! Trzymać palce i dłonie z dala od obudowy (11) i odchylonej głowicy silnika (10).
- 5 Umieścić wybrane narzędzie (końcówka do ubijania, mieszadło hakowe lub mieszadło płaskie), wsuwając je na wałek napędowy i obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż stworzeń zablokuje się we właściwym położeniu.
- 6 Założyć misę (7) na płytkę do mocowania (12), obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do zablokowania.
OSTRZEŻENIE! Nigdy nie wolno używać urządzenia z włączonymi (WŁ.) nasadkami, jeśli miska (7) nie jest na swoim miejscu, a głowica silnika (10) nie jest skierowana w dół.
- 7 Przechylić głowicę silnika w dół, aż do zablokowania, naciskając w dół dźwignię zwalniającą (4).
- 8 Podłączyć urządzenie do zasilania.
- 9 Należy umieścić w misce składniki do przetwarzania.
OSTRZEŻENIE! Nie przepełniać urządzenia, aby uniknąć rozlania obrabianego produktu oraz przeciążenia silnika. Podczas obrabiania wodnistych produktów stosować osłonę przed rozpryskiwaniem. Składniki można dodawać bezpośrednio do misy przez otwór wlotowy osłony rozpryskowej.
- 10 Obrócić pokrętkę regulacji prędkości w zakresie od 0 do wybranego biegu (od 1 do 6, zależnie od stosowanych narzędzi i mieszanek).
OSTRZEŻENIE! Podczas rozrabiania gęstych produktów (np. ciasta chlebowego) nie używać urządzenia. Dłużej niż dziesięć minut bez przerwy. Przed dalszą pracą należy odczekać, aż ostygnie przez kolejne 20 minut.
Użyteczne wskazówki: Podczas miksowania ciasta, aby uniknąć rozpryskiwania mąki, należy utrzymać urządzenie w ustawieniu 1 przez 60 sekund, a następnie przejść do żądanej prędkości.
Użyteczne wskazówki: Aby włączyć tryb pracy pulsacyjnej (zagniatanie z krótkimi przerwami), należy obrócić pokrętkę do położenia „P” i przytrzymać je w nim przez żądany czas. Po zwolnieniu pokrętki następuje automatyczny powrót do położenia „0”.
- 11 Po zakończeniu miksowania należy obrócić pokrętkę z powrotem do położenia 0.
- 12 Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
- 13 Przechylić głowicę silnika do góry, aż do zablokowania, naciskając do góry dźwignię zwalniającą (4).
- 14 Zdjąć narzędzie z wałka napędowego, obracając je zgodnie z ruchem wskazówek zegara i pociągając.
- 15 Zdjąć misę z płytki mocującej, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- 16 Wyjąć ciasto z misy.
Użyteczne wskazówki: Ciasto można wyjąć za pomocą łypatki.
- 17 **INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA MASZYNKI DO MIELENIA MIĘSA***
 - Włożyć śrubę maszynki do mielenia (B) do obudowy (A).
 - a. **MIĘSO MIELONE:** Umieścić nóż maszynki (C) na kwadratowym wale na końcu śruby (B). Założyć odpowiednią płytkę rozdrabniającą (D) na nóż (C).
 - b. **KIEŁBASA:** Zamontować górną i dolną przystawkę do kiełbas (G) i założyć je na kwadratowym wale na końcu śruby (B).

c. **KLOPSIKI:** Zamontować górną i dolną przystawkę kubbe (F) i założyć je na kwadratowym wale na końcu śruby (B).

Nakręcić ręcznie pierścień (E) i dokręcić go do oporu.

OSTRZEŻENIE! Nie dokręcać pierścienia zbyt mocno.

- Nacisnąć przycisk zwalniający przystawki (2) w prawo i zdjąć osłonę (13). Zamocować zmontowaną maszynkę do mielenia mięsa w przedniej piaście (3) naciskając przycisk zwalniający (2). Przycisk zwalniający (2) zatrzaśnie się po właściwym zamocowaniu maszynki do mielenia.

OSTRZEŻENIE! Przed założeniem przystawek należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.

- Umieścić mięso do mieszania (7) lub inny pojemnik pod przystawką, aby zebrać zmielony produkt.
- Umieścić tacę maszynki (H) nad obudową maszynki (A).
- Pokroić surowe mięso na małe kawałki (ok. 2.5 cm) lub krojone kielbasy / klopsiki i umieścić na tacce.

Podłączyć urządzenie do zasilania i obrócić pokrętkę wyboru prędkości do zalecanej prędkości.

- Za pomocą popychacza (I) wprowadzić mięso do otworu.

OSTRZEŻENIE! Nie wkładać palców ani sztućców do otworu do wkładania składników.

Uwagi: Sugerujemy, by urządzenie pozostało włączone przez minutę po włożeniu ostatniego kawałka mięsa, aby w urządzeniu pozostało mniej mielonego mięsa.

18 JAK KORZYSTAĆ Z PRZYSBORU DO SAŁATEK*

- Włożyć szatkownicę / rozdzierak (K) do obudowy przyboru do sałatek (J), obracając w prawo. Upewnić się, że przystawka jest całkowicie wsunięta.

OSTRZEŻENIE! Ostrza i wkłady są bardzo ostre!

- Nacisnąć przycisk zwalniający przystawki (2) w prawo i zdjąć osłonę. Zamocować zmontowany przybór do sałatek w przedniej piaście przystawki (3) za pomocą przycisku zwalniającego piasty (2). Przycisk zwalniający piastę (2) zatrzaśnie się na miejscu po pewnym zamocowaniu przyboru do sałatek.
- Umieścić mięso do mieszania (7) lub inny pojemnik pod przystawką, aby zebrać zmielony produkt.
- Pokroić potrawę w rozmiar pasujący do otworu na składniki. Podłączyć urządzenie do zasilania i obrócić pokrętkę wyboru prędkości do pożądanej prędkości
- Za pomocą popychacza (L) wprowadzić składniki do otworu.

OSTRZEŻENIE! Nie wkładać palców ani sztućców do otworu do wkładania składników.

- 19 Po zakończeniu korzystania z przystawki należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania. Za pomocą przycisku zwalniającego piasty (2) odsunąć do tyłu osłonę piasty przedniej przystawki (13).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA (rys. na str. '6')

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania.

- Obudowa silnika. Nigdy nie zanurzać obudowy silnika w wodzie! Obudowę silnika należy czyścić wyłącznie wilgotną szmatką. Podczas czyszczenia urządzenia nie wolno stosować ściernych środków czyszczących, myjek do szorowania ani ściernych detergentów.
- Misa do mieszania, narzędzia miksujące (mieszadło hakowe, końcówka do ubijania, mieszadło płaskie) i osłona rozpryskowa nadają się do mycia w zmywarce. Aby uniknąć korozji, podczas zmywania ręcznego nie należy używać drucianej szczotki, wełny stalowej ani wybielacza.
- Maszynka do mielenia mięsa* i przystawki przyboru do sałatek* należy myć ręcznie wyłącznie w ciepłej wodzie z mydłem.

*Dostępne tylko w niektórych modelach. Dostępne również w sprzedaży na stronie internetowej producenta.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Silnik spowalnia lub zatrzymuje się podczas pracy.	W urządzeniu jest zbyt dużo ciasta.	Wyjąć wtyczkę z gniazdka oraz wyjąć połowę ciasta, aby obrobić je w dwóch partiach, odczekać 20 minut, aż silnik ostygnie, a następnie ponownie uruchomić urządzenie.
Ciasto przywiera do boku lub dna miski.	Ciasto jest za mokre.	Dodać więcej mąki, aż ciasto odklei się od ścianek i dna misy.
Silnik nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że wtyczka jest podłączona do gniazdka.
	Głowica silnika nie blokuje się prawidłowo.	Sprawdzić, czy głowica silnika zablokowała się w dolnym położeniu.
Urządzenie wibruje/ przemieszcza się podczas pracy.	Gumowe nóżki są mokre.	Upewnić się, że gumowe nóżki w dolnej części urządzenia są czyste i suche.
	Jest to normalne przy obrabianiu dużych porcji (np. ciężkiego ciasta, sera).	Wyjąć połowę masy i obrabiać w dwóch partiach.
	Urządzenie pracuje z większą prędkością niż s ugerowana.	Zmniejszyć prędkość do zalecanej (parametry podano w rozdziale „Sposób użytkowania”).
Obrabiany produkt rozpryskuje się.	Ostona wirnika nie znajduje się we właściwym położeniu.	Upewnić się, że ostona wirnika jest zamocowana we właściwym położeniu.
	Urządzenie pracuje w wyższym położeniu.	Zmniejszyć obroty.
Składniki lub mąka przyklejają się do ścianek lub dna miski i nie są dokładnie wymieszane.	Końcówka nie dosięga dna lub ścianek miski.	Najpierw dodać płynne, a następnie suche składniki, zwiększyć prędkość lub użyć łopatkki, aby podać ciasto do końcówki.

RECOMANDARI PENTRU SIGURANȚĂ

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

- Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe, dacă beneficiază de supraveghere sau instruire privind utilizarea aparatului într-o manieră sigură și înțeleg pericolele la care se expun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare atunci când acesta este lăsat nesupravegheat și înainte de montare, demontare sau curățare.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, reprezentantul de service sau persoane autorizate cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- Acest aparat este conceput pentru utilizare casnică și utilizări similare, cum ar fi:
 - zonele de bucătărie pentru personal din ateliere, birouri și alte medii de lucru;
 - ferme;
 - de către clienți, în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
 - tip de cazare cu mic dejun.
- Opritiți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare înainte de a schimba accesoriile/atașamentele sau când vă apropiați de componentele care sunt în mișcare în timpul funcționării.
- Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață plană.
- Aparatul este destinat exclusiv pentru uz casnic în interiorul locuinței.
- Nu lăsați acest produs nesupravegheat atunci când este în funcțiune.
- Nu procesați niciodată lichide care fierb (maxim 90°C).
- Nu utilizați acest aparat pentru a amesteca vopsea. Acest lucru poate produce explozie.
- Nu lăsați cablul să atârne liber peste marginea mesei sau a unor suprafețe încălzite.
- Aveți grijă să țineți mâinile și în special degetele la o distanță sigură față de zonele dintre carcasă și motorul înclinat, pentru a preveni rănirea accidentală.
- Nu utilizați niciodată aparatul cu accesoriile în poziția ON, cu excepția cazului în care bolul de amestecare este fixat în poziție și capul motorului (10) este coborât.
- Nu umpleți excesiv mașina pentru a evita revărsarea și supraîncărcarea. Folosiți protecția împotriva stropirii pentru a vă proteja de amestecurile lichide. Ingredientele pot fi adăugate direct în bol prin orificiul de alimentare de protecție împotriva stropirii.
- Pentru amestecuri dense (de exemplu: aluat de pâine), nu utilizați mașina în mod continuu mai mult de zece minute. Lăsați să se răcească încă 20 de minute înainte de a continua.
- Nu introduceți niciodată corpul, cablul sau ștecherul aparatului în apă sau în orice alt lichid.
- Nu utilizați agenți de curățare abrazivi, bureți sau detergenți abrazivi pentru curățarea aparatului.
- În timp ce utilizați piesele atașate, utilizați întotdeauna împingătorul furnizat. Nu puneți niciodată degetele sau ustensilele în jgheabul de alimentare.

RECICLAREA



Acest simbol de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu poate fi aruncat împreună cu deșeurile menajere. Pentru reciclarea produsului, predați-l la un punct de colectare oficial sau la un centru de service Electrolux care poate demonta și recicla bateria și piesele electrice într-un mod sigur și profesional. Respectați reglementările naționale pentru colectarea separată a produselor electrice și a bateriilor reîncărcabile.

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

COMPONENTĂ (Imaginea de la pagina ‘2’)

- 1

Ax pentru accesorii
- 2

Buton de eliberare al portului frontal pentru accesorii
- 3

Port frontal pentru accesorii
- 4

Maneta de eliberare
- 5

Buton de control al vitezei
- 6

Cablu de alimentare
- 7

Bol din oțel inoxidabil
- 8a

Bătător plat
- 8b

Cârlig pentru frământat
- 8c

Tel
- 9

Protecție împotriva stropirii
- 10

Cap motor (înclinabil)
- 11

Carcasă
- 12

Placă de prindere a bolului
- 13

Capac butuc accesoriu frontal

Mașină de tocat carne *

- A

Carcasă tocător
- B

Șurub cu cap tocător
- C

Cuțit tocător
- D1

Placă pentru tocare fină
- D2

Placă medie pentru tocare
- D3

Placă tocător grosier
- E

Inel tocător
- F1

Accesoriu kubbe superior
- F2

Accesoriu kubbe inferior
- G1

Accesoriu superior pentru cârnați
- G2

Accesoriu inferior pentru cârnați
- H

Tavă tocător
- I

Tavă de prezentare tocător

Aparat pentru salată *

- J

Carcasa aparatului pentru salată
- K1

Feliator mediu
- K2

Feliator grosier
- K3

Mărunțitor
- L

Tavă aparat pentru salată

**Disponibil doar la anumite modele.
Disponibil și pentru vânzare pe site-ul web al mărcii.*

MODUL DE UTILIZARE (imaginea de la pagina ‘3-5’)

- 1
- Curățare - Verificați dacă vasul și instrumentele trebuie curățate înainte de utilizare.
- 2
- Utilizarea instrumentelor și capacități.

Instrumente principale

Viteze	Instrumente	Tipul de amestec		Capacitate minimă	Capacitate maximă
Max 2	Cârlig pentru frământat	Amestecuri dense de aluat (de ex. pâine, pizza sau aluat fraged)	75% hidratare	130 g de făină sau 230 g de aluat	0.92kg de făină sau 1.62 kg de aluat
			57% hidratare	175 g de făină sau 290 g de aluat	1.05kg de făină sau 1.74 kg de aluat
			40% hidratare	250 g de făină sau 400 g de aluat	0.75kg de făină sau 1.2 kg de aluat
Max 4	Bătător	Amestec mediu-gros (de ex. clătite sau aluat de pandișpan)		1ou sau 200 g de aluat	10 ouă sau 200 g de aluat
Max 6	Tel	Amestecuri ușoare (de ex. frișcă, albuș de ou, blat)		3 ouă sau 100 g de smântână	10 ouă sau 600 g de smântână
Impuls	Tel	Interval (de ex. pentru amestec cu mixerul, albuș de ou)			

Procentul de hidratare înseamnă proporția greutatei apei raportat la făina folosită în rețeta de aluat.
Exemplu: dacă o rețetă de aluat folosește 400 g de apă și 1000 g de făină, înseamnă că are 40 % hidratare.

Atalamente

Viteze	Instrumente	Tip preparat	
Max 4	Mașină de tocat carne	Carne tocată	Carne comună (pui, porc, vită) fără oase, piele și mușchi
		Cârnat/ Chifteluțe	Amestecați carnea (pui, porc, vită, inclusiv fructele de mare) fără oase, piele și mușchi
Max 4	Aparat pentru salată	Legume (morcov, castravete, dovleac etc.)	
		Cașcaval (cheddar, gouda etc.)	

Observații: Nu se recomandă să se introducă NUMAI fructe de mare sau legume în tocătorul de carne, deoarece acest lucru va oferi rezultate suculente/atice în locul cârnii măcinate corespunzător. Nu utilizați alimente cu conținut ridicat de fibre (cum ar fi ghimbir, praz etc.), deoarece nu pot fi procesate.

- 3 Așezați aparatul pe o suprafață plană.
- 4 Înclinați în sus capul motorului până când se fixează prin apăsarea mânerului de eliberare (4) în sus.
AVERTISMENT! Țineți degetele și mâinile la distanță de zonele dintre carcasa (11) și capul înclinat al motorului (10).
- 5 Puneți instrumentul dorit (tel, cârlig pentru frământat sau bătător) împingându-l în sus pe axul pentru accesorii și rotiți-l spre stânga până când știftul este blocat în poziție.
- 6 Puneți bolul de amestecare (7) pe placa de fixare a bolului (12) rotindu-l în sens orar pentru a se bloca în poziție.
AVERTISMENT! Nu utilizați niciodată aparatul cu accesorii în poziția PORNIT, cu excepția cazului în care bolul de amestecare (7) este la locul lui, iar capul motor (10) este coborât.
- 7 Înclinați în jos capul motor până când se fixează prin apăsarea mânerului de eliberare (4) în sus.
- 8 Conectați ștecherul la priză.
- 9 Adăugați ingredientele pentru a procesa.
AVERTISMENT! Nu umpleți excesiv mașina pentru a evita revărsarea și supraîncărcarea. Folosiți protecția împotriva stropirii pentru a vă proteja de amestecurile lichide. Ingredientele pot fi adăugate direct în bol prin orificiul de alimentare de protecție împotriva stropirii.
- 10 Rotiți butonul de control al turăției de la 0 la viteza dorită (între 1 și 6, corespunzător instrumentelor și amestecului).
AVERTISMENT! Pentru amestecuri dense (exemplu: aluat de pâine), nu utilizați mașina în mod continuu mai mult de 10 minute. Lăsați să se răcească încă 20 de minute înainte de a continua. Recomandări PRO: În timpul amestecării aluatului, pentru a evita împrăștierea făinii, țineți aparatul la setarea 1 timp de 60 de secunde, după care rotiți la viteza dorită.
Recomandări PRO: Pentru funcționarea cu impuls (frământare la intervale scurte), rotiți și mențineți apăsat butonul în poziția „P” până la momentul dorit. Când butonul este eliberat, revine automat la poziția „0”.
- 11 După terminarea amestecării, readuceți butonul înapoi la 0.
- 12 Scoateți ștecherul din priză.
- 13 Înclinați în sus capul motorului până când se blochează prin apăsarea mânerului de eliberare (4) în sus.
- 14 Scoateți instrumentul de pe axul pentru accesorii rotindu-l spre dreapta și trageți-l.
- 15 Scoateți bolul de pe placa de fixare a bolului rotindu-l spre stânga.
- 16 Scoateți amestecul din bol.
Recomandări PRO: Amestecul poate fi scos cu ajutorul spatulei.
- 17 **CUM SE FOLOSEȘTE TOCĂTORUL DE CARNE***
 - Introduceți șurubul tocătorului (B) în carcasa acestuia (A).
 - a. **CARNE TOCATĂ:** Așezați cuțitul tocătorului (C) peste axul pătrat la capătul șurubului tocătorului (B). Așezați placa dorită a tocătorului (D) peste cuțit (C).
 - b. **CÂRNAȚI:** Asamblați accesoriul superior și cel inferior pentru cârnați (G) și așezați-le peste axul pătrat de la capătul șurubului tocătorului (B).
 - c. **CHIFTELUȚE:** Asamblați accesoriul kubbe superior și cel inferior (F) și așezați-le peste axul pătrat de la capătul șurubului tocătorului (B).

Strângeți manual inelul rășniței (E) până când tocătorul de carne este fixat.
AVERTISMENT! Nu strângeți excesiv inelul.

 - Apăsăți butonul de eliberare a butucului echipamentului accesoriu (2) spre dreapta și scoateți capacul cuplajului echipamentului accesoriu (13). Montați tocătorul de carne asamblat în butucul accesoriu

frontal (3) folosind butonul de eliberare al acestuia (2). Butonul de eliberare a butucului accesoriului (2) va face clic pe poziție după ce tocătorul de carne este fixat bine.

AVERTISMENT! Înainte de a pune accesoriile în priză opriți aparatul și scoateți-l din priză.

- Puneți un vas pentru mixare (7) sau un alt recipient sub accesoriu pentru a colecta rezultatul.
- Puneți tava tocătorului (H) peste carcasa acestuia (A).
- Taiati carnea crudă în bucăți mici (aproximativ 2.5 cm) sau în amestec pentru cârnați/chifeluțe și puneți-o pe tava pentru alimente. Conectați aparatul la priză și rotiți selectorul de viteză la viteza recomandată.
- Introduceți carnea în jgheabul de alimentare cu ajutorul dispozitivului de împingere (1).

AVERTISMENT! Nu puneți degetele sau alte ustensilele în jgheabul de alimentare.

Observații: Sugerați utilizarea mașinii încă 1 minut după ce a fost pusă ultima carne, pentru a rămâne mai puțină carne tocată în mașină.

18 CUM SE FOLOSEȘTE APARATUL PENTRU SALATĂ*

- Alegeți feliatorul/mărunțitorul (K) și introduceți-l în carcasa aparatului pentru salată (J) rotind în sens orar. Asigurați-vă că accesoriul este introdus complet.

AVERTISMENT! Lamele și inserțiile sunt foarte ascuțite!

- Apăsăți butonul de eliberare a butucului echipamentului accesoriu (2) spre dreapta și scoateți capacul butucului accesoriu. Montați aparatul pentru salată asamblat în butucul accesoriu frontal (3) folosind butonul de eliberare al acestuia (2). Butonul de eliberare a butucului accesoriului (2) va face clic pe poziție după ce aparatul pentru salată este fixat bine.
- Puneți un vas pentru mixare (7) sau un alt recipient sub accesoriu pentru a colecta rezultatul.
- Taiati alimentele la o dimensiune care se potrivește cu jgheabul de alimentare.
- Conectați aparatul la priză și rotiți selectorul de viteză la viteza dorită
- Introduceți alimentul în jgheabul de alimentare cu ajutorul dispozitivului de împingere (L).

AVERTISMENT! Nu puneți degetele sau alte ustensilele în jgheabul de alimentare.

19 Når du er ferdig med å bruke tilbehøret, slår du av produktet og trekker ut støpselet.

Sett på plass dekslet for det fremre festets nav (13) ved hjelp av utløserknappen for tilbehørsnavet (2).

CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA (imaginea de la pagina '6')

Scoateți întotdeauna aparatul din priză înainte de curățare.

- 1 Carcasa motorului. Nu introduceți niciodată în apă carcasa cu motorul! Curățați carcasa motorului folosind o lavetă umedă. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi, bureți sau detergenți abrazivi pentru curățarea aparatului.
- 2 Bol de amestecare, instrumente de amestecare (cârlig de frământat, tel, bătător) și protecția împotriva stropirii pot fi spălate în mașina de spălat vase. Dacă spălați manual, nu utilizați perie de sârmă, bureți de sârmă sau înălbitor pentru a evita apariția ruginei.
- 3 Accesorii pentru tocătorul de carne* și aparatul pentru salată* trebuie spălate manual numai cu apă caldă și săpun.

*Disponibil doar la anumite modele. Disponibil și pentru vânzare pe site-ul web al mărcii.

DEPANARE

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
Motorul încetinește sau se oprește în timpul funcționării.	Cantitatea de aluat poate depăși capacitatea maximă.	Scoateți din priză, scoateți jumătate și procesați în două etape, așteptați 20 de minute pentru ca motorul să se răcească, apoi reporniți aparatul.
Aluatul se lipește pe lateral sau pe baza bolului.	Aluatul este prea umed.	Adăugați mai multă făină, până când aluatul curăță lateral sau baza vasului.
Motorul nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Asigurați-vă că ați conectat aparatul la priză înainte de a-l utiliza.
	Capul motorului nu se blochează corect în poziție.	Asigurați-vă că blocarea capului motorului se face în poziția jos.
Aparatul vibrează/ se mișcă în timpul funcționării.	Picioarele din cauciuc sunt umede.	Asigurați-vă că piciorușele din cauciuc de la baza unității sunt curate și uscate.
	Acest lucru este normal pentru încărcături grele (de ex. aluat dens, brânză).	Scoateți jumătate și procesați în două etape.
	Aparatul funcționează la turație mai mare decât cea recomandată.	Reduceți turația la setarea de viteză recomandată (disponibilă în secțiunea „Modul de utilizare”).
Stropi de amestec.	Protecția la stropire nu este la poziția corectă.	Asigurați-vă că protecția la stropire este montată în poziția corectă.
	Aparatul funcționează la un nivel mai ridicat.	Reduceți turația.
Depuneri de ingrediente sau făină în partea inferioară a bolului și neamestecate bine.	Instrumentul nu poate ajunge la baza vasului sau pe partea laterală.	Înainte de a usca ingredientele adăugați lichid, măriți viteza sau folosiți spatula pentru a ajuta la încorporarea aluatului în instrument.

Кухонная машина

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Перед первым использованием прибора внимательно прочитайте эту инструкцию.

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Всегда отключайте прибор от сети, если он остается без присмотра, перед сборкой, разборкой или очисткой.
- Не допускается использование прибора детьми. Храните прибор и его сетевой шнур в недоступном для детей месте.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, его сервисным агентом или специалистом с аналогичной квалификацией.
- Прибор предназначен для домашнего бытового и аналогичных применений, таких как:
 - в помещениях, служащих кухнями для обслуживающего персонала в магазинах, офисах и в других рабочих помещениях;
 - в сельских жилых домах;
 - для использования клиентами отелей, мотелей и других жилых помещений;
 - мини-гостиниц типа «ночлег и завтрак».
- Перед заменой сменных аксессуаров и принадлежностей выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания.
- Всегда ставьте прибор на ровную поверхность.
- Прибор предназначен только для использования внутри помещений и бытового применения.
- Не оставляйте прибор вне поля зрения во время его работы.
- Ни в коем случае не используйте кипящие жидкости (макс. 90°C).
- Не используйте данный прибор для смешивания краски. Это может привести к взрыву.
- Не допускайте свисания электрического провода с края стола или над горячими поверхностями.
- Удерживайте пальцы и руки в удалении от корпуса, а также от сдвинутой вверх верхней части корпуса с двигателем во избежание травм.
- Никогда не включайте прибор с насадками, если миксерная чаша (7) не установлена, а верхняя часть корпуса с двигателем (10) не опущена.
- Не переполняйте прибор, чтобы избежать разбрызгивания и перегрузки двигателя. Используйте защиту от брызг для защиты от жидких смесей. Ингредиенты можно добавлять непосредственно в чашу через загрузочное отверстие разбрызгивателя.
- При использовании тяжелых смесей (например, хлебное тесто) прибор не работает более десяти минут. Дайте ему остыть еще в течение 20 минут, прежде чем продолжить.
- Никогда не погружайте корпус прибора, его сетевой шнур или вилку в воду или какую-либо другую жидкость.
- Не используйте для чистки прибора абразивные чистящие средства и царапающие губки.

УТИЛИЗАЦИЯ



Этот символ на приборе или его упаковке указывает на то, что прибор нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Для вторичной переработки просим отнести прибор в пункт сбора электроприборов. Следуйте правилам, действующим в вашей стране, регионе и/или населённом пункте в отношении раздельного сбора электроприборов.



Electrolux оставляет за собой право изменять технические характеристики приборов и содержание эксплуатационных документов без предварительного уведомления.



Этот прибор предназначен для смешивания, измельчения и взбивания пищевых ингредиентов. Характеристики и параметры. Напряжение: 220-240 В, частота: 50-60 Гц, мощность: 2200 Вт. В случае повреждения шнура электропитания, а также при необходимости ремонта прибора обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Дата изготовления прибора указана в его серийном номере, где первая цифра соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что прибор изготовлен на сорок пятой неделе 2021 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 10545 Stockholm, Швеция.
Изготовлено в Китае. Импортёр и уполномоченная изготовителем организация: ООО «Электрлюкс Рус», Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-444-444-8.

КОМПОНЕНТ (см. иллюстрации на стр. '2')

- | | |
|--|---|
| 1 Ось для насадок | 8a Плоская насадка для взбивания |
| 2 Кнопка высвобождения узла передней насадки | 8b Крючок для теста |
| 3 Передний узел насадок | 8c Венчик |
| 4 Рычаг разблокировки | 9 Защита от брызг |
| 5 Ручка выбора скорости | 10 Верхняя часть корпуса с двигателем (подвижная) |
| 6 Сетевой шнур | 11 Корпус |
| 7 Миксерная чаша из нержавеющей стали | 12 Крепление для чаши |
| | 13 Крышка переднего узла насадок |

Мясорубка*

- | | |
|---|--|
| A Корпус мясорубки | F1 Верхняя часть насадки для приготовления кеббе |
| B Шнек мясорубки | F2 Нижняя часть насадки для приготовления кеббе |
| C Нож мясорубки | G1 Верхняя часть насадки для приготовления сосисок |
| D1 Решетка с мелкой перфорацией для мясорубки | G2 Нижняя часть насадки для приготовления сосисок |
| D2 Решетка со средней перфорацией для мясорубки | H Лоток для мясорубки |
| D3 Решетка с крупной перфорацией для мясорубки | I Толкатель для мясорубки |
| E Кольцо мясорубки | |

Мультирезка *

- | |
|---|
| J Корпус мультирезки |
| K1 Насадка для нарезки средними ломтиками |
| K2 Насадка для нарезки крупными ломтиками |
| K3 Измельчитель |
| L Толкатель для мультирезки |

* Только в модели E5KM1-6GBP.

HR

CZ

DK

EN

EE

FI

FR

DE

HU

IT

LV

LT

NO

PL

RO

RU

RS

SK

SI

SE

TR

UA

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ (см. иллюстрации на стр. ‘3-5’)

- 1 Перед каждым использованием убедитесь, что чаша и принадлежности чистые.
- 2 Использование принадлежностей и вместимость.

Основные насадки

Скорости	Принадлежности	Типы смесей		Мин.вместимость	Макс.вместимость
Макс 2	Крючок для теста	Тяжелые смеси для густого теста (например, тесто для хлеба, пиццы или выпечки)	Влажность 75 %	130 г муки или 230 г теста	0.92 кг муки или 1.62 кг теста
			Влажность 57 %	175 г муки или 290 г теста	1.05 кг муки или 1.74 кг теста
			Влажность 40 %	250 г муки или 400 г теста	0.75 кг муки или 1.2 кг теста
Макс 4	Мешалка	Смеси средней и тяжелой степени (например, блинчики или бисквитная смесь)		1 яйцо или 200 г теста	10 яиц или 2 кг теста
Макс 6	Венчик	Легкие смеси (например, сливки, яичница, блинчики)		3 яйца или 100 г сливок	10 яиц или 600 г сливок
Импульсный режим	Венчик	Время (например, для смешивания под губкой, яичным белком)			

Процент влажности означает весовое соотношение воды и муки, используемых в рецепте теста.
Пример: если в рецепте используется 400г воды и 1000г муки, значит, влажность теста составляет 40%.

Насадки

Скорости	Насадки	Вид блюда	
Макс. 4	Мясорубка	Мясной фарш	Обычное мясо (курица, свинина, говядина) без костей, кожи и мышц
		Сосиски/ Тефтели	Смешанное мясо (курица, свинина, говядина, включая морепродукты) без костей, кожи и мышц
Макс. 4	Мультиврезка	Овощи (морковь, огурец, тыква и т. д.)	
		Твердый сыр (чеддер, гуда и т. д.)	

Примечания: Не рекомендуется помещать ТОЛЬКО морепродукты или овощи в мясорубку, так как вместо однородного фарша вы получите смесь с большим содержанием сока/воды. Не используйте продукты с высоким содержанием клетчатки (например, имбирь, лук-порей и т. д.), так как прибор не может перемолоть их должным образом.

- 3 Всегда ставьте прибор на ровную поверхность.
- 4 Сдвиньте верхнюю часть корпуса с двигателем вверх до щелчка, передвинув рычаг (4) вверх.
ВНИМАНИЕ! Удерживайте пальцы и руки подальше от корпуса (11) и сдвинутой вверх верхней части корпуса с двигателем (10).
- 5 Установите необходимые принадлежности (венчик, крюк для теста или мешалку), надавив на ось для насадок и поворачивая ее против часовой стрелки, пока штифт не зафиксируется на своем месте.
- 6 Установите чашу (7) в чашу (12), повернув ее по часовой стрелке, чтобы зафиксировать ее.
ВНИМАНИЕ! Никогда не включайте прибор с насадками, если миксерная чаша (7) не установлена, а верхняя часть корпуса с двигателем (10) не опущена.
- 7 Опустите верхнюю часть корпуса с двигателем до щелчка, сдвинув рычаг (4) вверх.
- 8 Подключите прибор к электросети.
- 9 Добавьте ингредиенты для обработки.
ВНИМАНИЕ! Не переполняйте прибор, чтобы избежать разбрызгивания и перегрузки двигателя. Используйте защиту от брызг для защиты от жидких смесей. Ингредиенты можно добавлять непосредственно в чашу через загрузочное отверстие разбрызгивателя.

- 10 Поверните ручку регулятора скорости на отметку от 0 до требуемой скорости (от 1 до 6, в соответствии с используемыми принадлежностями и типом смеси).
ВНИМАНИЕ! При использовании тяжелых смесей (например, хлебное тесто) прибор не работает более 10 минут. Дайте ему остыть еще в течение 20 минут, прежде чем продолжить.
Советы экспертов: Во избежание появления брызг во избежание брызг муки удерживайте прибор в положении 1 на 60 секунд, а затем установите на требуемую скорость.
Советы экспертов: Для импульсного режима (замешивания с короткими интервалами) поверните и удерживайте ручку в положение «Р» на требуемое время. После отпускания ручки она автоматически возвращается в положение «0».

- 11 После завершения смешивания поверните ручку обратно на 0.
 12 Отключите прибор от электросети.
 13 Наклоните верхнюю часть корпуса с двигателем до щелчка, сдвинув рычаг (4) вверх.
 14 Извлеките принадлежность из оси для насадок, поверните его по часовой стрелке и вытяните.
 15 Снимите миксерную чашу из поддона, повернув ее против часовой стрелки.
 16 Извлеките смесь из миксерной чаши.

Советы экспертов: Смесь можно извлечь при помощи лопатки.

17 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ*

- Вставьте шнек мясорубки (В) в корпус мясорубки (А).
- а. **МЯСНОЙ ФАРШ:** Наденьте нож мясорубки (С) на квадратный вал на конце шнека мясорубки (В). Поставьте поверх ножа (С) нужную решетку мясорубки (D).
- б. **СОСИСКИ:** Соедините верхнюю и нижнюю части насадки для приготовления сосисок (G) и наденьте ее на квадратный вал на конце шнека мясорубки (В).
- с. **ТЕФТЕЛИ:** Соедините верхнюю и нижнюю части насадки для приготовления кеббе (F) и наденьте ее на квадратный вал на конце шнека мясорубки (В).

Затяните ручную кольцо (Е) до его надежной фиксации на мясорубке.

ВНИМАНИЕ! Не затягивайте кольцо слишком сильно.

- Нажмите кнопку высвобождения узла насадки (2) вправо и снимите крышку узла насадки (13). Установите и закрепите собранную мясорубку на узле передней насадки (3) с помощью кнопки высвобождения узла насадки (2). Кнопка высвобождения узла насадки (2) защелкнется, как только мясорубка будет надежно закреплена.

ВНИМАНИЕ! Перед установкой насадок необходимо выключить прибор и отсоединить его от сети электропитания.

- Поместите миксерную чашу (7) или другую емкость под насадку для выгрузки готовой смеси.
- Установите лоток мясорубки (Н) на корпус мясорубки (А).
- Нарезьте сырое мясо небольшими кусочками (примерно 2,5 см) или подготовьте смесь для сосисок/тефтелей и положите ее в поддон для продуктов. Подключите прибор к электросети и выберите рекомендуемую скорость с помощью селектора скорости.
- Подавайте мясо в загрузочный желоб с помощью толкателя (1).

ВНИМАНИЕ! Не помещайте пальцы, посуду или столовые приборы в загрузочный желоб.

Примечания: Рекомендуется дать прибору поработать еще 1 минуту после подачи последнего кусочка мяса, чтобы в приборе оставалось меньше фарша.

18 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИРЕЗКИ*

- Выберите и вставьте насадку для нарезки/измельчителя (К) в корпус мультирезки (J). Поверните ее/его по часовой стрелке, чтобы зафиксировать. Убедитесь, что насадка полностью вставлена.
- ВНИМАНИЕ!** Режущие поверхности очень острые!
- Нажмите кнопку высвобождения узла насадки (2) вправо и снимите крышку узла насадки. Установите и закрепите собранную мультирезку на узле передней насадки (3) с помощью кнопки высвобождения узла насадки (2). Кнопка высвобождения узла насадки (2) защелкнется, как только мультирезка будет надежно закреплена.
- Поместите миксерную чашу (7) или другую емкость под насадку для выгрузки готовой смеси.
- Нарезьте продукты на куски, подходящие по размеру для загрузочного желоба. Подключите прибор к электросети и выберите нужную скорость с помощью селектора скорости.
- Подавайте продукты в загрузочный желоб с помощью толкателя (L).

ВНИМАНИЕ! Не помещайте пальцы, посуду или столовые приборы в загрузочный желоб.

- 19 По окончании использования насадки выключите прибор и отключите его от электросети. Установите на место и закрепите крышку переднего узла насадок (13) с помощью кнопки высвобождения узла насадки (2).

ОЧИСТКА И УХОД (см. иллюстрации на стр '6')

Перед очисткой прибора всегда отключайте его от электросети.

- 1
- Запрещается погружать корпус, включая верхнюю часть корпуса с двигателем, в воду!
Очищайте корпус только влажной тряпкой. Не используйте для чистки прибора абразивные чистящие средства и царапающие губки.
- 2
- Можно мыть в посудомоечной машине чашу, принадлежности для смешивания (крючок для теста, венчик, мешалку) и защиту от брызг.
При мытье вручную не используйте проволочную щетку, стальные губки или отбеливатели во избежание ржавчины.
- 3
- Мясорубку* и мультирезку* следует мыть только вручную теплой водой с мылом.

*Только в модели E5KM1-6GBP.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Двигатель замедляется или останавливается во время работы.	Количество теста может превышать максимально допустимую загрузку.	Извлеките вилку из розетки, извлеките половину и обработайте первую половину, подождите 20 минут для охлаждения двигателя, затем перезапустите прибор.
Тесто скапливается на боковой или нижней части чаши.	Тесто слишком влажное.	Добавьте больше муки, пока тесто не очистит стенки или дно чаши.
Двигатель не работает.	Прибор не подключен к электросети.	Перед выполнением операций убедитесь, что прибор подключен к электросети.
	Неправильно зафиксирована верхняя часть корпуса с двигателем.	Убедитесь, что верхняя часть корпуса с двигателем зафиксирована внизу.
Прибор вибрирует/ перемещается во время работы.	Резиновые ножи влажные.	Убедитесь, что резиновые ножи на днище прибора чистые и сухие.
	При высокой нагрузке (напр., густое тесто, сыр) это нормально.	Разделите смесь пополам и обработайте каждую из двух половин отдельно.
	Прибор работает на более высокой скорости, чем предлагается.	Понижьте скорость до рекомендованной отметки скорости (см. раздел «Использование»).
Брызги смеси.	Устройство защиты от брызг находится в неправильном положении.	Убедитесь, что устройство защиты от брызг установлено в нужном положении.
	Прибор работает при более высокой температуре.	Понижьте скорость.
Ингредиенты или мука прилипают ко дну или стенкам чаши и не перемешиваются до однородной массы.	Насадка не достаёт до дна чаши или ее стенок.	Влейте жидкость перед добавлением сухих ингредиентов, увеличьте скорость вращения или периодически снимайте смесь лопаткой со стенок и дна чаши в процессе смешивания ингредиентов.

БЕЗБЕДНОСНИ САВЕТИ

Пре прве употребе уређаја пажљиво прочитајте следећа упутства.

- Уређаје могу да користе особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као и особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Деца не смеју да се играју уређајем.
- Увек искључите уређај из напајања ако је остао без надзора и пре склапања, растављања или чишћења.
- Овај уређај не смеју да користе деца. Уређај и кабл држите ван домаћаја деце.
- Уколико је кабл оштећен, мора га заменити произвођач, овлашћени сервисер или лица сличних квалификација како би се избегла опасност.
- Овај уређај је намењен за коришћење у домаћинствима и сличним окружењима, као што су:
 - кухиње за особље у продавницама, канцеларијама и другим радним окружењима;
 - кухиње на фармама;
 - од стране клијената у хотелима, мотелима и другим окружењима стационарног типа;
 - пансионима и другим окружењима стационарног типа.
- Увек угасите уређај и искључите га из напајања пре замене прибора/додатака или приступања покретним деловима током рада.
- Уређај увек ставите на равну површину.
- Уређај је намењен само за унутрашњу и кућну употребу.
- Не остављајте овај производ ван видокруга док ради.
- Никад не обрађујте кипуће течности (само до 90°C).
- Не користите овај уређај за мешање фарбе. То може довести до експлозије.
- Не дозволите да кабл виси преко ивице стола или кухињске површине изнад врелих површина.
- Држите прсте и руке даље од места између кућишта и нагнуте главе мотора како бисте спречили повреде.
- Никада немојте руковати уређајем са ПОСТАВЉЕНИМ додацима, осим ако је посуда за мешање постављена и глава мотора (10) спуштена.
- Немојте да препуните машину да бисте избегли преливање и преоптерећење мотора. Заштиту од прскања користите за заштиту од течних смеша. Састојци се могу додати директно у посуду кроз отвор за пуњење на штитнику против прскања.
- Када радите са тешким смешама (пример: тесто за хлеб), немојте користити машину дуже од десет минута без прекида. Пре него што наставите, дозволите да се машина хлади још 20 минута.
- Никада не потапајте кућиште уређаја, кабл или утикач у воду или било коју другу течност.
- Не користите абразивна средства за чишћење, сунђере за рибање или абразивне детерџенте за чишћење уређаја.
- При употреби додатака увек користите приложени потискивач. Никад не увлачите прсте и есцај у улазни канал.

ОДЛАГАЊЕ



Овај симбол на производу или његовој амбалажи указује на то да производ не сме да се одложи као кућни отпад. Да бисте рециклирали производ, однесите га на званично место за прикупљање или Electrolux сервисни центар, где се батерија и електрични делови могу безбедно и професионално уклонити и рециклирати. Поштујте прописе своје земље о одвојеном прикупљању електричних производа и батерија на пуњење.

Electrolux задржава право да промени информације о производу и спецификације без најаве.

КОМПОНЕНТА (слика на стр. '2')

- 1

Осовина за додатке
- 2

Дугме за ослобађање предњег прикључка за додатке
- 3

Предњи прикључак за додатке
- 4

Полуга за отпуштање
- 5

Командно дугме за избор брзине
- 6

Кабл за напајање
- 7

Чинија за мешање од нерђајућег челика
- 8а

Равна мућкалица
- 8б

Кука за мешање теста
- 8ц

Мућење
- 9

Штитник против прскања
- 10

Глава мотора (са могућношћу подешавања нагиба)
- 11

Кућиште
- 12

Постоље за причвршћивање чиније
- 13

Поклопац предњег прикључка за додатке

Млин за месо *

- A

Кућиште млина
- B

Завртањ млина
- C

Нож млина
- D1

Плочика за фино млевење
- D2

Плочика за средње грубо млевење
- D3

Плочика за грубо млевење
- E

Прстен млина
- F1

Горњи додатак за кубе
- F2

Доњи додатак за кубе
- G1

Горњи додатак за кобасице
- G2

Доњи додатак за кобасице
- H

Тацна млина
- I

Потискивач млина

Апарат за салату *

- J

Кућиште апарата за салату
- K1

Секач за средње сечење
- K2

Секач за грубо сечење
- K3

Уситњивач
- L

Потискивач апарата за салату

**Доступно само за поједине моделе.
Доступно за продају и на сајту робне марке.*

КАКО СЕ КОРИСТИ (слика на стр. '3-5')

- 1
- Чишћење - Пре употребе обавезно очистите чинију и прибор.
- 2
- Коришћење прибора и капацитет.

Главни прибор

Брзине	Прибор	Врста смесе		Мин. капацитет	Макс. капацитет
Макс 2	Кука за мешање теста	Тешке смесе (нпр. тесто за хлеб, пицу или пециво)	Влажност 75 %	130 g брашна или 230 g теста	0.92 kg брашна или 1.62 kg теста
			Влажност 57 %	175 g брашна или 290 g теста	1.05 kg брашна или 1.74 kg теста
			Влажност 40 %	250 g брашна или 400 g теста	0.75 kg брашна или 1.2 kg теста
Макс 4	Мућкалица	Средње тешке смесе (нпр. смеса за палачинке или патишпањ)		1јаја или 200 g теста	10јаја или 2 kg теста
Макс 6	Мућење	Лагане смесе (нпр. крем, беланце, пудинг)		3јаја или 100 g крема	10јаја или 600 g крема
Пулсирајуће мућење	Мућење	Интервал (нпр. за мућење патишпања, беланаца)			

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

Пример: ако се у рецепту за тесто користи 400g воде и 1000g брашна, то значи да је влажност 40%.

Додаци

Брзине	Прибор	Врста намирнице	
Макс. 4	Млин за месо	Млевено месо	Уобичајено месо (пилетина, свињетина, говедина) без костију, коже и мишића
		Кобасица/Ћуфта	Мешано месо (пилетина, свињетина, говедина и морски плодови) без костију, коже и мишића
Макс. 4	Апарат за салату	Legume (morcov, castravete, dovleac etc.)	
		Cașcaval (cheddar, gouda etc.)	

Напомене: Не препоручује се стављање САМО морских плодова или поврћа у млин за месо јер ће добијена маса пливати у соку/води уместо да буде добро самлевена.

Не користите јако влакнасте намирнице (нпр. ђумбир, празилук) јер не могу да се обраде.

- 3 Уређај ставите на равну површину.
- 4 Главу мотора нагињите нагоре док не легне у своје лежиште потискивањем полуге за отпуштање (4) нагоре.
УПОЗОРЕЊЕ! Држите прсте и руке даље од места између кућишта (11) и нагнуте главе мотора (10).
- 5 Поставите жељени прибор (жицу за мућење, куку за мешање теста или мућкалицу) тако што ћете га навући на осовину за додатке и окренути у супротном смеру од смера кретања казаљке док не легне у своје лежиште.
- 6 Поставите чинију за мешање (7) на постоље за причвршћивање чиније (12) тако што ћете је окретати у супротном смеру од смера кретања казаљке док не легне у своје лежиште.
УПОЗОРЕЊЕ! Никада немојте руковати уређајем са ПОСТАВЉЕНИМ додацима, осим ако је посуда за мешање (7) постављена и глава мотора (10) спуштена.
- 7 Главу мотора нагињите надоле док не легне у своје лежиште потискивањем полуге за отпуштање (4) нагоре.
- 8 Прикључите утикач у зидну утичницу.
- 9 Додајте састојке за обраду.
УПОЗОРЕЊЕ! Немојте да препуните машину да бисте избегли преливање и преоптерећење мотора. Заштиту од прскања користите за заштиту од течних смеша. Састојци се могу додати директно у посуду кроз отвор за пуњење на штитнику против прскања.
- 10 Окрените дугме за контролу брзине са 0 на жељену брзину (између 1-6, на основу прибора и смеше).
УПОЗОРЕЊЕ! Када радите са тешким смешама (пример: тесто за хлеб), немојте користити машину дужи од 10 минута без прекида. Пре него што наставите, дозволите да се машина хлади још 20 минута.
Професионални савети: Да бисте избегли прскање брашна док месите тесто, подесите да уређај 60 секунди ради на брзини 1, а затим пребаците на жељену брзину.
Професионални савети: За пулсирајући рад (гњечење у кратким интервалима), окрените и држите дугме у позицији „Р“ на жељени временски период. Када се дугме пусти, оно се аутоматски враћа у позицију „0“.
- 11 Када се мућење заврши, окрените дугме назад на 0.
- 12 Искључите апарат из струје.
- 13 Главу мотора нагињите нагоре док не легне у своје лежиште потискивањем полуге за отпуштање (4) нагоре.
- 14 Уклоните прибор са осовине за додатке тако што ћете га окренути у смеру казаљке на сату и скинути.
- 15 Уклоните чинију за мешање са постоља за причвршћивање чиније тако што ћете је окренути у супротном смеру од смера кретања казаљке.
- 16 Извадите смесу из чиније за мешање.
Професионални савети: Смесу можете извадити помоћу лопатице.
- 17 **КАКО СЕ КОРИСТИ МЛИН ЗА МЕСО***
· Увучите завртањ (В) у кућиште млина (А).
а. **МЛЕВЕНО МЕСО:** Ставите нож (С) преко четвртастог врата на крају завртња (В).

Ставите жељену плочицу млина (D) преко ножа (C).

b. **КОБАСИЦА**: Склопите горњи и доњи додатак за кобасице (G) и ставите их преко четвртастог врата на крају завртња (B).

c. **ЋУФТА**: Склопите горњи и доњи додатак за кубе (F) и ставите их преко четвртастог врата на крају завртња (B).

Руком притежите прстен (E) док млин за месо не буде добро учвршћен.

УПОЗОРЕЊЕ! Немојте превише притегнути прстен.

- Гурните дугме за ослобађање прикључка за додатке (2) удесно и скините поклопац прикључка за додатке (13). Поставите склопљени млин за месо у предњи прикључак за додатке (3) помоћу дугмета за ослобађање прикључка за додатке (2). Дугме за ослобађање прикључка за додатке (2) ће шкљоцнути на свом месту када млин за месо буде добро учвршћен.

УПОЗОРЕЊЕ! Пре стављања додатака искључите уређај и извуците кабл из струје.

- Ставите чинију за мешање (7) или неки други суд испод додатка да бисте прикупили добијену масу.
- Ставите тацну (H) на кућиште млина (A).
- На тацну за намирнице ставите сирово месо исечено на коцкице (величине око 2.5 cm) или смесу за кобасице/ћуфте. Укључите уређај у струју и окрените бирач брзине на препоручену брзину.
- Убаците месо у улазни канал помоћу потискивача (I).

УПОЗОРЕЊЕ! Не увлачите прсте и есцајг у улазни канал.

Напомене: Препоручује се да машина ради још 1 минут након убацивања задњег комада меса да би у њој остало што мање самлевеног меса.

18 КАКО СЕ КОРИСТИ АПАРАТ ЗА САЛАТУ*

- Изаберите секач/уситњивач (K) и ставите га у кућиште апарата за салату (J) окретањем у смеру казаљки. Уверите се да је додатак до краја увучен.

УПОЗОРЕЊЕ! Ножеви и умети су веома оштри!

- Гурните дугме за ослобађање прикључка за додатке (2) удесно и скините поклопац прикључка за додатке. Поставите склопљени апарат за салату у предњи прикључак за додатке (3) помоћу дугмета за ослобађање прикључка за додатке (2). Дугме за ослобађање прикључка за додатке (2) ће шкљоцнути на свом месту када апарат за салату буде добро учвршћен.
- Ставите чинију за мешање (7) или неки други суд испод додатка да бисте прикупили добијену масу.
- Исецкајте намирнице тако да могу да уђу у улазни канал. Укључите уређај у струју и окрените бирач брзине на жељену брзину.
- Убаците намирнице у улазни канал помоћу потискивача (L).

УПОЗОРЕЊЕ! Не увлачите прсте и есцајг у улазни канал.

19 По завршетку употребе додатка угасите уређај и искључите га из струје. Вратите поклопац предњег прикључка за додатке (13) користећи дугме за ослобађање прикључка за додатке (2).

ЧИШЋЕЊЕ И НЕГА (слика на стр. '6')

Увек искључите уређај из струје пре чишћења.

- Кућишта мотора. Никада немојте потапати кућиште са мотором у воду! Кућиште мотора чистите само влажном крпом. Не користите абразивна средства за чишћење, сунђере за рибање или абразивне детерџенте за чишћење уређаја.
- Чинија за мешање, прибор за мешање (кука за мешање теста, жица за мућење, мутилица) и штитник против прскања можете да перете у машини за прање посуђа. Да бисте при ручном прању избегли рђу, немојте користити жичану четку, челичну вуну или избелјивач.
- Млин за месо* и апарат за салату* смеју да се перу само ручно у топлој сапуњавој води.

*Доступно само за поједине моделе. Доступно за продају и на сајту робне марке.

РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

ПРОБЛЕМ	МОГУЋИ УЗРОК	РЕШЕЊЕ
Мотор се успорава или зауставља при раду.	Количина теста можда превазилази максимални капацитет.	Искључите апарат из струје, уклоните пола количине и обрадите тесто у две серије, сачекајте 20 минута да се мотор охлади па рестартујте апарат.
Тесто се лепи за дно или странице чиније.	Тесто је превише мокро.	Додајте више брашна док тесто не престане да се лепи за дно или странице чиније.
Мотор не ради.	Уређај није повезан на електричну мрежу.	Пре употребе, уређај прикључите на електричну мрежу.
	Глава мотора неће правилно да легне у лежиште.	Уверите се да је глава мотора спуштена надоле.
Уређај вибрира / помера се током рада.	Гумене ногице су мокре.	Очистите и осушите гумене ногице на дну уређаја.
	Ово је нормално за веће количине (нпр. тешко тесто, сир).	Уклоните пола количине и обрадите тесто у две серије.
	Уређај ради већом брзином него што је препоручено.	Смањите брзину на препоручену (упутство доступно у одељку „Како се користи“).
Смеса прска.	Штитник против прскања није постављен у исправан положај.	Поставите штитник против прскања у одговарајући положај.
	Уређај ради на вишим подешавањима.	Смањите брзину.
Састојци или брашно су слеplени за дно или бок посуде и не мешају се.	Алатка не дохватила дно и бок посуде.	Сипајте течност пре сувих састојака, повећајте брзину или лопатицом нанесите тесто на алатку.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte nasledujúce pokyny.

- Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom inej osoby, alebo ak boli inou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak rozumujú prípadným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Spotrebič vždy odpojte od zdroja napätia, ak je ponechaný bez dozoru alebo pred zmontovaním, rozobratím alebo čistením.
- Deti nesmú používať tento spotrebič. Spotrebič aj s káblom uchovávajte mimo dosahu detí.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servise alebo kvalifikovanej osobe, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Toto zariadenie je určené na používanie v domácnostiach a podobnom prostredí, ako napr.:
 - kuchynské priestory zamestnancov v obchodoch, na úradoch a v inom pracovnom prostredí;
 - chalupy, chaty;
 - priestory pre klientov v hoteloch, motelloch a iných typoch ubytovacích zariadení;
 - zariadeniach poskytujúcich nocľah s raňajkami.
- Vypnite spotrebič a odpojte ho od napájania pred výmenou príslušenstva/nástavcov alebo predtým, ako sa dotknete pohyblivých častí.
- Spotrebič vždy kladte na rovný povrch.
- Spotrebič je určený len na používanie vo vnútri a v domácnostiach.
- Tento produkt nenechávajte bez dohľadu, keď je spustený.
- Nikdy nespracúvajte vriace tekutiny (max. 90 °C).
- Tento spotrebič nepoužívajte na miešanie farby. Môže to spôsobiť výbuch.
- Nenechajte kábel voľne visieť zo stola alebo pultu nad horúcimi povrchmi.
- Prsty a ruky udržiavajte v dostatočnej vzdialenosti od plôch medzi krytom a naklonenou hlavou motora, aby ste zabránili zraneniu.
- Spotrebič nikdy neuvádzajte do prevádzky so zapnutými nástavcami, kým nie je miešacia misa na mieste a hlava motora (10) nie je dole.
- Prístroj neprepínajte, aby ste predišli prelievaniu a preťaženiu motora. V prípade mixovania tekutých zmesí, používajte kryt s ochranou proti špliechaniu, aby ste zabránili vyšpliechovaniu. Prísady sa môžu pridať priamo do misy cez podávací otvor krytu s ochranou proti špliechaniu.
- Pri práci s ťažkými zmesami (napr.: chlebové cesto) neuvádzajte prístroj do prevádzky na viac ako desať minút nepretržite. Pred tým, ako budete pokračovať, nechajte ho vychladnúť ďalších 20 minút.
- Telo spotrebiča, prírodný elektrický kábel ani zástrčku nikdy neponárajte do vody ani do inej tekutiny.
- Pri čistení spotrebiča nepoužívajte abrazívne čističe, drôtenky alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Pri používaní nástavcov vždy používajte dodávané zatlačadlo. Nikdy nedávajte prsty ani pomôcky do otvoru na vkladanie prísad.

LIKVIDÁCIA



Tento symbol na výrobku alebo na jeho obale označuje, že sa s výrobkom nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom. Ak chcete svoj výrobok recyklovať, odneste ho na oficiálne zberné miesto alebo do servisného strediska Electrolux, kde môžete batériu a elektrické časti bezpečne odovzdať a nechať profesionálne recyklovať.

Dodržiavajte pravidlá svojej krajiny týkajúce sa separovaného zberu elektrických výrobkov a nabíjateľných batérií.

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

KOMPONENTY (obrázok na strane '2')

- | | | | |
|---|--|----|------------------------------------|
| 1 | Hriadeľ nástavca | 8a | Plochý šřahač |
| 2 | Uvoľňovacie tlačidlo predného upevňovača nástavcov | 8b | Špirála na cesto |
| 3 | Predný upevňovač nástavcov | 8c | Metlička |
| 4 | Uvoľňovacia páka | 9 | Kryt s ochranou proti špliechaniu |
| 5 | Ovládač rýchlosti | 10 | Hlava motora (sklopná) |
| 6 | Napájací kábel | 11 | Kryt |
| 7 | Miešacia misa z nerezovej ocele | 12 | Tanier na uzamknutie misy |
| | | 13 | Kryt predného upevňovača nástavcov |

Mlynček na mäso*

- | | | | |
|----|--------------------------|----|---------------------------|
| A | Kryt mlynčeka | E | Krúžok mlynčeka |
| B | Šnek mlynčeka | F1 | Horný nástavec na kubbe |
| C | Nôž mlynčeka | F2 | Dolný nástavec na kubbe |
| D1 | Jemná riečica mlynčeka | G1 | Horný nástavec na klobásy |
| D2 | Stredná riečica mlynčeka | G2 | Dolný nástavec na klobásy |
| D3 | Hrubá riečica mlynčeka | H | Tácka mlynčeka |
| | | I | Zatláčadlo mlynčeka |

Zariadenie na prípravu šalátu*

- J Kryt zariadenia na prípravu šalátu
 K1 Stredný krájač
 K2 Hrubý krájač
 K3 Strúhadlo
 L Zatláčadlo zariadenia na prípravu šalátu

**K dispozícii iba pri niektorých modeloch.
 K dispozícii aj na predaj na webových stránkach značky.*

NÁVOD NA POUŽITIE (obrázok na strane '3-5')

- Čistenie – Uistite sa, že misu a náradie pred použitím vyčistíte.
- Použitie náradia a kapacita.

Hlavné nástroje

Rýchlosti	Nástroje	Typ zmesi		Min. kapacita	Max. kapacita
Max 2	Špirála na cesto	Silné zmesi cesta (napr. cesto na chlieb, pizzu alebo jemné pečivo)	75% hydratácia	130g múky alebo 230g cesta	0.92kg múky alebo 1.62kg cesta
			57% hydratácia	175g múky alebo 290g cesta	1.05kg múky alebo 1.74kg cesta
			40% hydratácia	250g múky alebo 400g cesta	0.75kg múky alebo 1.2kg cesta
Max 4	Šřahač	Stredne ťažké zmesi (napr. palacinky alebo zmes na kysnuté cesto)		1vajce alebo 200g cesta	10vajec alebo 2kg cesta
Max 6	Metlička	Ľahké zmesi (napr. smotana, vaječné bielko, mandľový puding)		3vajcia alebo 100g smotany	10vajec alebo 600g smotany
Pulzovať	Metlička	Interval (napr. pre miešanie kysnutého cesta, vaječných bielkov)			

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

Příklad: ak sa pri miesení cesta používa 400g vody a 1000g múky, znamená to, že má 40% hydratáciu.

HR

CZ

DK

EN

EE

FI

FR

DE

HU

IT

LV

LT

NO

PL

RO

RU

RS

SK

SI

SE

TR

UA

AR

Nástavce

Rýchlosť	Nástroje	Druh potravín	
Max. 4	Mlynček na mäso	Mleté mäso	Bežné mäso (kurča, bravčové, hovädzie) bez kostí, kože a svalov
		Klobásy / Mäsové guľky	Zmiešajte mäso (kurča, bravčové, hovädzie vrátane morských plodov) bez kostí, kože a svalov
Max. 4	Zariadenie na prípravu šalátu	Zelenina (mrkva, uhorka, tekvica a pod.)	
		Tvrdý syr (cheddar, gouda a pod.)	

Poznámky: Neodporúča sa dávať do mlynčeka na mäso IBA morské plody alebo zeleninu, pretože namiesto správne zomletého mäsa by to malo za následok príliš riedku / vodavú konzistenciu. Nepoužívajte potraviny s vysokým obsahom vlákniny (napr. zázvor, pór a pod.), pretože sa nedajú spracovať.

- 3 Spotrebič položte na rovný povrch.
- 4 Skláňajte hlavu motora, až kým sa neuzamkne tak, že zatlačíte uvoľňovaciu páku (4) nahor.
VÝSTRAHA! Prsty a ruky udržiavajte v dostatočnej vzdialenosti od plôch medzi krytom (11) a naklonenou hlavou motora (10).
- 5 Umiestnite požadované náradie (metličku, špirálu na cesto alebo šľahač) tak, že ho zatlačíte na hriadeľ nástavca a otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, až kým sa kolík neuzamkne na mieste.
- 6 Umiestnite miešaciu misu (7) na tanier na uzamknutie misy (12) tak, že ju otočíte v smere hodinových ručičiek, aby sa uzamkla na mieste.
VÝSTRAHA! Nikdy neuvádzajte spotrebič do prevádzky so zapnutými nastávkami, kým nie je miešacia miska (7) na mieste a hlava motora (10) nie je dole.
- 7 Skláňajte hlavu motora nadol, až kým sa neuzamkne tak, že zatlačíte uvoľňovaciu páku (4) nahor.
- 8 Zapojte do hlavného prívodu elektriny.
- 9 Vložte vaše prísady na spracovanie.
VÝSTRAHA! Prístroj nepreplňajte, aby ste predišli prelievaniu a preťaženiu motora. V prípade mixovania tekutých zmesí, používajte kryt s ochranou proti špliechaniu, aby ste zabránili vyšpliechovaniu. Prísady sa môžu pridať priamo do misy cez podávací otvor krytu s ochranou proti špliechaniu.
- 10 Otočte ovládač rýchlosti z polohy 0 na požadovanú rýchlosť (medzi 1 – 6, podľa náradia a zmesi).
VÝSTRAHA! Pri práci s ťažkými zmesami (napr.: chlebové cesto) neuvádzajte prístroj do prevádzky na viac ako desať minút nepretržite. Pred tým, ako budete pokračovať, nechajte ho vychladnúť ďalších 20 minút.
Profesionálne tipy: Aby sa zabránilo rozstrekovaniu múky pri miešaní cesta, ponechajte spotrebič na nastavení 1 po dobu 60 sekúnd, a potom ho nastavte na požadovanú rýchlosť.
Profesionálne tipy: Pri pulzovaní (miesenie v krátkych intervaloch) otočte a držte ovládač v polohe „P“ počas vami požadovanej doby. Keď ovládač uvoľníte, vráti sa automaticky do polohy „0“.
- 11 Po dokončení miešania otočte ovládač naspäť do polohy 0.
- 12 Odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- 13 Nakláňajte hlavu motora nahor, až kým sa neuzamkne tak, že zatlačíte uvoľňovaciu páku (4) nahor.
- 14 Vyberte náradie z hriadeľa nástavca tak, že ho otočíte v smere hodinových ručičiek a vytiahnete ho.
- 15 Vyberte miešaciu misu z taniera na upevnenie misy, tak že misu otočíte proti smeru hodinových ručičiek.
- 16 Odstráňte zmes z miešacej misy.
Profesionálne tipy: Zmes sa môže odstrániť pomocou stierky.
- 17 **AKO POUŽÍVAŤ MLYNČEK NA MÄSO***
 - Vložte šnek mlynčeka (B) do krytu mlynčeka (A).
 - a. **MLETÉ MÄSO:** Nôž mlynčeka (C) umiestnite na štvorcový hriadeľ na konci šneku mlynčeka (B). Umiestnite požadovanú riečicu mlynčeka (D) na nôž (C).
 - b. **KLOBÁSA:** Namontujte horný a dolný nástavec na klobásy (G) a umiestnite ich na štvorcový hriadeľ na konci šneku mlynčeka (B).
 - c. **MÄSOVÉ GUĽKY:** Namontujte horný a dolný nástavec na kubbe (F) a umiestnite ich na štvorcový hriadeľ na konci šneku mlynčeka (B). Rukou utiahnite krúžok mlynčeka (E), kým sa mlynček na mäso nezaistí.

VÝSTRAHA! Krúžok príliš neutahujte.

- Potlačte uvoľňovacie tlačidlo upevňovača nástavcov (2) doprava a odstráňte kryt upevňovača nástavcov (13). Nasad'te zmontovaný mlynček na mäso do predného upevňovača nástavcov (3) pomocou uvoľňovacieho tlačidla upevňovača nástavcov (2). Uvoľňovacie tlačidlo upevňovača nástavcov (2) zacvakne na miesto, keď bude mlynček na mäso bezpečne pripevnený.

- **UPOZORNENIE! Pred nasadením nástavcov spotrebič vypnite a odpojte ho od elektrickej siete.** Pod nástavec položte misku na miešanie (7) alebo inú nádobu na zachytenie spracovaných prísad.

- Táčku mlynčeka (H) umiestnite na kryt mlynčeka (A).

- Surové mäso nakrájajte na malé kúsky (okolo 2.5cm) alebo klobásovú / mäsovú zmes a položte ich táčku na potraviny. Spotrebič zapojte do elektrickej siete a otočte volič rýchlosti do polohy odporúčanej rýchlosti

- Mäso vkladajte do podávača otvoru na vkladanie prísad pomocou zatláčadla (I).

VÝSTRAHA! Nevkladajte prsty ani pomôcky do otvoru na vkladanie prísad.

Poznámky: Odporúčame ponechať spotrebič spustený ešte jednu minútu po vložení posledného kusa mäsa, aby v spotrebiči zostalo menej zomletého mäsa.

18 AKO POUŽÍVAŤ ZARIADENIE NA PRÍPRAVU ŠALÁTU*

- Vyberte požadovaný krájač/strúhadlo (K) a vložte ho do krytu zariadenia na prípravu šalátu (J) otočením v smere hodinových ručičiek. Uistite sa, že je nástavec úplne zasunutý.

VÝSTRAHA! Čepele a vkladacie príslušenstvo sú veľmi ostré!

- Potlačte uvoľňovacie tlačidlo upevňovača nástavcov (2) doprava a odstráňte kryt upevňovača nástavcov. Nasad'te zmontované zariadenie na prípravu šalátu na mäso do predného upevňovača nástavcov (3) pomocou uvoľňovacieho tlačidla upevňovača nástavcov (2).

Uvoľňovacie tlačidlo upevňovača nástavcov (2) zacvakne na svoje miesto, keď bude zariadenie na prípravu šalátu bezpečne pripevnené.

- Pod nástavec položte misku na miešanie (7) alebo inú nádobu na zachytenie spracovaných prísad.

- Potraviny nakrájajte na veľkosť vhodnú pre otvor na vkladanie prísad. Spotrebič zapojte do elektrickej siete a otočte volič rýchlosti do polohy požadovanej rýchlosti.

- Potraviny vkladajte do podávača otvoru na vkladanie prísad pomocou zatláčadla (L).

VÝSTRAHA! Nevkladajte prsty ani pomôcky do otvoru na vkladanie prísad.

- 19** Po skončení používania nástavca spotrebič vypnite a odpojte ho od elektrickej siete. Umiestnite späť predný kryt upevňovača nástavcov (13) pomocou uvoľňovacieho tlačidla upevňovača nástavcov (2).

ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ (Obrázok na strane '6')

Vždy spotrebič pred čistením odpojte zo siete.

- 1** Kryt motora. Nikdy neponárajte kryt s motorom do vody! Kryt motora čistíte len s navlhčenou handričkou. Pri čistení spotrebiča nepoužívajte abrazívne čističe, drôtenky alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- 2** Miešacia misa, miešacie náradie (špirála na cesto, metlička, šľahač) a kryt s ochranou proti špliechaniu sú vhodné do umývačky riadu. Pri ručnom umývaní nepoužívajte drôtenú kefu, drôtenku alebo bielidlo, aby ste predišli hrdzaveniu.
- 3** Nástavce mlynčeka na mäso* a zariadenia na prípravu šalátu* sa môžu umývať iba ručne v teplej mydlovej vode.

*K dispozícii iba pri niektorých modeloch. K dispozícii aj na predaj na webových stránkach značky.

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

RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Motor spomalí alebo sa počas prevádzky zastaví.	Množstvo cesta pravdepodobne prevyšuje maximálnu kapacitu.	Odpojte spotrebič od siete a odoberte polovicu cesta a spracujte ho v dvoch dávkach. Počkajte 20 minút, aby motor vychladol a potom stroj opätovne uveďte do prevádzky.
Cesto sa lepí na stenu alebo spodok misy.	Cesto je príliš vlhké.	Pridávajte múku, až kým sa cesto neprestane lepiť na stenu alebo spodok misy.
Motor nefunguje.	Spotrebič nie je pripojený k hlavnému prívodu elektriny.	Uistite sa, že je spotrebič pred prevádzkou zapojený do elektrickej siete.
	Hlava motora sa poriadne neuzamkne na mieste.	Uistite sa, že sa hlava motora uzamkne v polohe smerom nadol.
Spotrebič vibruje / hýbe sa počas prevádzky.	Gumené nožičky sú vlhké.	Uistite sa, že sú gumené nožičky na spodnej časti jednotky čisté a suché.
	Je to normálne pre ťažké dávky (napr. ťažké cesto, syr).	Odoberte polovicu a spracujte v dvoch dávkach.
	Spotrebič sa používa pri rýchlosti vyššej, ako je navrhnuté.	Znížte rýchlosť na nastavenie odporúčanej rýchlosti (k dispozícii v časti „Návod na použitie“).
Zmes vyšplechuje.	Kryt s ochranou proti špliechaniu nie je v správnej polohe.	Uistite sa, že je kryt s ochranou proti špliechaniu v správnej polohe.
	Spotrebič sa používa na vyššom stupni nastavenia.	Znížte rýchlosť.
Prísady alebo múka sa lepia na dne alebo na boku misy a nedostatočne sa premiešajú.	Nástroj nedosiahne do spodnej časti ani na boky misy.	Pridajte tekutú prísadu pre suchou prísadou, zvýšte rýchlosť alebo použite stierku na posunutie cesta do dosahu nástroja.

VARNOSTNI NASVETI

Pred prvo uporabo naprave skrbno preberite naslednje navodilo.

- Naprave lahko osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Napravo pred montažo, razstavljanjem ali čiščenjem in v primeru, ko jo pustite brez nadzora, vselej izklopite iz napajanja.
- Otroci ne smejo uporabljati te naprave. Napravo in njen kabel hranite zunaj dosega otrok.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora v izogib nevarnostim zamenjati proizvajalec, zastopnik njegovega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba.
- Ta naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu in podobnim uporabam, kot so:
 - v kuhinjah za zaposlene v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - na kmetijah;
 - za goste v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih okoljih;
 - v okoljih, ki nudijo prenočišče z zajtrkom.
- Pred zamenjavo dodatne opreme/nastavkov ali preden se približate delom, ki se med uporabo naprave premikajo, napravo izključite in jo izklopite iz napajanja.
- Napravo vedno postavite na plosko ravno površino.
- Naprava je namenjena samo za gospodinjsko uporabo v zaprtih prostorih.
- Izdelka med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Z mešalnikom nikoli ne mešajte vrelih tekočin (največ 90°C).
- Te naprave ne uporabljajte za mešanje barve. To lahko privede do eksplozije.
- Kabla ne pustite viseti z roba mize ali pulta preko vroče površine.
- V izogib telesnim poškodbam s prsti in rokami ne segajte na mesta med ohišjem in nagnjeno glavo motorja.
- Če mešalna posoda ni na svojem mestu, glava motorja (10) pa ni spuščena, naprave nikoli ne uporabljajte s priključenimi nastavki.
- V izogib polivanju in preobremenjevanju motorja naprave ne polnite prekomerno. Za zaščito pred tekočimi mešanicami uporabite ščitnik proti brizganju. Sestavine lahko v posodo dodajate neposredno prek dovodne odprtine ščitnika proti brizganju.
- Pri gostih mešanicah (npr. pri testu za kruh) stroja neprekinjeno ne uporabljajte dlje kot 10 minut. Pred nadaljevanjem mešanja pustite, da se 20 minut hladi.
- Ohišja, kabla ali vtiča naprave nikoli ne potapljajte v vodo ali druge tekočine.
- Pri čiščenju naprave ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev, grobih gobic ali abrazivnih pralnih sredstev.
- Med uporabo nastavkov vedno uporabite priloženo potiskalo. V dovodno cev nikoli ne vstavljajte prstov ali pripomočkov.

ODLAGANJE



Ta simbol na izdelku ali njegovi embalaži pomeni, da izdelek ni uvrščen med gospodinjske odpadke. Za reciklažo izdelek odnesite na uradno zbirno mesto ali na servisni center Electrolux, kjer bodo lahko baterijo in električne dele odstranili ter reciklirali varno in profesionalno. Upoštevajte pravila v vaši državi glede ločenega zbiranja električnih izdelkov in polnilnih baterij.

Družba Electrolux si pridržuje pravico do spremembe izdelkov, podatkov in specifikacij brez predhodnega obvestila.

KOMPONENTA (slika na strani '2')

- 1

Gred za nastavke
- 2

Gumb za sprostitvev sprednjega pritrdišča nastavkov
- 3

Sprednje pritrdišče nastavkov
- 4

Ročica za sprostitvev
- 5

Gumb za upravljanje hitrosti
- 6

Napajalni kabel
- 7

Mešalna posoda iz nerjavnega jekla
- 8a

Ploščato mešalo
- 8b

Kljuka za testo
- 8c

Metlica
- 9

Ščitnik proti brizganju
- 10

Glava motorja (nagibna)
- 11

Ohišje
- 12

Pritrdilna plošča za posodo
- 13

Pokrov sprednjega pritrdišča nastavkov

Mlinček za meso *

- A

Ohišje mlinčka
- B

Vijak mlinčka
- C

Nož mlinčka
- D1

Plošča za fino mletje
- D2

Plošča za srednje mletje
- D3

Plošča za grobo mletje
- E

Obroč mlinčka
- F1

Zgornji nastavek za kubbe
- F2

Spodnji nastavek za kubbe
- G1

Zgornji nastavek za klobase
- G2

Spodnji nastavek za klobase
- H

Pladenj mlinčka
- I

Potiskalo za mlinček

Aparat za pripravo solate *

- J

Ohišje aparata za pripravo solate
- K1

Srednji rezalnik
- K2

Grobi rezalnik
- K3

Drobilnik
- L

Potiskalo za aparat za pripravo solate

**Na voljo samo pri določenih modelih.
Na voljo tudi za prodajo na spletnem mestu blagovne znamke.*

UPORABA (Slika na strani '3-5')

- 1 Čiščenje-Prepričajte se, da pred uporabo očistite posodo in orodja.
- 2 Uporaba orodij in zmogljivost.

Glavna orodja

Hitrosti	Orodja	Vrsta mešanice		Min. zmogljivost	Maks. zmogljivost
Maks 2	Kljuka za testo	Močne mešanice testa (npr. kruh, pica ali testo za slaščice)	75% hidracije	130g moke ali 230g testa	0.92kg moke ali 1.62kg testa
			57% hidracije	175g moke ali 290g testa	1.05kg moke ali 1.74kg testa
			40% hidracije	250g moke ali 400g testa	0.75kg moke ali 1.2kg testa
Maks 4	Mešalo	Srednje goste mešanice (npr. palačinke ali biskvitna masa)		1jajce ali 200g testa	10jajc ali 2kg testa
Maks 6	Metlica	Redke mešanice (npr. smetana, beljak, puding)		3jajca ali 100g smetane	10jajc ali 600g smetane
Pulzno	Metlica	Intervalno (npr. za mešanje biskvita, beljaka)			

Odstotek hidracije pomeni masni delež vode glede na moko, uporabljeno v receptu za testo.
Primer: če recept za testo uporablja 400g vode in 1000g moke, pomeni 40% hidracije.

Nastavki

Hitrosti	Orodja	Vrsta jedi	
Maks. 4	Mlinček za meso	Mleto meso	Pogosto uporabljeno meso (piščanec, svinjina, govedina) brez kosti, kože in mišic
		Klobase/ Mesne kroglice	Mešano meso (piščanec, svinjina, govedina z morskimi sadeži) brez kosti, kože in mišic
Maks. 4	Aparat za pripravo solate	Zelenjava (korenje, kumare, buče itd.)	
		Trdi siri (cheddar, gouda itd.)	

Opombe: V mlinček za meso ne vstavljajte SAMO morskih sadežev ali zelenjave, saj bo rezultat namesto ustreznega zmletega mesa sočna/tekoča masa. Ne uporabljajte hrane z visoko vsebnostjo vlaknin (npr. ingver, por itd.), saj je ni mogoče zmleti.

- 3 Napravo postavite na ravno površino.
- 4 Ročico za sprostitve (4) pritisnite navzgor in glavo motorja nagnite navzgor, dokler se ne zaskoči. **OPOZORILO! S prsti in rokami ne segajte na mesta med ohišjem (11) in nagnjeno glavo motorja (10).**
- 5 Izbrano orodje (metlica, kljuko za testo ali mešalo) namestite tako, da ga potisnete navzgor na gred za nastavke in ga v nasprotni smeri urinega kazalca obračate, dokler se zatič ne zaskoči v ustreznem položaju.
- 6 Mešalno posodo (7) namestite na pritrilno ploščo za posodo (12) tako, da jo v smerni urinega kazalca obračate, dokler se zaskoči v ustreznem položaju. **OPOZORILO! Če mešalna posoda (7) ni na svojem mestu, glava motorja (10) pa ni spuščena, naprave nikoli ne uporabljajte s priključenimi nastavki.**
- 7 Ročico za sprostitve (4) pritisnite navzgor in glavo motorja nagnite navzdol, dokler se ne zaskoči.
- 8 Napravo priključite na omrežno napetost.
- 9 Napolnite jo s sestavinami za obdelavo. **OPOZORILO! V izogib polivanju in preobremenjevanju motorja naprave ne polnite prekomerno. Za zaščito pred tekočimi mešanici uporabite ščitnik proti brizganju. Sestavine lahko v posodo dodajate neposredno prek dovodne odprtine ščitnika proti brizganju.**
- 10 Gumb za upravljanje hitrosti obdnite s položaja 0 na želeno hitrost (1–6 glede na orodja in mešanico). **OPOZORILO! Pri gostih mešanicah (npr. pri testu za kruh) stroja neprekinjeno ne uporabljajte dlje kot 10 minut. Pred nadaljevanjem mešanja pustite, da se 20 minut hladi.**
Nasveti strokovnjakov: Pri mešanju testa naj bo na napravi 60 sekund izbrana nastavev 1, s čimer boste preprečili razsipanje moke. Zatem lahko napravo nastavite na želeno hitrost.
Nasveti strokovnjakov: Za pulzno delovanje (gnetenje v kratkih intervalih) obrnite gumb na položaj »P«, na katerem ga lahko zadržite poljubno dolgo. Ko gumb spustite, se samodejno povrne na položaj »0«.
- 11 Po koncu mešanja gumb vrnite na položaj 0.
- 12 Izključite napravo.
- 13 Ročico za sprostitve (4) pritisnite navzgor in glavo motorja nagnite navzgor, dokler se ne zaskoči.
- 14 Orodje odstranite z gredi za nastavke tako, da ga obrnete v smeri urinega kazalca in snamete.
- 15 Mešalno posodo odstranite s pritrilne plošče za posodo tako, da jo obrnete v nasprotni smeri urinega kazalca.
- 16 Odstranite mešanico iz mešalne posode.
Nasveti strokovnjakov: Mešanico lahko odstranite z lopatico.
- 17 **KAKO UPORABLJATI MLINČEK ZA MESO***
 - Vijak mlinčka (B) vstavite v ohišje mlinčka (A).
 - a. **MLETO MESO:** Nož mlinčka (C) namestite nad kvadratno gred na koncu vijaka mlinčka (B). Želeno ploščo za mletje (D) postavite nad nož (C).
 - b. **KLOBASE:** Sestavite zgornji in spodnji nastavek za klobase (G) in ju namestite nad kvadratno gredjo na koncu vijaka mlinčka (B).
 - c. **MESNE KROGLICE:** Sestavite zgornji in spodnji nastavek za kubbe (F) in ju namestite nad kvadratno gredjo na koncu vijaka mlinčka (B).

HR

CZ

DK

EN

EE

FI

FR

DE

HU

IT

LV

LT

NO

PL

RO

RU

RS

SK

SI

SE

TR

UA

AR

Ročno privijte obroč mlinčka (E), dokler mlinček za meso ni varno nameščen.

OPOZORILO! Obroča ne privijajte preveč.

- Potisnite gumb za sprostitvev pritrdišča nastavkov (2) v desno in odstranite pokrov pritrdišča nastavkov (13). Sestavljeni mlinček za meso namestite na sprednje pritrdišče nastavkov (3) s pomočjo gumba za sprostitvev pritrdišča nastavkov (2). Ko je mlinček za meso trdno pritrjen, se gumb za sprostitvev pritrdišča nastavkov (2) s klikom zaskoči na svoje mesto.

OPOZORILO! Pred namestitvijo nastavkov izklopite napravo in jo iztaknite iz vtičnice.

- Pod nastavek postavite posodo za mešanje (7) ali drugo posodo, v katero želite zajeti zmešano hrano.
- Pladenj mlinčka (H) položite nad ohišje mlinčka (A).
- Surovo meso, ki ga narežite na majhne koščke (približno 2.5cm), ali zmes za klobase/ mesne kroglice položite na pladenj za hrano. Napravo vtaknite v vtičnico in izbirnik hitrosti obrnite na priporočeno hitrost.
- Meso skozi dovodno cev potiskajte s potiskalom (I).

OPOZORILO! V dovodno cev ne vstavljajte prstov ali drugih pripomočkov.

Opombe: Priporočamo, da stroj po zadnji vstavitvi mesa zaganjate še eno minuto, da v njem ostane manj mletega mesa.

18 KAKO UPORABLJATI APARAT ZA PRIPRAVO SOLAT*

- Izberite rezalnik / drobilnik (K) in ga vstavite v ohišje aparata za pripravo solat (J) tako, da ga obrnete v smeri urinega kazalca. Prepričajte se, da je nastavek v celoti vstavljen.

OPOZORILO! Rezila in vložki so zelo ostril!

- Potisnite gumb za sprostitvev pritrdišča nastavkov (2) v desno in odstranite pokrov pritrdišča nastavkov.
- Sestavljeni aparat za pripravo solat namestite na sprednje pritrdišče nastavkov (3) s pomočjo gumba za sprostitvev pritrdišča nastavkov (2). Ko je aparat za pripravo solat trdno pritrjen, se gumb za sprostitvev pritrdišča nastavkov (2) s klikom zaskoči na svoje mesto.
- Pod nastavek postavite posodo za mešanje (7) ali drugo posodo, v katero želite zajeti zmešano hrano.
- Živila narežite na velikost, ki se prilega dovodni cevi. Napravo vtaknite v vtičnico in izbirnik hitrosti obrnite na željeno hitrost
- Živila skozi dovodno cev potiskajte s potiskalom (L).

OPOZORILO! V dovodno cev ne vstavljajte prstov ali drugih pripomočkov.

- 19 Ko končate z uporabo nastavka, izklopite napravo in jo iztaknite iz vtičnice. S pomočjo gumba za sprostitvev pritrdišča nastavkov (2) ponovno namestite pokrov sprednjega pritrdišča nastavkov (13).

ČIŠČENJE IN NEGA (Slika na strani '6')

Napravo pred čiščenjem vselej izklopite iz napajanja.

- 1 Ohišje motorja. Ohišja z motorjem nikoli ne potaplajte v vodo! Ohišje motorja čistite le z vlažno krpo.
Pri čiščenju naprave ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev, grobih gobic ali abrazivnih pralnih sredstev.
- 2 Mešalno posodo, mešalno orodje (kljuko za testo, metlico, mešalo) in ščitnik proti brizganju lahko očistite v pomivalnem stroju.
Pri ročnem pomivanju v izogib rji ne uporabljajte žične ščetke, jeklene volne ali belila.
- 3 Nastavke mlinčka za meso* in aparata za pripravo solat* lahko perete samo ročno v topli milnici.

***Na voljo samo pri določenih modelih. Na voljo tudi za prodajo na spletnem mestu blagovne znamke.**

ODPRAVLJANJE TEŽAV

TEŽAVA	MOŽNI VZROK	REŠITEV
Motor se med delovanjem upočasni ali ustavi.	Količina testa lahko presega največjo zmogljivost.	Izklopite napravo in odstranite polovico testa ter ga obdelajte v dveh delih. Počakajte 20 minut, da se motor ohladi, nato ponovno zaženite stroj.
Testo se lepi na stran ali dno posode.	Testo je prevlažno.	Dodajte več moke, da se testo odlepi od strani ali dna posode.
Motor ne deluje.	Naprava ni priključena na omrežno napetost.	Pred uporabo naprave ne pozabite priključiti.
	Glava motorja se ne zaskoči v svoj položaj.	Poskrbite, da je glava motorja obrnjena navzdol, s čimer se bo pravilno zaskočila v položaj.
Naprava se med delovanjem trese/premika.	Gumijaste noge so vlažne.	Poskrbite, da so gumijaste noge na dnu enote čiste in suhe.
	To je normalno pri velikih obremenitvah (npr. pri težkem testu ali siru).	Odstranite polovico vsebine in jo obdelajte v dveh delih.
	Naprava deluje z večjo hitrostjo, kot je priporočeno.	Zmanjšajte hitrost na priporočeno nastavitev hitrosti (na voljo v razdelku »Uporaba«).
Mešanica brizga.	Ščitnik proti brizganju ni v pravilnem položaju.	Poskrbite, da je ščitnik proti brizganju nameščen v ustreznem položaju.
	Naprava deluje pri višji nastavitvi.	Zmanjšajte hitrost.
Sestavina ali moka se prilepi na dno ali stran posode in ni pravilno zmešana.	Orodje ne more doseči dna ali strani skleda.	Pred suho sestavino dodajte tekočino, povečajte hitrost ali uporabite lopatico, da pomagate namestiti testo v orodje.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Läs igenom följande instruktioner noga innan du använder produkten första gången.

- Denna produkt kan användas av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap, om de får tillsyn eller instruktioner om hur man använder produkten på ett säkert sätt och förstår riskerna. Låt inte barn leka med produkten.
- Koppla alltid bort produkten från eluttaget om den lämnas obevakad och före hopsättning, isärtagning och rengöring.
- Produkten får inte användas av barn. Produkten och nätsladden ska hållas utom räckhåll för barn.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens serviceombud eller person med motsvarande kunskap, för att undvika fara.
- Produkten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar, till exempel:
 - personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
 - lantbruksbyggnader;
 - av gäster på hotell, motell och andra typer av boenden;
 - bed and breakfast-miljö.
- Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten från eluttaget innan du byter tillbehör, redskap eller delar som rör sig under användning.
- Placera alltid produkten på en plan horisontell yta.
- Produkten är endast avsedd för användning inomhus i hemliknande miljö.
- Lämna inte produkten utan uppsikt när den är igång.
- Behandla aldrig kokande vätskor (max 90 °C).
- Använd inte denna produkt för att blanda färg. Det kan orsaka en explosion.
- Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller en bänk över heta ytor.
- Undvik skador genom att hålla fingrar och händer borta från områden mellan höljet och det lutade motorhuvudet.
- Använd aldrig produkten med tillbehör monterade utan att blandningsskålen sitter på plats och motorhuvudet (10) är nedfällt.
- Undvik spill och överbelastning av motorn genom att inte fylla i för mycket. Använd stänkskyddet som skydd mot flytande blandningar. Ingredienser kan läggas direkt i skålen via matningshålet på stänkskyddet.
- Med tunga blandningar (exempel: brödddeg) får inte maskinen användas mer än tio minuter kontinuerligt. Låt den svalna i 20 minuter innan du fortsätter.
- Sänk aldrig ner produkten, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Använd inte slipande rengöringsmedel, skursvampar eller slipande rengöringsmedel vid rengöring av produkten.
- Använd alltid den medföljande påskjutaren när du använder redskap. Stick aldrig in fingrar eller redskap i inmatningsöppningen.

AVFALLSHANTERING



Den här symbolen på produkten eller dess förpackning indikerar att den inte får hanteras som hushållsavfall. För att återvinna produkten ska du ta den till en miljöstation eller till ett Electrolux-servicecenter som kan ta bort och återvinna batteriet och elektriska delar på ett säkert och professionellt sätt. Följ landets regler för separat insamling av elektriska produkter och laddningsbara batterier.

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

KOMPONENT (bild sid. '2')

- 1

Redskapsaxel
- 2

Främre frigöringsknapp för redskapsnav
- 3

Främre redskapsnav
- 4

Frigöringspak
- 5

Hastighetsratt
- 6

Nätsladd
- 7

Blandningsskål i rostfritt stål
- 8a

Platt visp
- 8b

Degkrok
- 8c

Visp
- 9

Stänkskydd
- 10

Motorhuvud (lutningsbart)
- 11

Hölje
- 12

Förankringsplatta till skålen
- 13

Främre navskydd

Köttkvarn*

- A

Kvarnkåpa
- B

kvarnskruv
- C

Kvarnkniv
- D1

Fin malningsplatta
- D2

Medelgrov malningsplatta
- D3

Grov malningsplatta
- E

Kvarnring
- F1

Övre matningsrörsfäste
- F2

Nedre matningsrörsfäste
- G1

Övre korvmalningstillrats
- G2

Nedre korvmalningstillrats
- H

Inmatningsbricka
- I

Kvarnpåskjutare

Salladstillrats*

- J

Hölje
- K1

Medeltjock skivare
- K2

Grov skivare
- K3

Rivare
- L

Påskjutare för salladstillrats

**Endast på vissa modeller.
Finns även att köpa på varumärkets webbplats.*

ANVÄNDNING (bild '3-5')

- 1 Rengöring -Kontrollera att skålen och redskapen är rena före användning.
- 2 Användning av redskap och mängd.

Huvudverktyg

Hastigheter	Verktyg	Blandningstyper		Minsta mängd	Största mängd
Max 2	Degkrok	Tunga degblandningar (t.ex. brödde, pizzadeg eller deg till bakverk)	75% vätska	130g mjöl eller 230g deg	0.92kg mjöl eller 1.62kg deg
			57% vätska	175g mjöl eller 290g deg	1.05kg mjöl eller 1.74kg deg
			40% vätska	250g mjöl eller 400g deg	0.75kg mjöl eller 1.2kg deg
Max 4	Visp	Medeltunga blandningar (t.ex. crêpes eller sockerkaksdeg)		1ägg eller 200g deg	10ägg eller 2kg deg
Max 6	Visp	Lätta blandningar (t.ex. grädde, äggvita)		3ägg eller 100g grädde	10ägg eller 600g grädde
Puls	Visp	Intervall (t.ex. för blandning under svamp, äggvita)			

Vätskeprocenten innebär viktandelen vatten i förhållande till mjölet som används i degreceptet.
Exempel: Om ett degrecept använder 400g vatten och 1000g mjöl betyder det att den har en vätskeprocent på 40%.

Redskap

Hastigheter	Verktyg	Typ av mat	
Max. 4	Köttkvarn	Köttfärs	Vanligt kött (kyckling, fläsk, nötkött) utan ben, skinn och senor
		Korv / Köttbullar	Smės masa (kuřecí, vepřové, hovězí, včetně mořských plodů) bez kostí, kůže a svalů
Max. 4	Salladstillsats	Grönsaker (morot, gurka, pumpa osv.)	
		Hårdost (cheddar, gouda osv.)	

Anmärkningar: Det rekommenderas inte att ENDAST skaldjur eller grönsaker stoppas i köttkvarnen, eftersom det ger ett vattnigt resultat istället för önskad köttfärs.

Undvik att använda fiberrik mat (t.ex. ingefära, purjolök osv.) eftersom den inte kan bearbetas.

- 3 Placera alltid produkten på en plan yta.
- 4 Luta motorhuvudet uppåt tills det låses fast genom att spärren (4) trycks uppåt.
WARNING! Undvik skador genom att hålla fingrar och händer borta från områden mellan höljet och det lutade motorhuvudet.
- 5 Placera önskat redskap (visp, degkrok eller visp) genom att trycka upp det på redskapsskaftet och vrida det moturs tills stiftet låses i läge.
- 6 Placera blandningsskålen (7) i skålens förankringsplatta (12) genom att vrida den medurs till låst läge.
WARNING! Använd aldrig produkten med redskap monterade utan att blandningsskålen sitter på plats och motorhuvudet (10) är nedfällt.
- 7 Luta motorhuvudet uppåt tills det låses fast genom att spärren (4) trycks uppåt.
- 8 Sätt i stickkontakten i eluttaget.
- 9 Fyll på ingredienserna som ska behandlas.
WARNING! Undvik spill och överbelastning av motorn genom att inte fylla i för mycket. Använd stänkskyddet som skydd mot flytande blandningar. Ingredienser kan läggas direkt i skålen via matningshålet på stänkskyddet.
- 10 Vrid hastighetsratten från 0 till önskad hastighet (1–6, för respektive redskap och blandning).
WARNING! Med tunga blandningar (exempel: bröddeg) får inte maskinen användas mer än i tio minuter kontinuerligt. Låt den svalna i 20 minuter innan du fortsätter.
PROFFSTIPS: Undvik mjölstänk vid blandning av deg genom att låta maskinen gå i 60 sekunder med lägsta hastighet och sedan öka till önskad hastighet.
PROFFSTIPS: För pulsfunktion (knäda med korta mellanrum), vrid och håll in ratten i läge "P" till önskad tidsinställning. När vredet släpps tillbaka återgår det automatiskt till läge "0".
- 11 Vrid vredet tillbaka till 0 när du blandat klart.
- 12 Koppla bort maskinen från eluttaget.
- 13 Luta motorhuvudet uppåt tills det låses fast genom att spärren (4) trycks uppåt.
- 14 Ta bort redskapet från redskapsaxeln genom att vrida det medurs och dra bort det.
- 15 Ta bort blandningsskålen från skålförankringsplattan genom att vrida moturs.
- 16 Ta ut blandningen ur blandningsskålen.
PROFFSTIPS: Blandningen kan tas ut med en slickepott.
- 17 **HUR MAN ANVÄNDER KÖTTKVARNEN***
 - Sätt i malningsskruven (B) i kvarnhuset (A).
 - a. **KÖTTFÄRS:** Placera kvarnkniven (C) på den fyrkantiga axeln i änden av kvarnskruven (B). Placera önskad malningsplatta (D) på kniven (C).
 - b. **KORV:** Sätt ihop den övre och den nedre korvtillsatsen (G) och placera på den fyrkantiga axeln i änden av kvarnskruven (B).
 - c. **KÖTTBULLAR:** Sätt ihop den övre och den nedre blocktillsatsen (F) och placera på den fyrkantiga axeln i änden av kvarnskruven (B).
 - Dra åt kvarningen (E) för hand så att köttkvarnen sitter fast.
WARNING! Dra inte åt ringen för hårt.
 - Tryck på frigöringsknappen (2) för redskapsnavet till höger och ta bort navkåpan (13). Montera den ihopsatta köttkvarnen på det främre redskapsnavet (3) med hjälp av frigöringsknappen (2). Frigöringsknappen (2) på redskapsnavet klickar på plats när

köttkvarnen sitter fast ordentligt.

VARNING! Stäng av maskinen och dra ur stickkontakten före montering av tillsatsen.

- Placera en mixerskål (7) eller annan behållare under tillsatsen för uppsamling av malda varor.
- Placera inmatningsbrickan (H) ovanpå kvarnhuset (A).
- Tärna rått kött i små bitar (ca 2.5cm) eller korv- / köttbullsblandning och lägg det på inmatningsbrickan. Sätt i stickkontakten och ställ hastighetsväljaren på rekommenderad hastighet.
- Mata in köttet i inmatningsröret med hjälp av påskjutaren (I).

VARNING! Stick aldrig in fingrar eller redskap i matningsröret.

Anmärkningar: Ett förslag är att maskinen körs i ytterligare 1 minut efter att det sista köttet har lagts i, för att få ut så mycket som möjligt av det ilagda köttet.

18 HUR MAN ANVÄNDER SALLADSTILLSATSEN*

- Välj skivare/rivare (K) och sätt fast på salladstillsatsen (I) genom att vrida medurs. Kontrollera att tillsatsen är ordentligt monterad.

VARNING! Knivarna och insatserna är mycket vassa!

- Tryck på frigöringsknappen (2) till höger och ta bort tillsatsen från navet. Montera den ihopsatta salladstillsatsen på det främre redskapsnavet (3) med hjälp av frigöringsknappen (2). Frigöringsknappen (2) på navet klickar på plats när köttkvarnen sitter fast ordentligt.
- Placera en mixerskål (7) eller annan behållare under tillsatsen för uppsamling av malda varor.
- Skär maten bitar som rymms i inmatningsröret. Sätt i stickkontakten och ställ hastighetsväljaren på rekommenderad hastighet.
- Mata in råvarorna i matningsröret med hjälp av påskjutaren (I).

VARNING! Stick aldrig in fingrar eller redskap i matningsröret.

19 Stäng av produkten och dra ur kontakten när du är klar med tillsatsen.

Sätt tillbaka kåpan på det främre navet (13) med hjälp av frigöringsknappen (2).

RENGÖRING OCH SKÖTSEL (bild sid. '6')

Koppla alltid bort produkten från eluttaget före rengöring.

- 1 Motorhus. Sänk aldrig ner huset med motorn i vatten! Rengör motorhuset endast med en fuktig trasa. Använd inte slipande rengöringsmedel, skursvampar eller slipande rengöringsmedel vid rengöring av produkten.
- 2 Blandningsskål, blandningsredskap (degkrok, visp, visp) och stänkskydd kan diskas i diskmaskin. Om du diskar för hand, undvik rost genom att undvika stålull eller blekmedel.
- 3 Köttkvarnen* och salladstillsatsen* ska endast diskas med handdiskmedel i varmt vatten.

*Endast på vissa modeller. Finns även att köpa på varumärkets webbplats.

FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Motorn saktar ner eller stannar under drift.	Mängden deg kan överskrida max kapacitet.	Dra ur kontakten och ta bort hälften och bearbeta i två omgångar. Vänta i 20 minuter för att kyla ner motorn och starta om maskinen.
Degen fastnar på sidan eller botten av skålen.	Degen är för blöt.	Tillsätt mer mjöl tills degen rengör sidan eller botten av skålen.
Motorn fungerar inte.	Produkten är inte ansluten till elnätet.	Se till att ansluta produkten före användning.
	Motorhuvudet låses inte fast ordentligt.	Se till att motorhuvudet låses i nedfällt läge.
Produkten vibrerar / flyttar sig under användning.	Gummifötterna är våta.	Kontrollera att gummifötterna i botten av enheten är rena och torra.
	Det är normalt om innehållet i skålen är tungt (t.ex. tung deg, ost).	Ta bort hälften och bearbeta i två omgångar.
	Maskinen arbetar på högre hastighet än vad som föreslås.	Sänk hastigheten till rekommenderad inställning (finns i avsnittet "Användning").
Stänk.	Stänkskyddet är inte i rätt läge.	Kontrollera att stänkskyddet sitter i rätt läge.
	Produkten går på högre inställning.	Sänk hastigheten.
Ingredienser eller vetemjöl har fastnat på botten eller på sidan av skålen och har inte blandats ordentligt.	Verktyget kan inte nå skålens botten eller sida.	Tillsätt vätskan först innan du använder den torra ingrediensen, öka hastigheten eller använd slickepott för att föra in degen i verktyget.

GÜVENLİK ÖNERİSİ

Alet kâsenin tabanına veya yanına erişemiyor.

- Cihazlar, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Gözetimsiz bırakıldığında ve takmadan, sökmeden veya temizlemeden önce cihazı daima güç kaynağından çıkarın.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kablolarını çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- Elektrik kablolarının zarar görmesi durumunda, bir hasarının meydana gelmesine engel olmak için, kabloların değişimi, üretici, servis temsilcisi veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Bu cihaz aşağıdaki gibi, ev ve benzeri uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
 - mağaza, ofis ve diğer çalışma ortamlarındaki mutfak bölümleri;
 - çiftlik evleri;
 - otel, motel ve diğer konaklama tarzı yerlerdeki müşteriler tarafından;
 - oda kahvaltı türü ortamlar.
- Kullanım sırasında hareket eden aksesuarları/ aparatları değiştirmeden veya parçalara yaklaşmadan önce cihazı daima kapatın ve elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazı her zaman düz bir yüzeye yerleştirin.
- Bu cihaz, sadece kapalı alanda ve ev içi kullanım içindir.
- Çalışırken bu ürünü gözünüzün önünden ayırmayın.
- Hiçbir zaman kaynayan sıvılarla (maks. 90 °C) işlem yapmayın.
- Bu uygulamayı boya karıştırmak için kullanmayın. Patlamaya neden olabilir.
- Kabloların masanın kenarından sarkmasını veya sıcak yüzeylerin üzerine gelmesini önleyin.
- Yaralanmayı önlemek için parmaklarınızı ve ellerinizi muhafaza ile eğik motor kafası arasındaki alanlardan uzak tutun.
- Karıştırma kasesi yerinde olmadığı ve motor kafası (10) aşağıda olmadığı sürece cihazı asla aparatlar AÇIK durumda çalıştırmayın.
- Dökmeyi ve motorun aşırı yüklenmesini önlemek için makineyi aşırı doldurmayın. Sıvı karışımlara karşı korumak için sıçrama koruması kullanın. Malzemeler, sıçrama korumasının besleme deliği aracılığıyla doğrudan kaseye eklenebilir.
- Ağır karışımlarda (ör. ekmek hamuru), makineyi sürekli olarak on dakikadan fazla çalıştırmayın. Devam etmeden önce 20 dakika boyunca soğumasını bekleyin.
- Cihaz gövdesini, kablolarını veya fişini asla suya ya da herhangi bir sıvıya daldırmayın.
- Cihazı temizlerken aşındırıcı temizleyiciler, bulaşık süngerleri veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın.
- Aparatları kullanırken her zaman sunulan iticiyi kullanın. Parmaklarınızı veya mutfak eşyalarını asla besleme oluşunun içine sokmayın.

ELDEN ÇIKARMA



Ürünün veya ambalajının üzerindeki bu simge, ürünün evsel atık olarak işlem görmemesi gerektiğini gösterir. Ürününüzü geri dönüştürmek için lütfen resmi bir toplama noktasına veya pili ve elektrikli parçaları güvenli ve profesyonel bir şekilde çıkarıp geri dönüştürebilecek bir Electrolux servis merkezine götürün. Ülkenizin elektrikli ürünlerin ve şarj edilebilir pillerin ayrı toplanması konusundaki kurallarına uyun.

Electrolux bildirimde bulunmaksızın ürünleri, bilgileri ve teknik özellikleri değiştirme hakkını saklı tutar.

BİLEŞEN (resim sayfa '2')

- 1 Aparat mili
- 2 Ön aparat merkez kilit açma tuşu
- 3 Ön aparat merkezi
- 4 Açma Kolu
- 5 Hız kontrol düğmesi
- 6 Güç Kablosu
- 7 Paslanmaz çelik karıştırma kasesi

- 8a Düz Çırpıcı
- 8b Hamur kancası
- 8c Çırpma teli
- 9 Sıçrama koruması
- 10 Motor kafası (eğilebilen)
- 11 Muhafaza
- 12 Kase sıkıştırma plakası
- 13 Ön aparat merkezi kapağı

Kıyma Makinesi*

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| A Kıyma makinesi muhafazası | E Kıyma makinesi halkası |
| B Kıyma makinesi vidası | F1 Üst kubbe aparatı |
| C Kıyma makinesi bıçağı | F2 Alt kubbe aparatı |
| D1 İnce kıyma plakası | G1 Üst sosis aparatı |
| D2 Orta kıyma plakası | G2 Alt sosis aparatı |
| D3 İri kıyma plakası | H Kıyma tepsisi |
| | I Kıyma makinesi itici |

Salata yapıcı*

- J Salata yapıcı muhafazası
- K1 Orta kalınlıkta doğrayıcı
- K2 İri kalınlıkta doğrayıcı
- K3 Öğütücü
- L Salata yapıcı iticisi

***Yalnızca belirli modellerde bulunmaktadır.
Marka web sitesinde de satışa sunulmuştur.**

KULLANIM ŞEKLİ (resim sayfa '3-5')

- 1 Temizleme -Kullanmadan önce kaseyi ve aletleri temizlediğinizden emin olun.
- 2 Aletlerin kullanımı ve kapasitesi.

Temel aletler

Hız	Aletler	Karışım Tipi		Min. Kapasite	Maks. kapasite
Maks. 2	Hamur kancası	Ağır hamur karışımları (ör. ekme, pizza veya börek hamuru)	%75 sulandırma	130g un veya 230g hamur	0.92kg un veya 1.62kg hamur
			%57 sulandırma	175g un veya 290g hamur	1.05kg un veya 1.74kg hamur
			%40 sulandırma	250g un veya 400g hamur	0.75kg un veya 1.2kg hamur
Maks. 4	Çırpıcı	Orta-ağır karışımlar (ör. krep veya mayalı hamur karışımı)		1yumurta veya 200g hamur	10yumurta veya 2kg hamur
Maks. 6	Çırpma teli	Hafif karışımlar (ör. krem, yumurta beyazı, muhallebi)		3yumurta veya 100g krem	10yumurta veya 600g krem
Pulse	Çırpma teli	Aralık (ör. mayalı hamur altında karıştırmak için, yumurta beyazı)			

Sulandırma yüzdesi, hamur tarifinde kullanılan suyun ağırlığının unun ağırlığına oranıdır.
Örnek: Bir hamur tarifinde 400 su ve 1000g un varsa sulandırma yüzdesi %40'tır.

Aparatlar

Hız	Aletler	Yemek Tipi	
Maks. 4	Kıyma makinesi	Kıyma	Kemiksiz, derisiz ve kassız genel et (tavuk, domuz, dana)
		Sosis/ Köfte	Kemiksiz, derisiz ve kassız karışık et (deniz ürünleri de dahil olmak üzere tavuk, domuz, dana)
Maks. 4	Salata yapıcı	Sebzeler (havuç, salatalık, balkabağı vb.)	
		Sert peynirler (kaşar, gouda vb.)	

Notlar: Düzgün şekilde kıyılmış et yerine sulu/sıvı bir sonuç vereceği için kıyma makinesine YALNIZCA deniz mahsulü veya sebze koymanız önerilmemektedir.

Yüksek lifli gıdalar (zencefil, pırasa, vb.) işlenemeyeceği için kullanmayınız.

- 3 Cihazı düz bir yüzeye yerleştirin.
- 4 Açma kolunu (4) yukarı doğru bastırarak kilitlenene kadar motor kafasını yukarı eğin.
UYARI! Parmaklarınızı ve ellerinizi muhafaza (11) ile eğik motor kafası (10) arasından uzak tutun.
- 5 İsteddiğiniz aleti (çırpma teli, hamur kancası veya çırpıcı) aparat mili üzerinde yukarı iterek yerleştirin ve pim yerine kilitlenene kadar saat yönünün tersine çevirin.
- 6 Karıştırma kasesini (7) yerine kilitlemek için saat yönünde çevirerek kase sıkıştırma plakasına (12) yerleştirin.
UYARI! Karıştırma kasesi (7) yerinde olmadığı ve motor kafası (10) aşağıda olmadığı sürece cihazı asla aparatlar AÇIK durumda iken çalıştırmayın.
- 7 Açma kolunu (4) yukarı doğru bastırarak kilitlenene kadar motor kafasını aşağı eğin.
- 8 Prize takın.
- 9 İşlenecek malzemelerinizi doldurun.
UYARI! Dökülmeyi ve motorun aşırı yüklenmesini önlemek için makineyi aşırı doldurmayın. Sıvı karışımlara karşı korumak için sıçrama koruması kullanın. Malzemeler, sıçrama korumasının besleme deliği aracılığıyla doğrudan kaseye eklenebilir.
- 10 Hız kontrol düğmesini 0'dan istediğiniz hıza çevirin (aletlere ve karışıma karşılık gelen 1 ile 6 arasında).
UYARI! Ağır karışımlarda (ör. ekmek hamuru), makineyi sürekli olarak 10 dakikadan fazla çalıştırmayın. Devam etmeden önce 20 dakika boyunca soğumasını bekleyin.
UZMAN İpuçları: Hamuru karıştırırken unun sıçramasını önlemek için cihazı 60 saniye boyunca 1 ayarında tutun, ardından istediğiniz hıza getirin.
UZMAN İpuçları: Pulse ile çalıştırmak için (kısa aralıklarla yoğurma), düğmeyi çevirip istediğiniz zamanlamaya göre "P" konumuna getirin. Düğmeyi bıraktığınızda otomatik olarak "0" konumuna geri döner.
- 11 Karıştırma işlemi tamamlandıktan sonra düğmeyi tekrar 0'a çevirin.
- 12 Cihazın fişini çekin.
- 13 Açma kolunu (4) yukarı doğru bastırarak kilitlenene kadar motor kafasını yukarı eğin.
- 14 Aleti saat yönünde çevirip çekerek aparat milinden çıkarın.
- 15 Karıştırma kasesini saat yönünün tersine çevirerek kase sıkıştırma plakasından çıkarın.
- 16 Karışımı karıştırma kasesinden çıkarın.
UZMAN İpuçları: Karşım bir spatula ile daha kolay boşaltılabilir.
- 17 **KIYMA MAKİNESİ NASIL KULLANILIR***
 - Kıyma makinesi vidasını (B) kıyma makinesi muhafazasına (A) yerleştirin.
 - a. **KIYILMIŞ ET:** Kıyma bıçağını (C) kıyma makinesi vidasının (B) ucundaki kare milin üzerine yerleştirin. Dilediğiniz kıyma plakasını (D) bıçağın (C) üzerine yerleştirin.
 - b. **SOSİS:** Alt ve üst sosis aparatını (G) takın ve kıyma makinesi vidasının (B) ucundaki kare milin üzerine yerleştirin.
 - c. **KÖFTE:** Alt ve üst kubbe aparatını (F) takın ve kıyma makinesi vidasının (B) ucundaki kare milin üzerine yerleştirin
 - Et kıyıcı sıkıca oturana kadar kıyma makinesi halkasını (E) elle sıkın.
UYARI! Halkayı fazla sıkmayın.
 - Aparat merkezi açma tuşunu (2) sağa doğru bastırın ve aparat bağlantı kapağını çıkarın (13). Monte edilen et kıyıcıyı, aparat merkezi açma tuşunu (2) kullanarak ön aparat merkezine oturtun (3).

Et kıyıcı güvenli bir şekilde takıldığında, aparat merkezi açma tuşu (2) doğru pozisyona geldiğinde klik sesi duyulacaktır.

UYARI! Aparatları takmadan önce cihazı kapatın ve fişini çekin.

- Bir karıştırma kabını (7) veya başka bir kabi, hazırlanan malzemeyi boşaltmak için aparatın altına yerleştirin.
- Kıyma makinesi tepsisini (H) kıyma makinesi muhafazasının (A) üzerinde yerleştirin.
- İşlenmemiş eti ya da sos/sosis/köfte karışımını küçük parçalar halinde doğrayın (yaklaşık 2.5cm) ve gıda tepsisinin üzerine yerleştirin. Cihazı prize takın ve hız ayar düğmesini önerilen hızda çalışacak şekilde çevirin.
- Eti, itici (I) yardımıyla besleme oluşunun içine doğru ittirin.

UYARI! Parmaklarınızı veya mutfak eşyalarını besleme oluşunun içine sokmayın.

Notlar: Makinenin içinde daha az kıyılmış et kalmasını sağlamak için son eti koyduktan sonra 1 dakika daha makineyi çalıştırmanız önerilir.

18 SALATA YAPICI NASIL ÇALIŞTIRILIR*

- Dilimleyici/öğütücüyü (K) seçin ve saat yönünde çevirerek salata yapıcı muhafazasının (J) içine yerleştirin. Aparatın tam olarak takılı olduğundan emin olun.

UYARI! Bıçaklar ve ek parçalar oldukça keskindir!

- Aparat merkezi açma tuşunu (2) sağa doğru bastırın ve aparat bağlantı kapağını çıkarın. Monte edilen salata yapıcıyı, aparat merkezi açma tuşunu (2) kullanarak ön aparat merkezine (3) oturtun. Salata yapıcı güvenli bir şekilde takıldığında, aparat merkezi açma tuşu (2) doğru pozisyona geldiğinde klik sesi duyulacaktır.
- Bir karıştırma kabını (7) veya başka bir kabi, hazırlanan malzemeyi boşaltmak için aparatın altına yerleştirin.
- Yiyecekleri besleme oluşuna sığacak boyutta kesin. Cihazı prize takın ve hız ayar düğmesini dilediğiniz hızda çalışacak şekilde çevirin
- Yiyecekleri, itici (L) yardımıyla besleme oluşunun içine doğru ittirin.

UYARI! Parmaklarınızı veya mutfak eşyalarını besleme oluşunun içine sokmayın.

19 Aparatla işiniz bittiğinde cihazı kapatın ve fişini çıkarın. Aparat merkezi açma düğmesini (2) kullanarak ön aparat merkezi kapağını (13) tekrar yerine yerleştirin.

TEMİZLEME VE BAKIM (resim sayfa '6')

Motor Muhafazasını temizlemeden önce.

- 1 Daima cihazın fişini çekin. Muhafazayı asla motorla birlikte suya daldırmayın! Motor muhafazasını yalnızca nemli bir bezle temizleyin. Cihazı temizlerken aşındırıcı temizleyiciler, bulaşık süngerleri veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın.
- 2 Karıştırma Kasesi, Karıştırma Aletleri (hamur kancası, çırpma teli, çırpıcı) ve sıçrama koruması bulaşık makinesinde yıkanabilir. Elde yıkıyorsanız, paslanmayı önlemek için tel fırça, bulaşık teli veya çamaşır suyu kullanmayın.
- 3 Et kıyıcı* ve salata yapıcı* aparatları yalnızca elde ve ılık sabunlu suyla yıkanmalıdır.

*Yalnızca belirli modellerde bulunmaktadır. Marka web sitesinde de satışa sunulmuştur.

SORUN GİDERME

SORUN	OLASI NEDEN	ÇÖZÜM
Motor çalışma sırasında yavaşlıyor veya duruyor.	Hamur miktarı maksimum kapasiteyi aşıyor olabilir.	Cihazı fişten çekin ve hamurun yarısını çıkarıp iki parti halinde işleyin, motoru soğutmak için 20 dakika bekleyin ve ardından makineyi yeniden başlatın.
Hamur kasenin yanına veya dibine yapışıyor.	Hamur çok ıslaktır.	Hamur kasenin kenarını veya dibini temizleyene kadar daha fazla un ekleyin.
Motor çalışmıyor.	Cihaz prize bağlı değildir.	Çalıştırmadan önce cihazı prize taktığınızdan emin olun.
	Motor kafası doğru şekilde kilitlemiyor.	Motor kafasını aşağı doğru kilitletiğinizden emin olun.
Cihaz çalışma sırasında titriyor/hareket ediyor.	Lastik ayaklar ıslaktır.	Ünitenin altındaki lastik ayakların temiz ve kuru olduğundan emin olun.
	Ağır yükler için normaldir (ör. ağır hamur, peynir).	Malzemenin yarısını çıkarın ve iki parti halinde işleyin.
	Cihaz önerilenden daha yüksek hızda çalışıyordu.	Hızı önerilen hız ayarına indirin (bkz. "Kullanım şekli").
Karışım sıçırıyor.	Sıçrama koruması doğru konumda değildir.	Sıçrama korumasının doğru konuma sabitlendiğinden emin olun.
	Cihaz daha yüksek ayarda çalışıyordu.	Hızı azaltın.
Malzeme veya un kâsenin tabanına veya yanına yapışmış ve düzgün karışmamış.	Alet kâsenin tabanına veya yanına erişemiyor.	Kuru malzemeden önce sıvı ekleyin, hamuru karıştırıcıya katmaya yardımcı olmak için hızı artırın veya spatula kullanın.

ПОРАДИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Перед першим використанням приладу уважно прочитайте наступні інструкції.

- Особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть використовувати ці прилади під наглядом або за умови, що вони пройдуть інструктаж щодо безпечного користування приладом та зрозуміють пов'язані з цим ризики. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Завжди від'єднуйте прилад від електричної мережі, залишаючи його без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням та чищенням.
- Дітям не можна користуватися цим приладом. Зберігайте прилад та шнур у місцях, недоступних для дітей.
- Щоб уникнути небезпеки в разі пошкодження електричного кабелю, його заміну має здійснювати представник виробника чи його авторизованого сервісного центру або інша кваліфікована особа.
- Цей прилад призначено для використання в побутових і аналогічних сферах, таких як:
 - на кухнях магазинів, офісів та інших робочих середовищ;
 - у фермерських будинках;
 - клієнтами готелів, мотелів та інших житлових приміщень;
 - у установах, що пропонують напівпансion.
- Вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі перед тим, як змінювати аксесуари/насадки або наблизитися до деталей, які рухаються під час використання.
- Завжди розміщуйте прилад на плоскій рівній поверхні.
- Прилад призначено виключно для застосування в приміщеннях та побутових умовах.
- Не залишайте прилад поза полем зору, коли він працює.
- Ніколи не працюйте з киплячою рідиною (максимум 90 °C).
- Не використовуйте цей прилад для змішування фарби. Це може призвести до вибуху.
- Пильнуйте, щоб кабель не звисав з краю столу або стільниці над гарячими поверхнями.
- Щоб уникнути травм, тримайте пальці та руки подалі від ділянок між корпусом та нахиленим двигуном.
- Ніколи не використовуйте прилад з насадками в режимі «УВІМК.», якщо чаша для змішування не стала на місце, а голівка двигуна (10) не опущена.
- Не наповнюйте машину понад міру, щоб уникнути переливання через край та перевантаження двигуна. Використовуйте щиток від розбризкування для захисту від рідких сумішей. Інгредиенты можна додавати безпосередньо до чаші через отвір у щитку від розбризкування.
- При роботі з важкими сумішами (наприклад, з тістом для хліба) не використовуйте машину більше ніж десять хвилин поспіль. Дайте їй охолонути протягом 20 хвилин, перш ніж продовжувати роботу.
- Не занурюйте корпус приладу, кабель чи вилку кабелю живлення у воду чи іншу рідину.
- Не застосовуйте абразивні засоби для чищення, металеві мочалки або абразивні мийочі засоби для чищення приладу.
- Застосовуючи насадки, завжди користуйтеся штовхачем, що постачається в комплекті. Ніколи не засовуйте пальці чи приладдя у завантажувальний жолоб.

УТИЛІЗАЦІЯ



Цей символ на виробі або на упаковці свідчить про те, що виріб не підлягає утилізації як побутові відходи. Для утилізації виробу віднесіть його в офіційний пункт збору або в сервісний центр Electrolux, який може безпечно та професійно демонтувати та утилізувати батарею та електричні деталі. Дотримуйтеся правил вашої країни щодо роздільного збору електричних виробів та акумуляторних батарей.

Electrolux залишає за собою право змінювати вироби, інформацію та технічні характеристики без попередження.

КОМПОНЕНТ (малюнок на стор. '2')

- 1

Вал кріплення
- 2

Кнопка вивільнення передньої втулки кріплення
- 3

Передня втулка кріплення
- 4

Спусковий важіль
- 5

Перемикач швидкості
- 6

Кабель живлення
- 7

Чаша для змішування з нержавіючої сталі
- 8a

Плаский збивач
- 8b

Гачок для тіста
- 8c

Віничок
- 9

Щиток від розбризкування
- 10

Голівка двигуна (відкидна)
- 11

Корпус
- 12

Затискна пластина чаші
- 13

Кришка передньої втулки кріплення

М'ясорубка *

- A

Корпус м'ясорубки
- Б

Гвинт м'ясорубки
- В

Ніж м'ясорубки
- Г1

Пластина для тонкого подрібнення
- Г2

Пластина для середнього подрібнення
- Г3

Пластина для грубого подрібнення
- Г

Кільце м'ясорубки
- Д1

Верхня частина насадки для куббе
- Д2

Нижня частина насадки для куббе
- Е1

Верхня частина насадки для ковбаси
- Е2

Нижня частина насадки для ковбаси
- Є

Лоток м'ясорубки
- Ж

Штовхач м'ясорубки

Пристрій для приготування салатів *

- З

Корпус пристрою для приготування салатів
- И1

Скиборізка для нарізання середніх шматочків
- И2

Скиборізка для нарізання великих шматочків
- И3

Тертушка
- І

Штовхач пристрою для приготування салатів
- * Є лише в окремих моделях.
Також є у продажу на веб-сайті бренду.

ВИКОРИСТАННЯ (малюнок на стор. '3-5')

- 1
- Чищення-обов'язково очистіть чашу та насадки перед використанням.
- 2
- Використання насадок та місткість.

Основні засоби

Швидкості	Засоби	Тип сумішей		Мін. місткість	Макс. місткість
Макс. 2	Гачок для тіста	Важкі суміші тіста (наприклад, хліб, піца або тісто для випічки)	Гідратація 75%	130 г борошна або 230 г тіста	0.92 кг борошна або 1.62 кг тіста
			Гідратація 57%	175 г борошна або 290 г тіста	1.05 кг борошна або 1.74 кг тіста
			Гідратація 40%	250 г борошна або 400 г тіста	0.75 кг борошна або 1.2 кг тіста
Макс. 4	Збивач	Суміші середньої важкості (наприклад, суміші для млинців або бісквітів)		1 яйце або 200 г тіста	10 яєць або 2 кг тіста
Макс. 6	Віничок	Легкі суміші (наприклад, вершки, яєчний білок, бланманже)		3 яйця або 100 г вершків	10 яєць або 600 г вершків
Імпульс	Віничок	Інтервал (наприклад, для змішування як для бісквіту, яєчного білка)			

Відсоток гідратації позначає співвідношення ваги води до ваги борошна, що використовується в рецепті тіста.
Наприклад, якщо в рецепті тіста використовується 400г води та 1000г борошна, то гідратація тіста — 40%.

Насадки

Швидкості	Засоби	Страва	
Макс. 4	Млин за месо	М'ясний фарш	Звичайне м'ясо (курятину, свинину, яловичину) без кісток, шкіри та м'язів
		Ковбаса/ Фрикадельки	Змішане м'ясо (курятину, свинину, яловичину, включаючи морепродукти) без кісток, шкіри та м'язів
Макс. 4	Пристрій для приготування салатів	Овочі (морква, огірок, гарбуз тощо)	
		Твердий сир (чеддер, гауда тощо)	

Примітки: Не рекомендується класти ЛИШЕ морепродукти або овочі в м'ясорубку, бо кінцевий продукт міститиме забагато соку/рідини замість добре подрібненого м'яса.

Не використовуйте продукти з високим вмістом волокон (наприклад, імбир, цибулю-порей тощо), оскільки вони не піддаються обробці.

3 Завжди розміщуйте прилад на рівній поверхні.

4 Відведіть голівку двигуна вгору, поки вона не зафіксується натисканням спускового важеля (4) догори.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Тримайте пальці та руки подалі від ділянок між корпусом (11) і голівкою двигуна (10).

5 Встановіть бажану насадку (віничок, гачок для тіста або збивач), проштовхнувши її догори на валу кріплення і поверніть проти годинникової стрілки, доки шпилька не зафіксується на місці.

6 Вставте чашу для змішування (7) у затискну пластину чаші (12) повернувши її за годинниковою стрілкою до фіксації на місці.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Ніколи не використовуйте прилад з насадками в режимі «УВІМК.», якщо чаша для змішування (7) не стала на місце, а голівка двигуна (10) не опущена.

7 Нахиліть голівку двигуна вниз, доки вона не зафіксується натисканням спускового важеля (4) догори.

8 Вставте вилку в розетку.

9 Заповніть інгредієнтами, які необхідно обробити.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не наповняйте машину понад міру, щоб уникнути переливання через край та перевантаження двигуна. Використовуйте щиток від розбризкування для захисту від рідких сумішей. Інгредієнти можна додавати безпосередньо до чаші через отвір у щитку від розбризкування.

10 Поверніть перемикач швидкості з 0 до потрібної швидкості (від 1 до 6, відповідно до насадки та суміші).

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! При роботі з важкими сумішами (наприклад, з тістом для хліба), не використовуйте машину більш ніж 10 хвилин поспіль. Дайте їй охолонути протягом 20 хвилин, перш ніж продовжувати роботу.

Поради експертів: Щоб уникнути розбризкування борошна під час змішування, працюйте з приладом в режимі 1 протягом 60 секунд, а потім встановіть його на бажану швидкість.

Поради експертів: Для роботи в імпульсному режимі (змішування з короткими інтервалами), поверніть і утримуйте перемикач у положенні „P” протягом потрібного часу. Після того, як ви відпустите перемикач, він автоматично повернеться в положення „0”.

11 Закінчивши змішування поверніть перемикач назад в положення «0».

12 Відключіть прилад від мережі живлення.

13 Відведіть голівку двигуна вгору, поки вона не зафіксується натисканням спускового важеля (4) догори.

14 Зніміть насадку з валу кріплення, повертаючи її за годинниковою стрілкою, і витягніть.

15 Зніміть чашу для змішування з затискної пластини чаші, повернувши її проти годинникової стрілки.

16 Вийміть суміш з чаші для змішування.

Поради експертів: Суміш можна виїняти за допомогою лопатки.

17 **ЯК КОРИСТУВАТИСЯ М'ЯСОРУБКОЮ***

• Вставте гвинт м'ясорубки (Б) в корпус м'ясорубки (А).

а. **М'ЯСНИЙ ФАРШ:** Встановіть ніж м'ясорубки (В) на квадратний вал на кінці гвинта м'ясорубки (Б). Помістіть бажану пластину м'ясорубки (Г) на ніж (В).

б. **КОВБАСА:** Зберіть верхню та нижню насадки для ковбаси (Е) та розмістіть їх на квадратному валу на кінці гвинта м'ясорубки (Б).

с. **ФРИКАДЕЛЬКИ**: Зберіть верхню та нижню частини насадки для куббе (Д) та встановіть їх на квадратний вал на кінці гвинта м'ясорубки (Б).

Затягніть кільце м'ясорубки (Г) вручну, доки м'ясорубка не зафіксується.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не затягуйте кільце занадто сильно.

- Натисніть кнопку вивільнення втулки кріплення (2) праворуч і зніміть кришку втулки кріплення (13). Встановіть зібрану м'ясорубку у передню втулку кріплення (3) за допомогою кнопки вивільнення втулки кріплення (2). Кнопка вивільнення втулки кріплення (2) повернеться у вихідне положення після того, як м'ясорубка надійно зафіксується.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Перш ніж встановлювати насадки, вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки.

- Помістіть чашу для змішування (7) або інший контейнер під насадку, щоб в них потрапляв кінцевий продукт.
- Помістіть лоток м'ясорубки (Ж) на корпус м'ясорубки (А).
- Поріжте сире м'ясо на маленькі шматочки (приблизно 2.5 см) або суміш для ковбаси/фрикаделок та покладіть їх на лоток для продуктів. Увімкніть прилад і поверніть перемикач швидкостей на рекомендовану швидкість.
- Просувайте м'ясо у завантажувальний жолоб за допомогою штовхача (І).

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не засовуйте пальці або інше приладдя у завантажувальний жолоб.

Примітки: Рекоменується, щоб прилад попрацював ще протягом 1 хв. після того, як було завантажено останній шматочок м'яса, щоб в приладі залишилося менше м'ясного фаршу.

18 ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ПРИСТРОЄМ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ САЛАТІВ*

- Виберіть скиборізу/тертушку (И) і вставте їх в корпус пристрою для приготування салатів (3), повернувши за годинниковою стрілкою. Переконайтеся, що насадку повністю вставлено.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Леза та вставки дуже гострі!

- Натисніть кнопку вивільнення втулки кріплення (2) праворуч і зніміть кришку втулки кріплення. Вставте зібраний пристрій для приготування салатів у втулку кріплення (3) за допомогою кнопки вивільнення втулки кріплення (2). Кнопка вивільнення втулки кріплення (2) повернеться у вихідне положення, коли пристрій для приготування салатів надійно зафіксується.
- Помістіть чашу для змішування (7) або інший контейнер під насадку, щоб в них потрапляв кінцевий продукт.
- Поріжте продукти на шматочки такого розміру, який підходить для завантажувального жолоба. Увімкніть прилад і поверніть перемикач швидкостей на потрібну швидкість.
- Просувайте продукти у завантажувальний жолоб за допомогою штовхача (І).

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не засовуйте пальці або інше приладдя у завантажувальний жолоб.

- 19 Після закінчення використання насадки вимкніть прилад та вийміть вилку з розетки. Встановіть на місце кришку передньої втулки кріплення (13) за допомогою кнопки вивільнення втулки кріплення (2).

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД (малюнок на стор. '6')

Завжди виймайте вилку з розетки перед чищенням.

- 1 Корпус двигуна. Не занурюйте корпус з двигуном у воду! Очищуйте корпус двигуна лише за допомогою вологої ганчірки. Не застосовуйте абразивні засоби для чищення, металеві мочалки або абразивні миючі засоби для чищення приладу.
- 2 Чашу для змішування, насадки для змішування (гачок для тіста, віничок, збивач) та щиток від розбризкування можна мити в посудомийній машині. У разі миття вручну не використовуйте дротяну щітку, сталеву мочалку або відбілювач для уникнення іржі.
- 3 Насадки м'ясорубки* та пристрою для приготування салатів* слід мити лише вручну в теплій мильній воді.

* Є лише в окремих моделях. Також є у продажу на веб-сайті бренду.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
Двигун уповільнюється або зупиняється під час роботи.	Кількість тіста може перевищувати максимальну місткість.	Від'єднайте прилад від мережі живлення і виконайте змішування двома порціями, зачекайте 20 хвилин, поки двигун охолоне, а потім знову увімкніть машину.
Тісто прилипає до боків або дна чаші.	Тісто занадто вологе.	Додайте більше борошна, доки тісто не буде відлипати від боків або дна чаші.
Двигун не працює.	Прилад не підключений до мережі живлення.	Перед початком роботи переконайтеся в тому, що прилад підключений до мережі живлення.
	Голівка двигуна не фіксується на місці належним чином.	Переконайтеся, що голівка двигуна зафіксована в нижньому положенні.
Прилад вібрає/рухається під час роботи.	Гумові ніжки вологі.	Подбайте про те, щоб гумові ніжки внизу приладу були чисті та сухі.
	Це нормальне явище при роботі з важкими речовинами (наприклад, густе тісто, сир).	Заберіть половину речовини і переробляйте двома порціями.
	Прилад працює на вищій швидкості, ніж рекомендовано.	Зменшіть швидкість до рекомендованої швидкості (див. розділ «Як користуватися»).
Бризки суміші.	Щиток від розбризування встановлено у неправильне положення.	Переконайтеся, що щиток від розбризування встановлено у правильне положення.
	Прилад працює з вищими параметрами налаштуванням.	Знизьте швидкість.
Інгредієнти або мука прилипають до дна або боків чаші та належним чином не змішані.	Насадка не торкається дна або боків чаші.	Додайте рідину, перш ніж додати сухі інгредієнти, збільште швидкість або використовуйте лопатку, щоб насадка краще вимішала тісто.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

الحل	السبب المحتمل	المشكلة
افصل الجهاز وقم بإزالة نصف الكمية وقم بمعالجتها على مرتين، انتظر لمدة 20 دقيقة حتى يبرد المحرك ثم أعد تشغيل الجهاز.	قد تكون كمية العجينة متجاوزة السعة القصوى.	المحرك يتباطأ أو يتوقف أثناء التشغيل.
أضف المزيد من الدقيق حتى تنطف العجينة جانب الوعاء أو قاعه.	العجين رطبة جداً.	العجين يلتصق على جانب الوعاء أو قاعه.
تأكد من توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي قبل التشغيل.	الجهاز غير متصل بالتيار الرئيسي.	المحرك لا يعمل.
تأكد من تثبيت رأس المحرك في موضع لأسفل.	رأس المحرك لا يثبت في موضعه بشكل صحيح.	
تأكد من أن الأقدام المطاطية الموجودة أسفل الجهاز نظيفة وجافة.	الأقدام المطاطية مبتلة.	الجهاز بهتز/يتحرك أثناء التشغيل.
قم بإزالة نصف الكمية ومعالجتها على مرتين.	طبيعي مع الأحمال الثقيلة (مثل العجينة الثقيلة والجبن).	
قلل السرعة لتكون على إعداد السرعة الموصى به (متوفر في قسم "كيفية الاستخدام").	الجهاز يعمل بسرعة أعلى مما هو مقترح.	
تأكد من تركيب واقي الرذاذ في الموضع الصحيح.	واقي الرذاذ ليس في الموضع المناسب.	رذاذ الخليط.
قلل السرعة.	الجهاز يعمل بإعداد أعلى.	
أضف السائل أولاً قبل تجفيف المكوّن، أو قم بزيادة السرعة أو استخدم ملعقة للمساعدة في دمج العجين في الأداة.	لا يمكن للأداة الوصول إلى قاعدة الإناء أو إلى جانبه.	عصا المكوّنات أو عصا الدقيق في أسفل أو جانب الإناء ولا يتم خلطها بشكل صحيح.

تحذير! لا تضع أصابعك أو الأواني الأخرى في مجرى التغذية.

ملاحظات: اقترح تشغيل الفسالة لمدة دقيقة واحدة أخرى بعد وضع آخر قطعة لحم، وذلك لتقليل كمية اللحم المفروم المتبقي في الماكينة.

18 كيفية استخدام قطاعة السلطة*

• اختر السكين/آلة التقطيع (K) وأدخلها في إطار قطاعة السلطة (I) عن طريق تدويرها في اتجاه عقارب الساعة. تأكد من إدخال المرفق بالكامل.

تحذير! الشفرات والملحقات حادة للغاية!

• ادفع زر تحرير محور المرفقات (2) إلى اليمين وقم بإزالة غطاء محور المرفقات.

• ركب قطاعة السلطة المجمعة في محور المرفقات الأمامي (3) باستخدام زر تحرير محور المرفقات (2).

• سوف يستقر زر تحرير محور المرفقات (2) في مكانه بمجرد تثبيت قطاعة السلطة بإحكام.

• ضع وعاء خلط (7) أو حاوية أخرى تحت المرفق لجمع النواتج.

• قطع الطعام إلى قطع ذات أحجام تناسب مجرى التغذية. وصل الجهاز بالقابس وقم بتدوير محدد السرعة إلى السرعة المطلوبة.

• قم بإدخال الأطعمة في مجرى التغذية باستخدام الدافع (L).

تحذير! لا تضع أصابعك أو الأواني الأخرى في مجرى التغذية.

19 عند الانتهاء من استخدام المرفق، أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن الكهرباء. ضع غطاء محور الملحقات الأمامي (13) مرة أخرى باستخدام زر تحرير محور المرفقات (2).

التنظيف والعناية (صفحة الصورة)

افصل الجهاز دائمًا قبل التنظيف.

- 1 مبيت المحرك. لا تغمر أبدًا المبيت مع المحرك في الماء! لا تنظف مبيت المحرك إلا بقطعة قماش رطبة. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو وسادات إزالة القشور أو المنظفات الكاشطة أثناء تنظيف الجهاز.
- 2 وعاء الخلط وأدوات الخلط (خطاف العجين والمخفقة والمضرب) وواقى الرذاذ هي أدوات آمنة للغسل في غسالة الأطباق في حالة الغسل باليد، لا تستخدم فرشاة سلكية أو ألياف معدنية أو مبيض لتجنب الصدا.
- 3 يجب غسل ملحقات مفرمة اللحوم وقطاعة السلطة* يدويًا فقط بالماء الدافئ والصابون.

*متوفر في موديلات معينة فقط. متاح أيضًا للبيع على موقع العلامة التجارية الإلكتروني

الملحقات

نوع الطعام	الأدوات	السرعات
لحوم شائعة (دجاج، لحم خنزير، لحم بقري) بدون عظام، جلد وعضلات	لحم مفروم	الحد الأقصى 4
اخلط اللحم (الدجاج، لحم الخنزير، اللحم البقري) بما في ذلك المأكولات البحرية) بدون عظام، الجلد والعضلات	السجق/ كرات اللحم	
الخضروات (جزر، خيار، قرع، إلخ)	قطاعة السلطة	الحد الأقصى 4
الجبن الصلب (الشيدر، غاودا، إلخ)		

نسبة الترتيب تعني نسبة وزن الماء مقارنةً بالدقيق المستخدم في وصفة العجين. مثال: إذا كانت وصفة العجين تستخدم 400 جرام من الماء و1000 جرام من الدقيق، فهذا يعني أن بها ترتبط بنسبة 40%.

3 ضع الجهاز على سطح مستوٍ.

4 قم بإمالة رأس المحرك لأعلى حتى يتم قفله بالضغط على ذراع التحرير (4) لأعلى تحذير! أبعد الأصابع واليدين عن المناطق الواقعة بين المبيت (11) ورأس المحرك المائل (10).

5 ضع الأداة المطلوبة (المخففة أو خطاف العجين أو المضرب) عن طريق دفعها لأعلى على عمود المرفقات ولفها عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تثبيت السن في مكانه.

6 ضع وعاء الخلط (7) في لوحة تثبيت الوعاء (12) بتدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يقفل في موضعه. تحذير! لا تقم مطلقاً بتشغيل الجهاز أثناء تشغيل المرفقات إلا إذا كان وعاء الخلط (7) في مكانه ورأس المحرك (10) لأسفل.

7 قم بإمالة رأس المحرك لأسفل حتى يتم قفله بالضغط على ذراع التحرير (4) لأعلى.

8 قم بتوصيله بالتيار الكهربائي.

9 املأ المكونات المطلوب معالجتها.

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

10 أدر مقبض التحكم في السرعة من 0 إلى السرعة المطلوبة (بين 1-6، بما يتوافق مع الأدوات والخليط).

تحذير! مع الخلائط الثقيلة (مثال: عجينة الخبز)، لا تشغل الجهاز لأكثر من 10 دقائق متواصلة. اتركه ليبرد لمدة 20 دقيقة أخرى قبل المتابعة.

نصائح احترافية: أثناء خلط العجينة، لتجنب تأثير الدقيق، أبقِ الجهاز مضبوطاً على الإعداد 1 لمدة 60 ثانية، ثم حوّل إلى السرعة المطلوبة.

نصائح احترافية: لتشغيل النض (العجن على فترات قصيرة)، أدر المقبض مع الاستمرار حتى يصل إلى الوضع "P" وعند التوقيف الذي تريده، عند تحرير المقبض، يعود تلقائياً إلى الوضع "0".

11 بعد اكتمال الخلط، أدر المقبض مرة أخرى إلى 0.

12 افصل قابس الجهاز.

13 قم بإمالة رأس المحرك لأعلى حتى يتم قفله بالضغط على ذراع التحرير (4) لأعلى.

14 قم بإزالة الأداة من عمود المرفقات عن طريق تدويرها في اتجاه عقارب الساعة ثم سحبها.

15 أخرج وعاء الخلط من لوحة تثبيت الوعاء عن طريق لفه عكس اتجاه عقارب الساعة.

16 أخرج الخليط من وعاء الخلط.

نصائح احترافية: يمكن إخراج الخليط باستخدام الملعقة الخشبية.

17 كيفية استخدام مفرمة اللحوم*

• أدخل مسمار المفرمة (B) في مبيت المفرمة (A).

a. اللحم المفروم: ضع سكين المفرمة (C) على العمود المربع في نهاية مسمار المفرمة (B).

ضع لوج المفرمة المطلوب (D) على السكين (C).

b. السجق: قم بتجميع ملحق السجق العلوي والسفلي (G) وضعه على العمود المربع في نهاية مسمار المفرمة (B).

c. كرات اللحم: قم بتجميع ملحق الكبّة العلوي والسفلي (F) وضعه على العمود المربع في نهاية مسمار المفرمة (B).

أحكم ربط حلقة المفرمة (E) باليد حتى يتم تثبيت مفرمة اللحوم.

تحذير! لا تباع في ربط الحلقة.

• ادفع زر تحرير محور المرفقات (2) إلى اليمين وقم بإزالة غطاء محور المرفقات (13).

ركب مفرمة اللحوم المجمعة في محور المرفقات الأمامي (3) باستخدام زر تحرير محور المرفقات (2).

سوف يستقر زر تحرير محور المرفقات (2) في مكانه بمجرد تثبيت مفرمة اللحوم بإحكام.

تحذير! قبل وضع المرفقات، أوقف تشغيل الجهاز وافصله.

• ضع وعاء خلط (7) أو حاوية أخرى تحت المرفق لجمع النواتج.

• ضع صينية المفرمة (H) على مبيت المفرمة (A).

• قم بقطع اللحم النيء إلى قطع صغيرة (حوالي 2.5 سم) أو خليط السجق/كرات اللحم وضعه على صينية الطعام.

• وصل الجهاز بالقباس وقم بتدوير محدد السرعة إلى السرعة الموصى بها

• قم بإدخال اللحم في مجرى التغذية باستخدام الدافع (I).

HR

CZ

DK

EN

EE

FI

FR

DE

HU

IT

LV

LT

NO

PL

RO

RU

RS

SK

SI

SE

TR

UA

AR

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

المكّون (صفحة الصور 2)

8a	مضرب مستوي	1	عمود المرفق
8b	خطاف العجين	2	زر التحرير محور المرفقات الأمامي
8c	المخففة	3	محور المرفقات الأمامي
9	واقفي الرذاذ	4	ذراع التحرير
10	رأس المحرك (قابل للإمالة)	5	مقبض التحكم في السرعة
11	المبيت	6	سلك الطاقة
12	لوحة تثبيت الوعاء	7	وعاء خلط من الفولاذ المقاوم للصدأ
13	غطاء محور المرفقات الأمامي		

مفرمة اللحوم *

E	حلقة المفرمة	A	مبيت المفرمة
F1	ملحق الكتبة العلوي	B	مسمار المفرمة
F2	ملحق الكتبة السفلي	C	سكين المفرمة
G1	ملحق السجق العلوي	D1	لوح المفرمة الدقيق
G2	ملحق السجق السفلي	D2	لوح المفرمة المتوسط
H	صينية المفرمة	D3	لوح المفرمة الخشن
I	دافع المفرمة		

قطّاعة السلطة *

J	إطار قطّاعة السلطة	* متوفر في موديلات معينة فقط. مناح أيضاً للبيع على موقع العلامة التجارية الإلكتروني.
K1	شريحة متوسطة	
K2	شريحة خشنة	
K3	قطّاعة	
L	دافع قطّاعة السلطة	

كيفية الاستخدام كيفية الاستخدام (صفحة الصور 3-5)

- 1 التنظيف - تأكد من تنظيف الوعاء والأدوات قبل الاستخدام.
- 2 استخدام الأدوات والسعة.

الأدوات الرئيسية

السعة القصوى	السعة الأدنى	نوع الخليط	الأدوات	السرعات
0.92 كجم دقيق أو 1.62 كجم عجّين	130 جرام دقيق أو 230 جرام عجّين	75% ترطيب	خللاط ثقيلة من العجين (مثل الخبز أو البستزا أو المعجنات)	الحد الأقصى 2
1.05 كجم دقيق أو 1.74 كجم عجّين	175 جرام دقيق أو 290 جرام عجّين	57% ترطيب		
0.75 كجم دقيق أو 1.2 كجم عجّين	250 جرام دقيق أو 400 جرام عجّين	40% ترطيب		
10 بيضات أو 2 كجم عجينة	1 بيضة واحدة أو 200 جرام عجينة	الخللاط متوسطة النقل (مثال: الكريب أو خليط الكعك الإسفنجي)	المضرب	الحد الأقصى 4
10 بيضات أو 600 جرام كريمه	3 بيضات أو 100 جرام كريمه	الخللاط خفيفة الوزن (مثل: الكريمه، بياض البيض، المهلبية)	المخففة	الحد الأقصى 6
		الفصل (مثال: للخليط الأقل من الإسفنجي، بياض البيض)	المخففة	لنبض

نسبة الترطيب تعني نسبة وزن الماء مقارنةً بالدقيق المستخدم في وصفة العجين. مثال: إذا كانت وصفة العجين تستخدم 400 جرام من الماء و1000 جرام من الدقيق، فهذا يعني أن بها ترطيب بنسبة 40% .

نصيحة متعلقة بالسلامة

HR

CZ

DK

EN

EE

FI

FR

DE

HU

IT

LV

LT

NO

PL

RO

RU

RS

SK

SI

SE

TR

UA

AR

اقرأ التعليمات التالية بعناية قبل استخدام الجهاز لأول مرة.

- يمكن استخدام هذه الأجهزة بمعرفة الأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة شريطة توفر الإشراف والتوجيه لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة إذا استوعبوا المخاطر ذات الصلة. يجب منع الأطفال من العبث بالجهاز.
- أفضل الجهاز دائماً عن مصدر الطاقة إذا تُرك دون رقابة وقبل التجميع أو الفك أو التنظيف.
- يُحظر على الأطفال استخدام هذا الجهاز. أبعد الجهاز وأبعد سلوكه عن متناول الأطفال.
- في حالة تلف كبل الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل المصنِّع أو وكيل الخدمة الخاص بها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
- يقتصر استخدام هذا الجهاز على الاستعمال المنزلي وما شابه ذلك مثل:
 - مناطق مطبخ الموظفين في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
 - البيوت الزراعية؛
 - بواسطة العملاء في الفنادق، والفنادق الصغيرة على الطرق، وأماكن السكن الأخرى؛
 - البيئات التي بها أسرة وأماكن لتناول الفطور.
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر الطاقة قبل تغيير الملحقات/المرفقات أو الاقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء الاستخدام.
- ضع الجهاز دائماً على سطح مستو.
- الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط.
- لا يغيب نظرك عن هذا المنتج أثناء تشغيله.
- لا تقم أبداً بمعالجة السوائل المغلقة (بعد أقصى 90 درجة مئوية).
- لا تستخدم هذا الجهاز في قلب مواد الطلاء، فقد يتسبب ذلك في حدوث انفجار.
- لا تدع السلك يتدلى فوق حافة الطاولة أو يواجه الأسطح الساخنة.
- أبعد الأصابع واليدين عن المناطق الواقعة بين المبيت ورأس المحرك المائلة لمنع الإصابة.
- لا تقم مطلقاً بتشغيل الجهاز أثناء تشغيل المرفقات إلا إذا كان وعاء الخلط في مكانه ورأس المحرك (10) لأسفل.
- لا تملأ الجهاز أكثر من اللازم لتجنب الانسكاب وتجنب الحمل الزائد على المحرك. استخدم واقي الرذاذ للحماية ضد الخلائط السائلة. يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى الوعاء عبر فتحة التغذية في واقي الرذاذ.
- مع الخلائط الثقيلة (على سبيل مثال: عجينة الخبز)، لا تشغل الجهاز لأكثر من عشر دقائق متواصلة. اتركه ليبرد لمدة 20 دقيقة أخرى قبل المتابعة.
- لا تغمر أبداً جسم الجهاز أو السلك أو القابض في الماء أو أي سائل آخر.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو وسادات إزالة القشور أو المنظفات الكاشطة أثناء تنظيف الجهاز.
- استخدم دائماً الدافع المرفق أثناء استخدام الملحقات. لا تضع أبداً أصابعك أو الأواني في مجرى التغذية.

التخلص من الجهاز



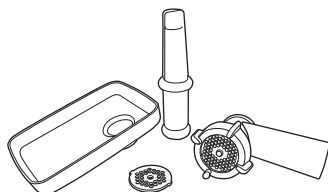
هذا الرمز الموجود على المنتج أو على عبوته يشير إلى أنه لا يجوز التعامل مع المنتج كنفایات منزلية. لإعادة تدوير المنتج، يرجى اصطحابه إلى نقطة تجميع رسمية أو إلى مركز خدمة Electrolux الذي يمكنه إزالة البطارية والأجزاء الكهربائية وإعادة تدويرها بطريقة آمنة واحترافية. اتبع القواعد السارية في دولتك والخاصة بالتجميع المنفصل للمنتجات الكهربائية والبطاريات القابلة لإعادة الشحن.

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

CONSUMABLES & ACCESSORIES



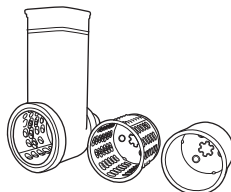
Shop.electrolux.com



Meat grinder

Ref : **MGM01**

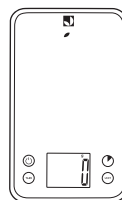
PNC : **900168891/1**



Salad Maker

Ref : **SMM01**

PNC : **900168892/9**



Bluetooth Kitchen Scale

Ref : **BKS1**

PNC : **900169098/2**