



# Electrolux

## Instruction Book

EKM6xxx  
AssistentPRO

**BG** БРОШУРА С ИНСТРУКЦИИ  
**CS** PŘÍRUČKA K POUŽITÍ  
**DA** VEJLEDNING  
**DE** ANLEITUNG  
**EE** KASUTUSJUHEND  
**EN** INSTRUCTION BOOK  
**ES** LIBRO DE INSTRUCCIONES  
**FI** OHJEKIRJA  
**FR** MODE D'EMPLOI

**HR** KNJIŽICA S UPUTAMA  
**HU** HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ  
**IT** ISTRUZIONI  
**LT** INSTRUKCIJŲ KNYGA  
**LV** LIETOŠANAS INSTRUKCIJA  
**NL** GEBRUIKSAANWIJZING  
**NO** BRUKSANVISNING  
**PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI  
**PT** MANUAL DE INSTRUÇÕES

**RO** MANUAL DE INSTRUCȚIUNI  
**RU** ИНСТРУКЦИЯ  
**SK** NÁVOD NA POUŽÍVANIE  
**SL** NAVODILA  
**SV** UPUTSTVC  
**SV** BRUKSANVISNING  
**TR** EL KİTABI  
**UK** ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА



## CONTENTS

<b>БЪЛГАРСКИ</b> .....	3	<b>LATVIEŠU</b> .....	69
<b>ČEŠTINA</b> .....	3	<b>NEDERLANDS</b> .....	69
<b>DANSK</b> .....	3	<b>NORSK</b> .....	69
<b>DEUTSCH</b> .....	3	<b>POLSKI</b> .....	91
<b>EESTI</b> .....	25	<b>PORTUGUÊS</b> .....	91
<b>ENGLISH</b> .....	25	<b>ROMÂNĂ</b> .....	91
<b>ESPAÑOL</b> .....	25	<b>РУССКИЙ</b> .....	91
<b>SUOMI</b> .....	25	<b>SLOVENČINA</b> .....	113
<b>FRANÇAIS</b> .....	47	<b>SLOVENŠČINA</b> .....	113
<b>HRVATSKI</b> .....	47	<b>СРПСКИ</b> .....	113
<b>MAGYAR</b> .....	47	<b>SVENSKA</b> .....	113
<b>ITALIANO</b> .....	47	<b>TŸRKÇE</b> .....	135
<b>LIETUVIŠKAI</b> .....	69	<b>УКРАЇНСЬКА</b> .....	135

## WE'RE THINKING OF YOU

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

Welcome to Electrolux.

### Visit our website to:



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



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



Buy Accessories and Consumables for your appliance:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

When contacting Service, ensure that you have the following data available. The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.



Warning / Caution-Safety information

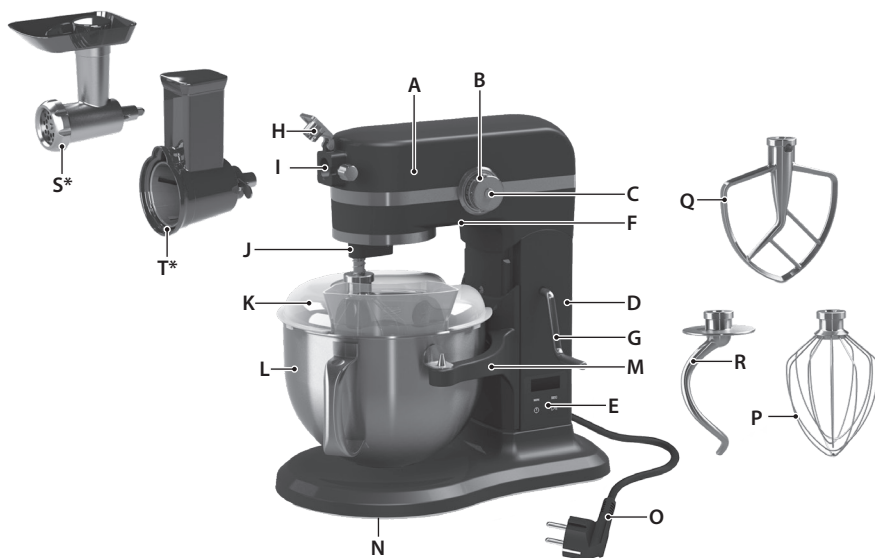


General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.



BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

FR  
HR  
HU  
IT

LT  
LV  
NL  
NO

PL  
PT  
RO  
RU

SK  
SL  
SR  
SV

TR  
UK

BG

## Компоненти

- A. Глава на двигателя
- B. Селектор на скорости
- C. Пулсова функция
- D. Корпус
- E. LCD, функция таймер
- F. Работно осветление
- G. Дръжка за повдигане на купата
- H. Капак на накрайника
- I. Закрепващ център
- J. Вал за инструменти
- K. Капак на купата\*
- L. Кула от неръждаема стомана
- M. Поддържаща дръжка за купата
- N. Неплъзгащи се крачета
- O. Захранващ кабел
- P. Телена бъркалка (за разбиване на сметана и яйчни белтъци)
- Q. Метална плоска бъркалка (за смесване на кеково тесто, бисквитено тесто и крусти за пайове)
- R. Кука за тесто (за месене на тесто с мая)
- S. Месомелачка\*
- T. Слайсер/Стъргало\*

CS

## Součásti

- A. Mixovací hlava
- B. Volič rychlosti
- C. Pulzní funkce
- D. Kryt
- E. LCD, funkce časovače
- F. Pracovní světlo
- G. Páčka na zdvžení mísy
- H. Kryt nástavce
- I. Hlava nástavce
- J. Hřídel nástroje
- K. Víko mísy\*
- L. Mísa z nerezové oceli
- M. Podpěrné rameno mísy
- N. Protiskluzové nožičky
- O. Napájecí kabel
- P. Drátěná metla (pro šlehání smetany a vaječných bílků)
- Q. Kovový plochý šlehač (pro míchání dortového těsta, koláčového těsta a drobenky)
- R. Hák na těsto (pro míchání kynutých těst)
- S. Mlýnek na maso\*
- T. Krájecí/krouhač\*

DA

## Komponenter

- A. Motorhoved
- B. Hastighedsvælger
- C. Impulsfunktion
- D. Kabinet
- E. LCD, timer-funktion
- F. Arbejdslampe
- G. Håndtag til løftning af skål
- H. Tilbehørsdæksel
- I. Tilbehørsuffe
- J. Tilbehørsaksel
- K. Afdækning til skål\*
- L. Skål i rustfrit stål
- M. Støttearm til skål
- N. Skridsikre fødder
- O. Netledning
- P. Piskeris (til piskefløde og piskede æggehviler)
- Q. Flad pisker i metal (til blanding af kage- og småkagedej samt tærtebunde)
- R. Dejkrog (til æltning af gærdej)
- S. Kødkværn\*
- T. Snitter/rivejern\*

DE

## Teile

- A. Motorkopf
- B. Geschwindigkeitsregler
- C. Impulsfunktion
- D. Motorblock
- E. LCD, Timerfunktion
- F. Arbeitslicht
- G. Schüsselhebel
- H. Zubehörschutz-Abdeckung
- I. Zubehörvorrichtung
- J. Zubehörwelle
- K. Schüsseldeckel\*
- L. Edelstahlschüssel
- M. Schüsseltragarm
- N. Rutschfeste Füße
- O. Netzkabel
- P. Schneebesens (zum Schlagen von Sahne und Eischnee)
- Q. Metall-Flachrührer (zum Rühren von Biskuit, Keksteig und Kuchenböden)
- R. Teighaken (zum Kneten von Hefeteig)
- S. Fleischwolf\*
- T. Schneide-/Zerkleinerungsaufsatz\*

\*Включено към специфични модели. \*Je přiloženo u určitých modelů. \*Inkluderet i specifikke modeller. \*Nur bei bestimmten Modellen.



## Прочетете следните инструкции внимателно, преди да използвате уреда за първи път.

- Забранено е използването на този уред от деца. Дръжте уреда и кабела му далеч от достъп на деца.
- Подхождайте с внимание, когато боравите с инструментите, изпразвате купата или почиствате.
- Уредите могат да бъдат използвани от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Децата не трябва да си играят с уреда.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, ако не са под наблюдение.
- Този уред трябва да се свързва само към източник на електрозахранване, чието напрежение и честота съответстват на спецификациите на табелката с данни!
- Никога не използвайте и не вдигайте уреда, ако захранващият кабел или корпусът е повреден.
- Ако уредът или захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, негов сервизен агент или лице с аналогична квалификация, за да се избегне опасност.
- Винаги поставяйте уреда върху равна повърхност.
- Винаги изключвайте уреда от захранването, ако е оставен без надзор, както и преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- Не потапяйте уреда, кабела или щепсела във вода или друга течност.
- Не оставяйте кабела да виси над ръба на маса или плот, пазете кабела от допир с горещи повърхности, включително готварска печка.
- Не използвайте части или аксесоари разработени от други производители, те не се препоръчват от Electrolux. Може да има риск от наранявания и може да се отмени гаранцията Ви.
- Преди да постъпите към разглобяване и почистване, уверете се, че електродвигателят е спрял напълно.
- Избягвайте контакт с движещи части. Дръжте дълги коси, шалове или подобни далеч от уреда. Това би довело до нараняване. Не използвайте други инструменти или уреди, докато уредът работи.
- Не изпускате уреда от поглед по време на експлоатация.
- Уверете се, че по време на използване на продукта наоколо няма насипни вещества и дрехи/ аксесоари.
- Никога не обработвайте врящи течности (макс. 90°C).
- Не разбърквайте боя с уреда. Опасност, може да доведе до експлозия!
- Никога не използвайте уреда с прикачени телени бъркалки, плоската бъркалка или куката за тесто, освен ако купата не е поставена на място.
- Този уред е предназначен само за битова употреба. Производителят не може да поеме каквато и да е отговорност за вероятно повреждане причинено от неправилно или неподходящо използване.
- **ВНИМАНИЕ:** За да се избегне опасността от задействане на топлинния предпазител по невнимание, този уред не трябва да се захранва чрез външно устройство за превключване, като таймер, или да е свързан с верига, която редовно се включва и изключва от помощната програма.
- Изключете уреда и го извадете от контакта преди да смените аксесоарите или прилежащите части, които се движат при употреба.
- **ИЗКЛУЧЕТЕ ПРЕДИ ДОБАВЯНЕТО ИЛИ ПРЕМАХВАНЕТО НА ЧАСТИ.**

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

- Tento spotřebič by neměly používat děti. Udržujte spotřebič a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí.
- Při manipulaci s nástroji, vyprazdňování mísy a během čištění buďte opatrní.
- Tento spotřebič smí používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Zabraňte, aby si děti hrály se spotřebičem.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče nesmí provádět děti bez dozoru.
- Přístroj lze zapojit pouze do takového zdroje energie, jehož napětí a kmitočet odpovídají technickým údajům uvedeným na typovém štítku!
- Přístroj nikdy nepoužívejte, pokud je poškozen napájecí kabel nebo plášť.
- Dojde-li k poškození přístroje nebo napájecí šňůry, musí je vyměnit výrobce, pověřený poskytovatel služeb nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby nedošlo ke vzniku nebezpečí.
- Přístroj pokládejte vždy na rovný a pevný povrch.
- Pokud má být přístroj ponechán bez dozoru a vždy před montáží, demontáží nebo čištěním jej odpojte od zdroje napájení.
- Neponořujte spotřebič, kabel nebo zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo kuchyňské linky. Napájecí kabel nesmí přijít do styku s horkými povrchy např. sporáku.
- Nepoužívejte díly nebo příslušenství od jiných výrobců, které společnost Electrolux nedoporučuje. Uživatelům hrozí nebezpečí úrazu a mohlo by dojít k propadnutí záruky.
- Před rozebíráním a čištěním se ujistěte, že se motor zcela zastavil.
- Nedotýkejte se pohyblivých součástí. Dlouhé vlasy, šály a podobné předměty musí být z dosahu spotřebiče. Při kontaktu by mohlo dojít k úrazu. Při práci se spotřebičem nepoužívejte žádné jiné nástroje a kuchyňské náčiní.
- Spotřebič během chodu nenechávejte bez dozoru.
- Během používání tohoto spotřebiče zajistěte, aby byly všechny volné předměty nebo vaše oblečení či doplňky mimo dosah.
- Nikdy nemixujte vroucí tekutiny (max. 90°C).
- Tento spotřebič nepoužívejte k míchání barev. Hrozí nebezpečí výbuchu!
- Spotřebič nikdy nespouštějte s připojenými nástavci, jako jsou šlehače či hnětače, bez mísy na svém místě.
- Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití. Výrobce nepřijímá odpovědnost za žádné škody způsobené nevhodným nebo nesprávným používáním.
- **POZOR:** Abyste zabránili riziku nechtěného resetování tepelné pojistky, nesmí být tento spotřebič napájen prostřednictvím externího spínacího zařízení, jako je například časovač, ani nesmí být připojen k okruhu, který elektrárenská společnost pravidelně vypíná a zapíná.
- Před výměnou příslušenství nebo manipulací s pohyblivými součástmi spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- **PŘED VKLÁDÁNÍM NEBO VYJÍMÁNÍM SOUČÁSTÍ VYTÁHNĚTE ZÁSTRČKU ZE ZÁSUVKY.**

CS

BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

FR  
HR  
HU  
IT

LT  
LV  
NL  
NO


PL  
PT  
RO  
RU

SK  
SL  
SR  
SV

TR  
UK

## Læs følgende instrukser omhyggeligt, før du tager apparatet i brug for første gang.

DA

- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde.
- Vær forsigtig under håndteringen af tilbehør, når skålen tømmes og under rengøring.
- Apparater kan bruges af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de medfølgende farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt med en spænding og frekvens, der er i overensstemmelse med de specifikationer, der er angivet på mærkepladen!
- Apparatet må ikke bruges eller løftes op, hvis
  - ledningen er beskadiget
  - motorhuset er beskadiget.
- Hvis apparatet eller ledningen er beskadiget, skal producenten, en servicerepræsentant eller en tilsvarende kvalificeret tekniker udskifte den, så der ikke opstår farer.
- Anbring altid apparatet på et plant og jævnt underlag.
- Træk altid stikket ud, hvis apparatet står uden opsyn, og før det samles, skilles ad eller rengøres.
-  Nedsenk hverken apparatet, ledningen eller stikket i vand eller andre væsker.
- Ledningen må ikke hænge hen over bordkanten eller køkkenbordet. Den må ikke røre varme overflader, heller ikke komfuret.
- Brug ikke dele eller tilbehør, der er fremstillet af andre fabrikanter, som ikke anbefales af Electrolux. Der kan være risiko for personskader på brugere, og det kan resultere i, at garantien ugyldiggøres.
- Kontrollér, at motoren er standset helt, inden du skiller apparatet ad og rengør det.
- Undgå kontakt med dele i bevægelse. Hold langt hår, halstørklæder eller lignende væk fra apparatet. Kontakt kan resultere i personskade. Brug ikke andre værktøjer eller redskaber under brug af apparatet.
- Lad ikke dette produkt ud af syne, når det kører.
- Sørg for, at alle løse dele og dit tøj/tilbehør holdes væk, mens produktet anvendes.
- Du bør aldrig behandle kogende væsker (maks. 90°C).
- Brug ikke apparatet til at røre maling med. Fare for eksplosion!
- Apparatet må ikke betjenes med trådpisker, hjulpisker eller dejkroge, medmindre skålen er på plads.
- Dette apparat er kun til brug i private husholdninger. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle beskadigelser, der skyldes forkert brug.
- **FORSIGTIG:** For at undgå farlige situationer på grund af utilsigtet nulstilling af overophedningssikringen må maskinen aldrig sluttes til en ekstern afbryderenhed, som f.eks. en timer, eller til et kredsløb, som jævnligt slås til og fra.
- Sluk for maskinen, og tag stikket ud af kontakten, inden du udskifter tilbehør eller rører ved dele, der bevæger sig under brug.
- **TAG STIKKET UD, INDEN DU ISÆTTER ELLER FJERNER DELE.**



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

DE

- Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Halten Sie Kinder vom Gerät und dem Netzkabel fern.
- Gehen Sie beim Umgang mit den Zubehörteilen, beim Entleeren des Behälters und während der Reinigung vorsichtig vor.
- Die Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nur an eine Stromversorgung angeschlossen werden, deren Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt!
- Das Gerät niemals verwenden, wenn – das Netzkabel oder – das Gehäuse beschädigt ist.
- Wenn das Gerät oder das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, vom Kundendienst oder von einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Das Gerät immer auf eine ebene Fläche stellen.
- Das Gerät vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder wenn es unbeaufsichtigt ist, immer von der Stromversorgung trennen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche hängen lassen. Das Kabel darf nicht mit einer heißen Fläche, einschließlich Ofen, in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie keine Ersatzteile oder Zubehörteile von anderen Herstellern, die nicht von Electrolux empfohlen werden. Diese können eine Verletzungsgefahr für die Benutzer darstellen und zum Erlöschen der Garantie führen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Auseinanderbauen und der Reinigung, dass der Motor zum Stillstand gekommen ist.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie lange Haare, Schals und Ähnliches vom Gerät fern. Ein Kontakt kann Verletzungen zur Folge haben! Verwenden Sie während das Gerät in Benutzung ist keine anderen Werkzeuge oder Utensilien.
- Das Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Sicherstellen, dass sich alle losen Teile und Ihre Kleidung/Accessoires beim Betrieb außer Reichweite des Gerätes befinden.
- Arbeiten Sie nie mit kochenden Flüssigkeiten (maximal 90°C).
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Umrühren von Farbe. Unmittelbar drohende Gefahr einer Explosion!
- Schalten Sie das Gerät nicht ohne Schüssel ein, wenn Sie den Schneebesen, Flachrührer oder Knethaken verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Einsatz im Haushalt geeignet. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für durch unsachgemäßen Einsatz verursachte mögliche Schäden.
- **ACHTUNG:** Um eine Gefährdung durch versehentliches Deaktivieren des Thermoauslösers zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht an einen externen Schalter (z. B. an einen Timer oder einen Stromkreis, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird) angeschlossen werden.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich Teilen nähern, die sich bei Gebrauch bewegen.
- **ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE, BEVOR SIE TEILE EINSETZEN ODER ENTFERNEN.**

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

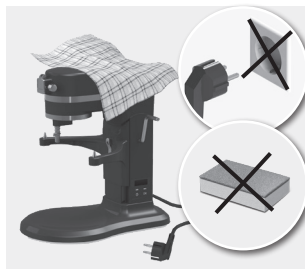
SV

TR

UK



Преди първата употреба / Před prvním použitím  
Før ibrugtagning / Vor der ersten Inbetriebnahme



BG

1. **Преди да започнете работа с вашия уред**, отстранете целия опаковъчен материал, всички пластмаси, етикети, стикери или накрайници, прикрепени към моторния блок, както и купи или принадлежности.

**Предупреждение!** Никога не потапяйте корпуса, щепсела или кабела във вода или други течности. **Внимание!** Изключете уреда и го извадете от контакта, преди да смените аксесоарите или прилежащите части, които се движат при употреба.

CS

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

**Varování!** Kryt, zástrčka ani kabel se nesmí nikdy ponořit do vody ani jakékoli jiné kapaliny.

**Pozor!** Před výměnou příslušenství nebo manipulací s pohyblivými součástmi spotřebiče vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

DA

1. **Før ibrugtagning af maskinen fjernes al emballage**, plast, etiketter, klistermærker eller mærkater, der kan være sat på motorkabinettet, skålen eller tilbehøret.

**Advarsel!** Motorhus, stik eller ledning må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske.

**Forsigtig!** Sluk for maskinen, og tag stikket ud af stikkontakten, inden du udsifter tilbehør eller rører ved dele, der bevæger sig under brug.

DE

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

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

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

2. Телената бъркалка, ножът за месо\* и ножът на блендера/чопъра\* **трябва да се мият само на ръка** с топла сапунена вода.

**Внимание!** Купата, плоската бъркалка и бъркалката за тесто могат да се мият в миялна машина.

\*в зависимост от модела

2. Šlehač, mlýnek\* a kráječ/struhadlo\* **je třeba mýt výhradně ručně** v teplé vodě s mycím prostředkem.

**Внимание!** Mísu, hnětač a hák na těsto je možné mýt v myčce.

\*V závislosti na daném modelu

2. Piskeris, kødhakker\* og snitter/hakker\* **bør kun vaskes op i hånden** med varmt sæbevand.

**Внимание!** Skål, fladt piskeris og dejkrog kan vaskes i opvaskemaskinen.

\*afhænger af model

2. Schneebesens, Fleischwolf\* und Gemüseschneider/-hobel\* **sollten nur von Hand** in warmem Seifenwasser gereinigt werden.

**Внимание!** Schüssel, Knet- und Teighaken sind spülmaschinenfest.

\*modellabhängig

3. **Корпусът трябва да се почиства с мека, влажна кърпа**, след което да се подсушава със суха кърпа. **Забележка:** Не ползвайте абразивни почистващи препарати или фибро гъби при почистване на повърхностите на уреда.

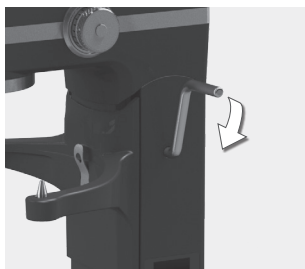
3. **Kryt je nutné čistit jen měkkým vlhkým hadříkem** a poté usušit hadříkem. **Poznámka:** K čištění povrchů přístroje nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky.

3. **Huset må kun rengøres med en blød, fugtig klud** og skal derefter tørres af med en klud. **Bemærk:** Brug ikke slibende rensmidler eller skuresvampe til at rengøre overfladerne på apparatet.

3. **Das Gehäuse sollte nur mit einem weichen feuchten Tuch gereinigt** und anschließend mit einem Tuch abgetrocknet werden. **Hinweis:** Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteoberflächen keine Scheuermittel oder Metallschwämme.



Първи стъпки / Začínáme  
Sådan kommer du i gang / Erste Schritte



BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

FR  
HR  
HU  
IT

LT  
LV  
NL  
NO

PL  
PT  
RO  
RU

SK  
SL  
SR  
SV

TR  
UK

BG

1. **Поставете моторния блок върху суха, равна, стабилна повърхност**, като например плот или маса. Той трябва да е на известно разстояние от ръба на плота. Задължително оставете празно пространство около вентилационните отвори в задната част на уреда.

**⚠ Внимание!** Проверете дали захранващият кабел е изключен.

CS

1. **Umístěte podstavec s motorem na suchý, rovný a stabilní povrch**, například na linku nebo na stůl. Neumístujte přístroj na okraj linky. Ujistěte se, že je kolem ventilačních otvorů v zadní části přístroje dostatečný prostor.

**⚠ Pozor!** Zajistěte, aby byl odpojen napájecí kabel.

DA

1. **Placer motorkabinettet på et tørt, plant, stabilt underlag**, såsom et køkkenbord eller en bordplade. Hold det væk fra kanten af køkkenbordet. Sørg for, at der er masser af plads omkring ventilationsåbningerne bag på apparatet.

**⚠ Forsigtig!** Kontroller, at ledningen ikke er tilsluttet lysnettet.

DE

1. **Positionieren Sie den Motorblock auf einer trockenen, ebenen und stabilen Oberfläche**, wie z. B. einer Arbeitsplatte oder einem Tisch. Halten Sie ihn von der Arbeitsflächenkante fern. Stellen Sie sicher, dass ausreichend Platz um die Lüftungsöffnungen an der Rückseite des Gehäuses vorhanden ist.

**⚠ Vorsicht!** Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker ausgesteckt ist.

2. **Преместете поддържащата дръжка на купата надолу.** Обърнете дръжката за повдигане на купата по часовниковата стрелка, докато поддържащите дръжки са в позици.

**Внимание!** Пазете пръстите и ръцете си далеч от зони с подвижни части.

2. **Podpěrné rameno mísy posuňte dolů.** Otočte páčkou na zdvižení mísy proti směru hodinových ručiček, dokud se podpěrná ramena mísy nedostanou do požadované polohy.

**Upozornění!** Držte své prsty a ruce mimo oblasti s pohyblivými částmi.

2. **Flyt støttearmen til skålen ned.** Drej håndtaget til løftning af skålen med uret, til støttearmene til skålen sidder i position.

**Advarsel!** Hold fingre og hænder på afstand af områder med bevægelige dele.

2. **Bewegen Sie den Schüsseltragarm nach unten.** Drehen Sie den Schüsselhebel im Uhrzeigersinn, bis die Schüsseltragarme in Position sind.

**Achtung!** Finger und Hände dürfen nicht in Kontakt mit beweglichen Teilen kommen.

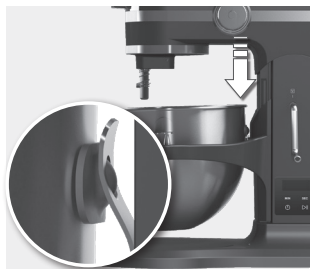
3. **Позиционирайте купата**, като използвате малък ъгъл към щифтовете разположение по поддържащите ръце на купата.

3. **Umístěte mísu pod mírným úhlem** na čepy na podpěrných ramenech mísy.

3. **Sæt skålen på plads i en let vinkel på benene**, der er placeret på støttearmene til skålen.

3. **Platzieren Sie die Schüssel** leicht angewinkelt auf den Zapfen der Schüsseltragarme.

Първи стъпки / Začínáme  
Sådan kommer du i gang / Erste Schritte



BG

4. Силно натиснете надолу гърба на купата, докато се заключи в позицията.

**Внимание!** Никога не използвайте уреда с прикачени телени бъркалки, плоската бъркалка или куката за тесто, освен ако купата не е поставена на място.

CS

4. Pevně zatlačte na zadní část mísy, dokud nezaklapne.

**Upozornění!** Spotřebič nikdy nespouštějte s připojenými nástavci, jako jsou šlehače či hnětače, bez mísy na svém místě.

DA

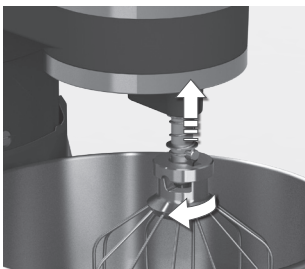
4. Tryk bagsiden af skålen hårdt ned, til den låses på plads.

**Advarsel!** Apparatet må ikke betjenes med trådpisker, hjulpisker eller dejkroge, medmindre skålen er på plads.

DE

4. Drücken Sie den hinteren Teil der Schüssel fest nach unten, bis er einrastet.

**Achtung!** Schalten Sie das Gerät nicht ohne Schüssel ein, wenn Sie den Schneebesen, Flachrührer oder Knethaken verwenden.



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

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

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

5. **Befestigen von Zubehörteilen an der Rührerwelle:** Richten Sie die Kerbe oben auf dem Zubehörteil am Stift der Rührerwelle aus. Drücken Sie das Zubehörteil nach oben und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, bis der Stift einrastet. Zum Entfernen des Zubehörteils drehen Sie dieses im Uhrzeigersinn und ziehen es von der Welle ab.



6. **Преместете поддържащите дръжки на купата нагоре.** Обърнете дръжката за повдигане на купата обратно на часовниковата стрелка, докато поддържащата дръжка е в позицията.

6. **Podpěrné rameno mísy posuňte nahoru.** Otočte páčkou na zdvižení mísy ve směru hodinových ručiček, dokud podpěrné rameno mísy nezaklapne do požadované polohy.

6. **Flyt støttearmene til skålen opad.** Drej håndtaget til løftning af skål mod uret, til støttearmen til skålen låses fast.

6. **Bewegen Sie den Schüsseltragarm nach oben.** Drehen Sie den Schüsselhebel gegen den Uhrzeigersinn, bis die Schüsseltragarme einrasten.

**BG**

- 7. Поставете капака на купата\*** Внимателно натиснете капака надолу, докато се застопори на място. Добавяйте съставки само като използвате проливния отвор на капака на купата.

\*Включено към специфични модели.

**CS**

- 7. Přikryjte mísu víkem\*.** Jemně přitiskněte víko dolů, dokud se nezajistí ve správné poloze. Přísady přidávejte pouze nalévacím otvorem ve víku mísy.

\*Je přiloženo u určitých modelů.

**DA**

- 7. Placer afdækningen til skålen\* på skålen.** Skub forsigtigt afdækningen nedad, indtil den låser på plads. Tilsæt kun ingredienser ved at hælde dem ned gennem hullet på afdækningen.

\*Inkluderet i specifikke modeller.

**DE**

- 7. Setzen Sie den Deckel\* auf die Schüssel.** Drücken Sie den Deckel vorsichtig nach unten, bis er einrastet. Geben Sie Zutaten nur durch das Einfüllloch im Deckel hinzu.

\*Nur bei bestimmten Modellen.

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

Времетраенето е показано на LCD дисплея, докато машината работи. Когато изключите машината, таймера се рестартира автоматично.

**Забележка:** Винаги започвайте с най-бавната възможна скорост за избягване на пръски от съставките в купата.

- 8. Otočte voličem rychlosti z „OFF“ polohy na požadovanou rychlost(1/P-10).** Jakmile dokončíte mixování, otočte voličem rychlosti do „OFF“ polohy a vypojte spotřebič ze zásuvky.

Když je spotřebič spuštěn, na LCD se zobrazuje uplynulá doba provozu. Při vypnutí spotřebiče se časovač automaticky vynuluje.

**Poznámka:** Vždy začněte nejnižší možnou rychlostí, aby přísady nestříkaly z mísy ven.

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

Den forløbne driftstid vises på LCD-skærmen, mens maskinen arbejder. Når du slukker for maskinen, nulstilles timeren automatisk.

**Bemærk:** Start altid på den lavest mulige hastighed for at undgå sprøjt fra ingredienserne i skålen.

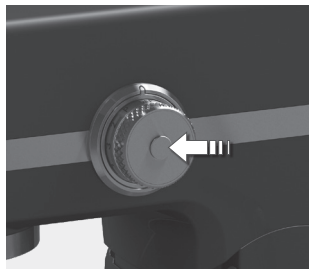
- 8. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler von der Position „OFF“ zur gewünschten Geschwindigkeit (1/P - 10).** Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler nach Abschluss des Rührvorgangs durch Drehung zurück auf „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

Die verstrichene Betriebszeit wird auf dem LCD angezeigt, solange das Gerät in Betrieb ist. Schalten Sie das Gerät aus, wird der Timer automatisch zurückgesetzt.

**Hinweis:** Beginnen Sie immer auf der langsamsten möglichen Geschwindigkeitsstufe, um zu vermeiden, dass die Zutaten aus der Schüssel spritzen.

BG  
CS  
DA  
DEEE  
EN  
ES  
FIFR  
HR  
HU  
ITLT  
LV  
NL  
NOPL  
PT  
RO  
RUSK  
SL  
SR  
SVTR  
UK

Други функции / Další funkce  
Andre funktioner / Weitere Funktionen



BG

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

CS

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

DA

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

DE

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

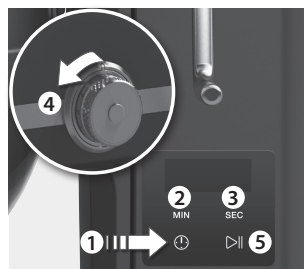


- 2.** Може да активирате функцията "пулс", като натиснете или на LCD дисплея. Машината показва времетраенето на LCD дисплея.

- 2.** Pulzní funkci můžete rovněž spustit stisknutím nebo na LCD. Na LCD spotřebiče se zobrazí doba provozu.

- 2.** Du kan også aktivere impulsfunktionerne ved at trykke på eller på LCD-skærmen. Maskinen viser driftstiden på LCD-skærmen.

- 2.** Sie können die Impulsfunktion auch dadurch einschalten, dass Sie oder auf dem LCD drücken. Das Gerät zeigt die Betriebszeit auf dem LCD an.



- 3. Нагласяне на таймера:** Натиснете , и LCD дисплея започва да мига, за да покаже, че сте в режим за нагласяне на таймера. Нагласете нужното време, като натиснете бутоните "МИН" (минута) и "СЕК" (секунда). Завъртете селектора за скорост на желаната скорост и натиснете бутона .

- 3.** Nastavení časovače: Stiskněte a LCD začne blikáním signalizovat, že jste vstoupili do režimu nastavení časovače. Pomocí tlačítek „MIN“ (minuty) a „SEC“ (sekundy) nastavte požadovaný čas. Otočte voličem rychlosti na požadovanou rychlost i stiskněte tlačítko .

- 3. Indstillingen af timeren:** Tryk på , og LCD-skærmen begynder at blinke for at indikere, at du har skiftet til indstillet timer-tilstand. Indstil den nødvendige tid ved at trykke på knapperne "MIN" (minut) og "SEC" (sekund). Drej hastighedsvælgeren til den ønskede hastighed, og tryk på knappen .

- 3. Einstellen des Timers:** Drücken Sie , und das LCD blinkt, um anzuzeigen, dass Sie sich im Timer-Einstellmodus befinden. Drücken Sie auf die Tasten "MIN" und "SEC", um die erforderliche Zeit auszuwählen. Drehen Sie den Geschwindigkeitswähler, um die gewünschte Geschwindigkeit auszuwählen, und drücken Sie auf die Taste .



BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

FR  
HR  
HU  
IT


LT  
LV  
NL  
NO

PL  
PT  
RO  
RU


SK  
SL  
SR  
SV

TR  
UK


BG

4. Машината стартира и отброява оказаното време. Може да паузирате работата като натиснете бутон  и продължите да го натискате отново. Ако не е избрано време, дисплея ще служи за брояч, когато машината е включена.


CS

4. Spotřebič se spustí a odpočítává uplynulý čas. Práci můžete pozastavit stisknutím tlačítka  a opět pokračovat dalším stisknutím. Není-li zvolen žádný čas, displej bude při zapnutí spotřebiče fungovat jako počítadlo času.

DA

4. Maskinen starter og tæller den forløbne tid ned. Du kan afbryde arbejdet midlertidigt ved at trykke på knappen  og fortsætte ved at trykke på den igen. Hvis der ikke vælges nogen tid, fungerer displayet som tæller, når maskinen tændes.

DE

4. Das Gerät startet und die Zeit beginnt abzulaufen. Sie können die Taste  drücken, um eine Pause einzulegen. Um fortzufahren drücken Sie sie erneut. Ist keine Zeit ausgewählt, funktioniert das Display bei eingeschaltetem Gerät als Zähler.

**5. Работно осветление и осветление на индикатора за захранване:**

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

**5. Pracovní světlo a kontrolka napájení:**

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

**5. Arbejdslampe og kontrollampe:**

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

**5. Arbeitslicht und Betriebsanzeige:**

Wenn das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist und eine Geschwindigkeit ausgewählt wurde, leuchtet am Geschwindigkeitsregler eine blaue LED-Anzeige auf. Ein zusätzliches Licht beleuchtet die Arbeitsfläche. Wenn der Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ gestellt wird, schaltet sich das Licht nach 3 Minuten automatisch aus.

**6. Забележка:**

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

**6. Poznámka:**

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

**6. Bemærk:**

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

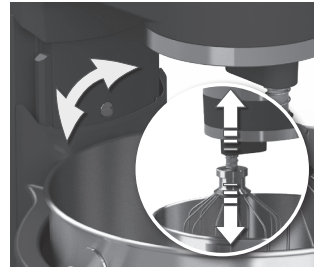
**6. Hinweis:**

Falls der Geschwindigkeitsregler eingeschaltet wird, bevor der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wird, blinken sowohl die blaue LED des Geschwindigkeitsreglers als auch die Betriebsanzeige, um anzuzeigen, dass der Geschwindigkeitsregler nicht ausgeschaltet wurde. Sobald der Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ gestellt wird, hören die Anzeigen auf zu blinken. Sie können jetzt normal weiterarbeiten.





Други функции / Další funkce  
Andre funktioner / Weitere Funktionen



BG

**7. Закрепващ център:** Уредът има вграден многофункционален закрепващ център. Прочетете и внимателно изпълнете инструкциите за всяка приставка, с цел правилна и безопасна употреба. *Моля, посетете [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com) за повече информация.*

**8. Регулиране на вала за инструменти:** Уредът е предварително настроен във фабриката, така че приставката да не се докосва до дъното на купата. Ако приставката се удари в дъното на купата или е прекалено далеч от страните, можете да я настроите правилно. *За повече инструкции вижте 9.* Забележка: Уверете се, че приставката е възможно най-близо до дъното на купата, за да получите максимално добри резултати.

**9. Завъртете селектора на скорости на позиция "OFF" и изключете уреда.** Преместете поддържащите дръжки на купата надолу. Ъстата отвертка, за да регулирате винта. Насочете обратно на часовниковата стрелка, за да повдигнете закрепващия вал, и по посока на часовниковата стрелка, за да го снишите. Ако е грешно нагласено може да не успеете да заключите купата, когато е повдигната.

CS

**7. Hlava nástavce:** Tento spotřebič je vybaven víceúčelovou hlavou pro nástavce. Pozorně si přečtěte a řiďte se pokyny dodané s každým nástavcem za účelem jejich správného a bezpečného používání. *Další informace naleznete na webu [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)*

**8. Nastavení hřídele nástroje:** Spotřebič je ve výrobě nastaven tak, že se nástavec nedotýká dna nádoby. Jestliže se nástavec dotýká dna nádoby nebo je příliš daleko od stěn, můžete jej seřídit. *Další pokyny viz bod 9.* Poznámka: Ujistěte se, že je nástavec co nejbližší dnu nádoby, což zajistí co nejlepší výsledky.

**9. Otočte voličem rychlosti do „OFF“ polohy a vypojte spotřebič ze zásuvky.** Podpěrná ramena mísy posuňte dolů. Pomocí plochého šroubováku seříďte příslušný šroub. Otočením proti směru hodinových ručiček zvednete hřídel nástavce a otočením po směru ji spustíte. Při nesprávném seřízení nemusí mísa při zdvžení zapadnout.

DA

**7. Tilbehørmuffe:** Apparatet leveres med en indbygget universal tilbehørmuffe. Læs, og følg omhyggeligt brugsanvisningen til hvert tilbehør for at få en korrekt og sikker brug. *Besøg [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com) for yderligere oplysninger.*

**8. Justering af tilbehørsakslen:** Apparatet er fabriks-indstillet, så tilbehøret går fri af skålens bund. Hvis tilbehøret rammer bunden af skålen eller har for stor afstand til siderne, kan du justere det korrekt. *Se 9 for yderligere anvisninger.* Bemærk: Sørg for, at tilbehøret er så tæt på skålens bund som muligt, da du derved opnår de bedste resultater.

**9. Drej hastighedsvælgeren til "OFF", og tag stikket ud af kontakten.** Flyt støttearmene til skålen ned. Brug en kærnskruetrækker til at regulere skruen. Drej den modsat uret for at hæve tilbehørsakslen og med uret for at sænke den. Hvis de justeres forkert, kan du muligvis ikke låse skålen, når de løftes.

DE

**7. Zubehörrichtung:** Das Gerät wird mit einer integrierten Zubehörrichtung geliefert. Lesen und beachten Sie stets die den Zubehörteilen beigefügten Anleitungen zur korrekten und sicheren Nutzung. *Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com).*

**8. Einstellen der Zubehörröhre:** Das Gerät ist ab Werk so eingestellt, dass das Zubehörteil den Boden der Schüssel nicht berührt. Wenn das Zubehörteil den Boden der Schüssel berührt oder zu weit von den Seiten entfernt ist, lässt sich der Abstand leicht korrigieren. *Weitere Informationen finden Sie unter 9.* Hinweis: Achten Sie darauf, dass sich das Zubehörteil so nah wie möglich am Boden der Schüssel befindet. So werden die besten Ergebnisse erzielt.

**9. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ und ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.** Bewegen Sie die Schüsseltragarme nach unten. Passen Sie die Schraube mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers an. Drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, um die Rührerwelle anzuheben bzw. im Uhrzeigersinn, um sie abzusenken. Bei falscher Einstellung können Sie die Schüssel beim Anheben möglicherweise nicht einrasten.






Грижи и почистване / Čištění a údržba  
Rengøring og vedligeholdelse / Reinigung und Pflege



BG

1. **Изключете уреда**, извадете щепсела от контакта и изчакайте, докато инструментите са спрели напълно.

 **Предупреждение!** Никога не потапяйте корпуса, щепсела или кабела във вода или други течности.


CS

1. **Vypněte spotřebič**, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, dokud se nástroje nepřestanou zcela pohybovat.

 **Varování!** Kryt, zástrčka ani kabel se nesmí nikdy ponořit do vody ani jakékoliv jiné kapaliny.


DA

1. **Sluk apparatet**, træk stikket ud af stikkontakten, og vent indtil tilbehøret er stoppet helt.


 **Advarsel!** Motorhus, stik eller ledning må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske.

DE

1. **Schalten Sie das Gerät aus**, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis die Einsätze zum Stillstand gekommen sind.


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

2. Телената бъркалка, ножът за месо\* и ножът на блендера/чопъра\* **трябва да се мият само на ръка** с топла сапунена вода.

 Купата, плоската бъркалка и бъркалката за тесто могат да се мият в миялна машина.


\*в зависимост от модела

2. Šlehač, mlýnek\* a kráječ/struhadlo\* **je třeba mýt výhradně ručně** v teplé vodě s mycím prostředkem.

 Mísu, hnětač a hák na těsto je možné mýt v myčce.


\*V závislosti na daném modelu

2. Piskeris, kødhakker\* og snitter/hakker\* **bør kun vaskes op i hånden** med varmt sæbevand.

 Skål, fladt piskeris og dejkrog kan vaskes i opvaskemaskinen.

\*afhænger af model

2. Schneebesens, Fleischwolf\* und Gemüseschneider/-hobel\* **sollten nur von Hand** in warmem Seifenwasser gereinigt werden.

 Schüssel, Knet- und Teighaken sind spülmaschinenfest.

\*modellabhängig

3. **Корпусът трябва да се почиства с мека, влажна кърпа**, след което да се подсушава със суха кърпа.

**Забележка:** Не ползвайте абразивни почистващи препарати или фибро гъби при почистване на повърхностите на уреда.

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

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

3. **Huset må kun rengøres med en blød, fugtig klud** og skal derefter tørres af med en klud.

**Bemærk:** Brug ikke slibende rensmidler eller skuresvampe til at rengøre overfladerne på apparatet.

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

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

BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

FR  
HR  
HU  
IT

LT  
LV  
NL  
NO

PL  
PT  
RO  
RU

SK  
SL  
SR  
SV

TR  
UK





## Рецепти

**BG**

Количества и времена за разбъркване				
Съставки	Количества	Мерна ед-ца	Време	Скорост
Сметана	100-900	г.	60-120 сек.	8-10
Белтък	50-730 (1-14 бр)	г./бр	60-120 сек.	8-10

Количества и времена за разбиване (размесване на меко тесто (пр.: тесто за торта))					
Рецепта	Съставки	Количества	Мерна ед-ца	Време	Скорост
Пандишпан	Брашно	360	г.	200-230 сек.	Средно настройка (4-бнастройка)
	Маргарин	135	г.		
	Захар	150	г.		
	Бакпулвер	1	чл.		
шоколадова торта	Брашно	480	г.	300-360 сек.	Средно настройка (4-бнастройка)
	Яйце	200/4	г./бр.		
	Чисто масло	180	г.		
	Захар	150	г.		
	Ванилена захар	2	чл.		
	Сметана	100	г.		
	Сурова смес нуга	100	г.		
	Сода за готвене	3	чл.		
<b>Приготвяне</b>					
Маслото трябва да е меко, а не твърдо. Разбъркайте мекото масло със захарта до получаване на кремобразна смес. Добавете яйцата едно след друго. Докато разбърквате добавете сметаната и ванилената захар. Накрая разбъркайте брашното заедно със содата за готвене.					
Маслен кейк	Брашно	120	г.	60-90 сек.	Средно настройка (4-бнастройка)
	Масло	36	г.		
	Захар	36	г.		
	Прясно яйце	200	г.		
	Бакпулвер	1	чл.		
<b>Приготвяне</b>					
Поставете всички съставки в купата и ги разбъркайте докато се смесят напълно.					

Количества и времена за работа с куките за тесто					
Рецепта	Съставки	Количества	Мерна ед-ца	Време	Скорост
Хляб (тесто с мая) Мин. количество	брашно	252	г.	Поне 120 сек.	Слаба настройка (1-3 настройка)
	вода	240	г.		
	Захар	2	чл.		
	Маргарин	1	суп.л.		
	Сол	1	чл.		
	Суха мая	2	чл.		
<b>Приготвяне</b>					
Поставете всички съставки в купата и месете до получаване на добра смес.					
Заквасено тесто (тесто за пица) макс. количества	Пшенично брашно	960	г.	Поне 120 сек.	Слаба настройка Настройка 1-3
	Вода	400	г.		
	Олио	93	г.		
	Сол	3	чл.		
	Захар	2	чл.		
	Суха мая	1	суп.л.		
<b>Приготвяне</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>Сложете мая, захар и топла вода в купата на машината и я оставете да престой, докато стане кремобразна.</li> <li>Добавете брашно, сол и олио към сместа.</li> <li>Миксирайте на скорост 1/P.</li> <li>Когато тестото е хомогенно, покачете на скорост 3.</li> <li>Тестото е готово, когато не залепва за страните на купата или инструмента.</li> <li>Разточете тестото с точилка до желаната дебелина върху поръсена с брашно повърхност.</li> <li>Поставете тестото в леко намазнен тиган и го намажете с глазура.</li> </ol>					



## Рецепти

BG

Количества и времена за работа с куките за тесто					
Рецепта	Съставки	Количества	Мерна ед-ца	Време	Скорост
Меко тесто	Брашно	2,0	кг	180-240 сек.	Слаба настройка (скорост 1 за 30 секунди, скорост 3 докато е готово)
	Вода	1430	г.		
	Сол	3	ч.л.		

Количества и време на работа на бъркалката с еластичен накрайник					
Рецепта	Съставки	Количества	Мерна ед-ца	Време	Скорост
Шоколадово-маслена крем глазура	Средно сладки шоколадови парченца	250	г.	200-300 сек	Средна настройка (настройка 4 – 6)
	Масло	117	г.		
	Сладкарска захар	432	г.		
	Мляко	5	суп.л.		
	Ванилов екстракт	1/2	ч.л.		
<b>Приготвяне</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разтопете шоколада и го поддържайте топъл.</li> <li>2. Добавете омекотеното масло в купата и разбийте, докато маслото стане кремообразно.</li> <li>3. Добавете млякото и захарта в купата и разбийте заедно с маслото, докато сместа стане кремообразна и пухкава.</li> <li>4. След това поставете разтопения шоколад в купата и разбъркайте с пластмасова бъркалка, за да се получи еднородна смес.</li> </ol>					

## Отстраняване на неизправности

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

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK

## Recepty

CS

Doby přípravy a množství k použití spolu s funkcí šlehání				
Přísady	Množství	Jednotka	Čas	Rychlost
Smetana	100-900	g	60-120	8-10
Vejce - bílek	50-730 (1-14 ks)	g/ks	60-120	8-10

Doby přípravy a množství k použití spolu s funkcí míchání (míchání lehkého těsta (např.: těsta na koláč))					
Recept	Přísady	Množství	Jednotka	Čas	Rychlost
Piškotový koláč	Mouka	360	g	200-230 s	Střední nastavení (nastavení 4-6)
	Margarín	135	g		
	Cukr	150	g		
	Prášek na pečení	1	lžička		
Čokoládový dort	Mouka	480	g	300-360 s	Střední nastavení (nastavení 4-6)
	Vejce	200/4	g/ks		
	Máslo	180	g		
	Cukr	150	g		
	Vanilkový cukr	2	lžička		
	Kysaná smetana	100	g		
	Surová nugátová směs	100	g		
	Jedlá soda	3	lžička		
<b>Příprava</b>					
Máslo by mělo být měkké a nikoliv tuhé. Rozmíchejte měkké máslo s cukrem na krém. Přidejte postupně vejce. Během míchání přidejte kysanou smetanu a vanilkový cukr. Nakonec vmíchejte mouku spolu s jedlou sodou.					
Máslový koláč	Mouka	120	g	60-90 s	Střední nastavení (nastavení 4-6)
	Máslo	36	g		
	Cukr	36	g		
	Čerstvé vejce	200	g		
	Prášek na pečení	1	lžička		
<b>Příprava</b>					
Všechny přísady dejte do mísy a míchejte je, dokud není těsto hotové.					

Doby přípravy a množství k použití spolu s funkcí hnětacích metel					
Recept	Přísady	Množství	Jednotka	Čas	Rychlost
Chléb (kynuté těsto) Min. množství	mouka	252	g	Nejméně 120 s	Nízké nastavení (nastavení 1-3)
	voda	240	g		
	Cukr	2	lžička		
	Margarín	1	lžice		
	Sůl	1	lžička		
	Sušené droždí	2	lžička		
<b>Příprava</b>					
Vložte všechny přísady do mísy a hnětte je, dokud není kvalita těsta uspokojivá.					
Kynuté těsto (na pizzu) max. množství	Pšeničná mouka	960	g	Nejméně 120 s	Nízké nastavení (nastavení 1-3)
	Voda	400	g		
	Olej	93	g		
	Sůl	3	lžička		
	Cukr	2	lžička		
	Sušené droždí	1	lžice		
<b>Příprava</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>Vložte do mísy spotřebiče droždí, cukr a teplou vodu a nechte odstát, dokud směs nezkrémovatí.</li> <li>Do směsi přidejte mouku, sůl a olej.</li> <li>Mixujte při rychlosti 1/P.</li> <li>Když je těsto homogenní, zvyšte nastavení na rychlost 3.</li> <li>Těsto je hotové, když se nelepí na stěny mísy ani na nástroj.</li> <li>Pomocí válečku vyválejte těsto na požadovanou tloušťku na povrchu lehce posypaném moukou.</li> <li>Vložte těsto do lehce vymaštěného plechu a posypte horní vrstvou.</li> </ol>					

## Recepty

CS

Doby přípravy a množství k použití spolu s funkcí hnětacích metel					
Recept	Přísady	Množství	Jednotka	Čas	Rychlost
Vláčné těsto	Mouka	2,0	kg	180-240 s	Nízké nastavení (rychlost 1 na 30 sekund, rychlost 3 do hotového stavu)
	Voda	1430	g		
	Sůl	3	lžička		

Poměr množství přísad a doby přípravy s funkcí šlehání s ohebným okrajem					
Recept	Přísady	Množství	Jednotka	Čas	Rychlost
Poleva z čokoládového máslového krému	Polosladké čokoládové chipsy	250	g	200-300 s	Střední nastavení (nastavení 4-6)
	Máslo	117	g		
	Cukr moučka	432	g		
	Mléko	5	lžíce		
	Vanilkový extrakt	1/2	lžička		
<b>Příprava</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rozpusťte čokoládu a udržujte ji v teple.</li> <li>2. Dejte do mísy změkklé máslo a šlehejte do krémové konzistence.</li> <li>3. Dejte do mísy mléko a cukr a šlehejte spolu s máslem, dokud směr nebude mít krémovou a nadychanou konzistenci.</li> <li>4. Poté dejte do mísy rozpuštěnou čokoládu a míchejte plastovým šlehačem, až vznikne kvalitní směs.</li> </ol>					

## Odstraňování závad

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

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK

## Recepten

DA

Rørefunktionsmængder og behandlingstider				
Ingredienser	Mængde	Enhed	Tid	Hastighed
Fløde	2.1~6.1	dl	60-120	8-10
Æggehvide	1.2~2.4	dl	60-120	8-10

Piskek Funktionsmængder og behandlingstider (blanding af lys dej (f.eks.: kagedej))					
Opskrift	Ingredienser	Mængde	Enhed	Tid	Hastighed
Sandkage	Mel	6,0	dl	200-230 sek.	Mellemindstilling (indstilling 4-6)
	Margarine	1,5	dl		
	Sukker	1,7	dl		
	Bagepulver	1,0	tsp.		
Chokoladekage	Mel	8,0	dl	300-360 sek.	Mellemindstilling (indstilling 4-6)
	Æg	4,0	stk.		
	Smør	2,0	dl		
	Sukker	1,7	dl		
	Vaniljesukker	2,0	tsp.		
	Crème fraîche	1,0	dl		
	Nougat rå blanding	100 g	g		
	Bagepulver	3,0	tsp.		
	<b>Tilberedning</b>				
Smørret skal være blødt ikke hårdt. Rør det bløde smør sammen med sukker indtil det er cremet. Tilsæt æggene et efter et. Under omrøring tilsættes crème fraîche og vaniljesukker. Til slut røres melet sammen med bagepulver.					
Smørkage	Mel	3,0	dl	200-230 sek.	Mellemindstilling (indstilling 4-6)
	Smør	1,5	dl		
	Sukker	1,7	dl		
	Friske æg	3	stk.		
	Bagepulver	1,0	tsp.		
<b>Tilberedning</b>					
Kom alle ingredienserne i skålen, og bland dem, indtil det er klart.					

Krogfunktionsmængder og behandlingstider					
Opskrift	Ingredienser	Mængde	Enhed	Tid	Hastighed
Brød (gærdej) Min. mængde	Mel	6,0	dl	Mindst 120 sek	Ved lav indstilling (1-3)
	Vand	2,0	dl		
	Sukker	2,4	dl		
	Margarine	1,0	spsk.		
	Salt	1,0	tsp.		
	Tørgær	2,0	tsp.		
<b>Tilberedning</b>					
Kom alle ingredienserne i skålen, og ælt, indtil det er tilfredsstillende.					
Gærdej (pizzadej) maks. mængder	Hvedemel	16,0	dl	Mindst 120 sek	Ved lav indstilling (1-3)
	Vand	4,0	dl		
	Olie	1,0	dl		
	Salt	3,0	tsp.		
	Sukker	2,0	tsp.		
	Tørgær	1,0	spsk.		
	<b>Tilberedning</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>Læg gær, sukker og varmt vand i maskinens skål, og lad det stå, til det skummer.</li> <li>Tilsæt mel, salt og olie i blandingen.</li> <li>Bland ved en hastighed på 1/P.</li> <li>Når dejen er formet homogent, skal hastigheden øges til hastighed 3.</li> <li>Dejen er klar, når den hverken klæber sig fast til skålens sider eller til skålen.</li> <li>Fordele dejen med en kagerulle i den ønskede tykkelse på en overflade med lidt mel.</li> <li>Anbring dejen på en let smurt bageplade, og fordel fyldet.</li> </ol>					

## Recepten

DA

Krognfunktionsmængder og behandlingstider					
Opskrift	Ingredienser	Mængde	Enhed	Tid	Hastighed
Blød dej	Mel	2,0	kg	180-240 s	Ved lav indstilling (hastighed 1 i 30 sekunder, hastighed 3, til den er klar.)
	Vand	1430	g		
	Salt	3	tsp		

Mængder og behandlingstider for fleksibel pisker					
Opskrift	Ingredienser	Mængde	Enhed	Tid	Hastighed
Chokolade-smørcreme	Halvsøde chokoladestykker	1,25	dL (250 g)	200-300 s	Ved medium indstilling (4-6)
	Smør	1,3	dL		
	Flormelis	4,8	dL		
	Mælk	5	tbs		
	Vaniljeekstrakt	0,5	tsp		
<b>Tilberedning</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Smelt chokoladen, og hold den varm.</li> <li>2. Tilsæt blødt smør i skålen, og pisk, indtil smørret bliver cremet.</li> <li>3. Tilsæt mælk og sukker i skålen, og pisk det sammen med smørret, indtil blandingen er cremet og luftig.</li> <li>4. Tilsæt herefter den smeltede chokolade i skålen, og bland med piskeren i plast for at opnå en god blanding.</li> </ol>					

## Fejlfinding

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

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK

## Rezepte

DE

Quirfunktion - Mengen und Verarbeitungsdauer				
Zutaten	Menge	Einheit	Zeit	Geschwindigkeit
Sahne	100-900	g	60-120	8-10
Eiweiß	50-730 (1-14)	g/St.	60-120	8-10

Rührfunktion - Mengen und Verarbeitungsdauer (Mischen von leichtem Teig, z.B. Kuchenteig)					
Rezept	Zutaten	Menge	Einheit	Zeit	Geschwindigkeit
Biskuit	Mehl	360	g	200-230 s	Mittlere Einstellung (Stufe 4-6)
	Margarine	135	g		
	Zucker	150	g		
	Backpulver	1	TL		
Schokoladenkuchen	Mehl	480	g	300-360 s	Mittlere Einstellung (Stufe 4-6)
	Eier	200/4	g/St.		
	Butter	180	g		
	Zucker	150	g		
	Vanillezucker	2	TL		
	Sauerrahm	100	g		
	Nougatmasse	100	g		
	Backpulver	3	TL		
<b>Zubereitung</b>					
Die Butter darf nicht hart sondern muss weich sein. Weiche Butter mit dem Zucker verrühren, bis der Teig cremig ist. Eier nacheinander dazugeben. Weiter rühren und den Sauerrahm und Vanillezucker hinzufügen. Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver hineingeben.					
Butterkuchen	Mehl	120	g	60-90 s	Mittlere Einstellung (Stufe 4-6)
	Butter	36	g		
	Zucker	36	g		
	Frische Eier	200	g		
	Backpulver	1	TL		
<b>Zubereitung</b>					
Alle Zutaten in die Schüssel geben und vermischen, bis ein glatter Teig entsteht.					

Knetfunktion - Mengen und Verarbeitungsdauer					
Rezept	Zutaten	Menge	Einheit	Zeit	Geschwindigkeit
Brot (Hefeteig) Min. Menge	Mehl	252	g	Min. 120 s	Niedrige Stufe (Einstellung 1-3)
	Wasser	240	g		
	Zucker	2	TL		
	Margarine	1	EL		
	Salz	1	TL		
	Trockenhefe	2	TL		
<b>Zubereitung</b>					
Alle Zutaten in die Schüssel geben und kneten, bis sie gewünschte Konsistenz erreicht ist.					
Hefeteig (Pizzateig) Höchstmengen	Weizenmehl	960	g	Min. 120 s	Niedrige Stufe (Einstellung 1-3)
	Wasser	400	g		
	Öl	93	g		
	Salz	3	TL		
	Zucker	3	TL		
	Trockenhefe	1	EL		
<b>Zubereitung</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Geben Sie Hefe, Zucker und warmes Wasser in die Schüssel des Geräts, und lassen Sie diese Mischung stehen, bis sie cremig ist.</li> <li>2. Geben Sie Mehl, Salz und Öl dazu.</li> <li>3. Mischen Sie die Zutaten mit der Geschwindigkeit 1/P.</li> <li>4. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit auf Geschwindigkeit 3, wenn der Teig homogen ist.</li> <li>5. Der Teig ist fertig, wenn er nicht seitlich an der Schüssel und nicht am Werkzeug klebt.</li> <li>6. Wellen Sie den Teig mit einer Teigrolle auf einer dünn mit Mehl bestreuten Fläche aus, bis er die gewünschte Dicke hat.</li> <li>7. Legen Sie den Teig auf ein leicht eingefettetes Blech und verteilen Sie den Belag darauf.</li> </ol>					

## Rezepte

DE

Knetfunktion - Mengen und Verarbeitungsdauer					
Rezept	Zutaten	Menge	Einheit	Zeit	Geschwindigkeit
Weicher Teig	Mehl	2,0	kg	180-240 s	Niedrige Stufe (Geschwindigkeit 1: 30 Sekunden, Geschwindigkeit 3 bis zur Fertigstellung)
	Wasser	1430	g		
	Salz	3	TL		

„Flex-Edge“-Knethaken – Mengen und Verarbeitungsdauer					
Rezept	Zutaten	Menge	Einheit	Zeit	Geschwindigkeit
Schokoladen- Buttercreme- Glasur	Schokostückchen zartbitter	250	g	200-300 s	Mittlere Stufe (Einstellung 4-6)
	Butter	117	g		
	Puderzucker	432	g		
	Milch	5	EL		
	Vanilleextrakt	1/2	TL		
<b>Zubereitung</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Schokolade schmelzen und warm halten.</li> <li>2. Weiche Butter in die Schüssel geben und cremig schlagen</li> <li>3. Milch und Zucker in die Schüssel geben und mit der Butter verrühren, bis die Mischung cremig und schaumig ist.</li> <li>4. Danach die geschmolzene Schokolade in die Schüssel geben und mit dem Kunststoff-Knethaken gut vermischen.</li> </ol>					

## Fehlersuche

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

BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

FR  
HR  
HU  
IT

LT  
LV  
NL  
NO

PL  
PT  
RO  
RU


SK  
SL  
SR  
SV

TR  
UK

## Изхвърляне / Likvidace Bortskaffelse / Entsorgung

BG

Рециклирайте материалите със

символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди.




Тази маркировка показва, че продуктът не трябва да се изхвърля заедно с други домакински отпадъци в целия ЕС. За да се предотврати възможно замърсяване на околната среда или вреда на човешкото здраве от неконтролираното изхвърляне на отпадъци, рециклирайте отговорно,

с цел насърчване на многократната употреба на материалните ресурси. За да върнете вашето използвано устройство, моля използвайте системата за връщане и събиране или се свържете с търговеца, от когото е закупен продуктът. Те могат да вземат този продукт за безопасно и екосъобразно рециклиране.

CS

Recyklujte materiály označené symbolem


. Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci.



Tato značka upozorňuje, že tento spotřebič se v EU nesmí likvidovat s ostatním komunálním odpadem. Zabraňte možnému poškození životního prostředí a lidského zdraví způsobovanému nekontrolovanou likvidací odpadů a proveďte zodpovědnou recyklaci

výrobku. Podpořte trvale udržitelné a opakované použití materiálních zdrojů. Pro recyklaci opotřebovaného spotřebiče, využijte sběrného systému odpadu, nebo kontaktujte prodejnu, v které jste spotřebič zakoupili. Mohou jej od vás převzít a zajistit recyklaci bezpečnou pro životní prostředí.

DA

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater.




Dette symbol angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i hele EU. For at undgå skadelige påvirkninger af miljø og menneskers sundhed pga. en ukontrolleret bortskaffelse skal produktet bortskaffes ansvarligt for at sikre en bæredygtig genanvendelse af

materialer. For at returnere dit brugte enhed bedes du benytte returnerings- og indsamlingsordninger eller kontakte den forhandler, som produktet er købt af. Disse parter kan sørge for en miljørigtig bortskaffelse af produktet.

DE

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol

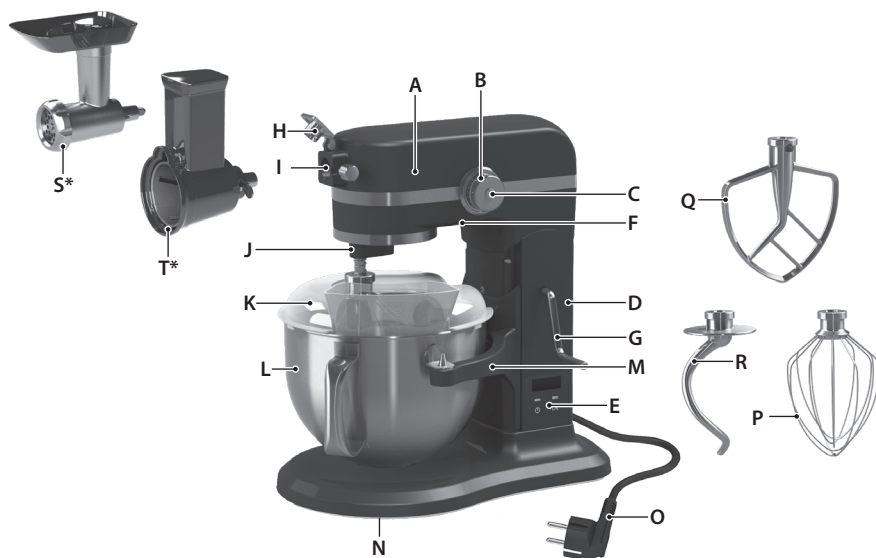
. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der EU nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Recyceln Sie verantwortungsvoll und fördern die nachhaltige Wiederverwertung von materiellen Ressourcen, um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch eine

unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden. Bitte verwenden Sie für die Rückgabe Ihres gebrauchten Geräts die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt erworben wurde. Diese können dieses Produkt für eine sichere Verwertung zurücknehmen.





## EE

### Koostisosad

- A. Mootoripea
- B. Kiirusevalija
- C. Puls-funktsioon
- D. Korpus
- E. LCD, taimerifunktsioon
- F. Tootuli
- G. Nõu tõstmiskang
- H. Kinnituskaas
- I. Kinnituselement
- J. Tarvikuvõll
- K. Nõu kaas\*
- L. Roosteavabast terasest kaas
- M. Nõu tugiraam
- N. Mittelibisevad jalad
- O. Toitejuhe
- P. Metallvispel (koore ja munavalgete vahustamiseks)
- Q. Metallist segamismõla (biskviit-, liiva- ja muretaina segamiseks)
- R. Tainakonks (pärmitaina sõtkumiseks)
- S. Hakklihakmasin\*
- T. Viilutaja/ribastaja\*

## EN

### Components

- A. Motor head
- B. Speed selector
- C. Pulse function
- D. Housing
- E. LCD, Timer function
- F. Working light
- G. Bowl lift handle
- H. Attachment cover
- I. Attachment hub
- J. Tool shaft
- K. Bowl cover\*
- L. Stainless steel bowl
- M. Bowl support arm
- N. Non-slip feet
- O. Power cord
- P. Wire whisk (for whipping cream and whisking egg whites)
- Q. Metal flat beater (for blending cake sponges, cookie dough, and pie crusts)
- R. Dough Hook (for kneading yeast doughs)
- S. Meat grinder\*
- T. Slicer/Shredder\*

## ES

### Componentes

- A. Cabezal del motor
- B. Seleccionador de velocidad
- C. Función de potencia
- D. Carcasa
- E. LCD, función de temporizador
- F. Luz de servicio
- G. Manivela de elevación del cuenco
- H. Cubierta del accesorio
- I. Buje de acoplamiento
- J. Eje de accesorios
- K. Cubierta del bol\*
- L. Bol de acero inoxidable
- M. Brazo de soporte del cuenco
- N. Base antideslizante
- O. Cable de alimentación
- P. Varillas metálicas (para montar nata o batir claras de huevo)
- Q. Batidor plano metálico (para mezclar masa de bizcocho, de galletas y bases de tartas)
- R. Gancho para amasar (para masas con levadura)
- S. Picadora de carne\*
- T. Cortador/rallador\*

## FI

### Osat

- A. Moottoripää
- B. Nopeuden valitsin
- C. Sykästoiminto
- D. Moottorin kotelo
- E. LCD, ajastintoiminto
- F. Käyttövalo
- G. Kulhon nostokahva
- H. Lisälaitteiden kiinnityskohdan suojakansi
- I. Lisälaitteen kiinnitys
- J. Sekoittimen kiinnityksakseli
- K. Kulhon kansi\*
- L. Ruostumatonta teräskulho
- M. Kulhon tukivarsi
- N. Liukumisen estävät jalat
- O. Virtajohto
- P. Lankavispiä (kerman ja munanvalkuaisten vatkaimiseen)
- Q. Metallinen vatkin (sokerikakujen, pikkuleipätaikinain ja piirakkapohjien sekoittamiseen)
- R. Tainakonkku (hiivataikainoiden vaivaamiseen)
- S. Lihamyly\*
- T. Leikkuri/silppuri\*

\*Lisatud teatud mudelite puhul. \*Included in specific models. \*Incluidos en modelos específicos. \*Tiettyissä malleissa.

BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

FR  
HR  
HU  
IT

LT  
LV  
NL  
NO


PL  
PT  
RO  
RU

SK  
SL  
SR  
SV

TR  
UK




## Enne seadme esmakordset kasutamist lugege tähelepanelikult järgmiseid juhendeid.

- Lapsed ei tohi seadet kasutada. Hoidke seade ja selle toitejuhe lastele kättesaamatus kohas.
- Tarvikute käsitlemisel, nõu tühendamisel ja puhastamisel tuleb olla ettevaatlik.
- Füüsilise, sensoorse ja vaimupuudega või kogemuste ja teadmisteta inimesed võivad seadet kasutada vaid järelevalve korral ja tingimusel, et neid juhendatakse seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevat ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Ilma järelevalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldada.
- Seadme võib ühendada ainult sellise toitevõrguga, mille pinge ja sagedus vastavad tüübisildil toodud andmetele!
- Ärge kunagi kasutage seadet, kui:
  - toitejuhe on kahjustatud;
  - korpus on kahjustatud.
- Seadme või toitejuhtme kahjustuse korral peab tootja, tootja volitatud teenindus või sarnane kvalifitseeritud isik selle ohu vältimiseks välja vahetama.
- Asetage seade alati lamedale ja tasasele pinnale.
- Juhul kui seadet ei kasutata ning seadme kokkupanemisel, lahtivõtmisel või puhastamisel eemaldage see alati vooluvõrgust.
-  Ärge kastke seadet, toitejuhet ega pistikut vette ega muusse vedelikku.
- Ärge laske juhtmel rippuda üle laua või kapi serva ja ärge laske juhtmel kokku puutuda kuuma pinnaga, sh pliidiga.
- Ärge kasutage teiste tootjate valmistatud tarvikuid, mis pole saanud Electroluxi soovitusi. Sellega võib kaasneda vigastusoht ning garantiitingimused ei pruugi kehtida.
- Veenduge, et mootor oleks enne eemaldamist ja puhastamist täiesti seisma jäänud.
- Vältige kokkupuudet liikuvate osadega. Ärge viibige seadme läheduses lahtiste juustega, võtke ära sallid jms. Vigastusoht! Seadme töötamise ajal ärge muid tööriistu või tarvikuid kasutage.
- Ärge lahkuge töötava seadme juurest.
- Jälgige, et seadme kasutamise ajal poleks teie küljes mingeid lahtisi ega rippuvaid esemeid.
- Ärge kunagi segage keevaid vedelikke (maks. 90°C).
- Ärge kasutage seda seadet värvi segamiseks. See on ohtlik ja võib kaasa tuua plahvatusel!
- Ärge kunagi kasutage traadist visplit, lamedat segamisotsikut või taigakonksusid, kui seadme juurde kuuluv nõu pole paigas.
- Seade on mõeldud üksnes koduseks kasutamiseks. Tootja ei vastuta mingil juhul vale või mittesihotstarbelise kasutamise tagajärjel tekkinud võimalike kahjude eest.
- **ETTEVAATUST!** Ärge ühendage seadet välise lülitusseadmega (nt taimer) ega vooluahelaga, mida elektrivõrk regulaarselt sisse ja välja lülitab. See hoiab ära ohtliku olukorra, mis võib tekkida termokatkesti ettekavatsematu lähtestamise tagajärjel.
- Enne tarvikute vahetamist või liikuvate osade käsitlemist lülitage seade välja ja eraldage vooluvõrgust.
- **ENNE OSÄDE SISESTAMIST VÕI EEMALDAMIST ERALDAGE SEADE VOOLUVÕRGUST.**



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

- EN**
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
  - Care shall be taken when handling the tools, emptying the bowl and during cleaning.
  - Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
  - Children shall not play with the appliance.
  - Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
  - The appliance may only be connected to a power supply whose voltage and frequency comply with the specifications on the rating plate!
  - Never use or pick up the appliance if
    - the supply cord is damaged,
    - the housing is damaged.
  - If the appliance or the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person, in order to avoid hazard.
  - Always place the appliance on a flat, level surface.
  - Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
  -  Do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.
  - Do not let cord hang over edge of table or counter, do not let cord contact hot surface, including the stove.
  - Do not use parts or accessories made by other manufacturers, that are not recommended by Electrolux. There could be a risk of injury to users, and may result in the void of warranty.
  - Make sure the motor has completely stopped before disassembling and cleaning.
  - Avoid contact with moving parts. Keep long hair, scarfs or similar away from the appliance. Contact could result in injury. Do not use other tools or utensils during the appliance usage.
  - Do not leave this product out of your sight when it is running.
  - Ensure all loose matters and your clothes/accessories are kept away while using this product.
  - Never process boiling liquids (max 90°C).
  - Do not use this appliance to stir paint. Danger, could result in an explosion!
  - Never operate appliance with the attachments wire whip, flat beater or dough hook unless the bowl is in place.
  - This appliance is intended for domestic use only. The manufacturer cannot accept any liability for possible damage caused by improper or incorrect use.
  - **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
  - Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
  - **UNPLUG BEFORE INSERTING OR REMOVING PARTS.**

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK



## Lea detenidamente las instrucciones siguientes antes de usar el electrodoméstico por primera vez.

ES

- Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Se debe prestar atención al manipular los accesorios, al vaciar el bol y durante la limpieza.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlos de forma segura y comprendan los riesgos.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Evite que los niños lleven a cabo la limpieza y el mantenimiento de la unidad sin la supervisión adecuada.
- El electrodoméstico únicamente debe conectarse a una fuente de alimentación cuya tensión y frecuencia sean iguales a las especificadas en la placa de clasificación.
- Nunca utilice ni coja el electrodoméstico si el cable de alimentación o la carcasa no está en perfectas condiciones.
- Si el electrodoméstico o el cable de alimentación no está en perfectas condiciones, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio de asistencia o por personal cualificado, para evitar peligros.
- Coloque siempre el electrodoméstico sobre una superficie plana y estable.
- Desconecte siempre el electrodoméstico de la toma de alimentación si se va a dejar sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
-  No sumerja el aparato, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- No deje que el cable cuelgue por encima del borde de la mesa o encimera, no deje que el cable entre en contacto con una superficie caliente, incluida la cocina (estufa).
- No utilice piezas ni accesorios hechos por otros fabricantes que no estén recomendados por Electrolux. Puede haber riesgo de lesiones físicas y la garantía puede quedar anulada.
- Antes de realizar el desmontaje y la limpieza, asegúrese de que el motor se ha detenido completamente.
- Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga el cabello largo, las bufandas y similares lejos del aparato. ¡El contacto podría causar lesiones! No utilice otras herramientas o utensilios mientras usa este aparato.
- No deje el producto sin supervisión mientras esté funcionando.
- Asegúrese de mantener alejados todos los elementos sueltos y sus prendas/accesorios mientras utiliza el producto.
- Nunca procese líquidos hirviendo (máx. 90°C).
- No utilice este aparato para agitar pintura. Existe riesgo de provocar explosiones.
- No utilice nunca el aparato con los accesorios batidor, batidor plano o gancho de amasar sin colocar el recipiente.
- Este electrodoméstico está diseñado únicamente para uso doméstico. El fabricante no puede aceptar responsabilidad alguna por los posibles daños causados por un uso inadecuado o incorrecto.
- PRECAUCIÓN: Con el fin de evitar los riesgos que se puedan producir al restablecer el interruptor térmico por error, este aparato no debe conectarse a un interruptor externo, como un temporizador, ni conectarse a ningún circuito que se encienda y se apague con regularidad.
- Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios o de aproximarse a piezas móviles en funcionamiento.
- **DESENCHUFE LA UNIDAD ANTES DE INSERTAR O EXTRAER PIEZAS.**

## Lue seuraavat ohjeet huolellisesti, ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran.

FI

- Älä anna lasten käyttää tätä laitetta. Pidä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa.
- Lisätarvikkeita käsitellessä, kulhoa tyhjentäessä ja puhdistuksen aikana on noudatettava erityistä varovaisuutta.
- Sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää laitteita ainoastaan silloin, kun heitä valvotaan ja ohjataan käyttämään laitetta turvallisesti ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Laite voidaan kytkeä vain virtalähteeseen, jonka jännite ja taajuus vastaavat arvokilven tietoja.
- Älä koskaan käytä laitetta, jos virtajohto tai kotelo on vaurioitunut.
- Jos laite tai virtajohto vaurioituu, valmistajan, huoltoedustajan tai muun pätevän henkilön on vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Sijoita laite aina tasaiselle ja tukevalle pinnalle.
- Irrota laite pistorasiasta, kun laitetta ei valvota sekä aina ennen laitteen kokoamista, purkamista tai puhdistusta.
-  Älä upota laitetta, johtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna johdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli. Älä anna johdon koskettaa kuumia pintoja tai uunia.
- Älä käytä muiden valmistajien osia tai lisävarusteita, joita Electrolux ei suosittele. Muutoin olemassa on henkilövahinkovaara ja takuu voi mitätöityä.
- Varmista, että moottori on pysähtynyt kokonaan ennen laitteen purkamista osiin ja puhdistamista.
- Vältä koskettamasta liikkuviin osiin. Pidä hiukset, huivit ja vastaavat pois laitteesta. Muutoin olemassa on henkilövahinkovaara. Älä käytä muita työvälineitä tai työkaluja laitteen käytön aikana.
- Älä jätä tätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa käynnissä.
- Varmista, että kaikki löysät osat ja vaatteet/lisävarusteet pidetään poissa laitteesta.
- Älä koskaan sekoita kiehuvia nesteitä (maks. 90°C).
- Älä käytä tätä laitetta maalin sekoittamiseen. Muutoin olemassa on räjähdysvaara!
- Älä koskaan käytä laitetta vispilällä, vatkaimella tai taikinakoukulla, jos kulho ei ole paikoillaan.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, jotka johtuvat laitteen epäasianmukaisesta tai väärästä käytöstä.
- HUOMIO: Termostaattilämpökatkaisun tahattoman toiminnan aiheuttamien vaaratilanteiden välttämiseksi laitteeseen ei saa liittää ulkoista kytkintä, kuten ajastinta, eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka sähkölaitos säännöllisin väliajoin kytkee käyttöön/käytöstä.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin vaihdat lisätarvikkeita tai kosketat liikkuvia osia.
- **IRROTA PISTOKE PISTORASIESTA ENNEN OSIEN KIINNITTÄMISTÄ JA IRROTTAMISTA.**

BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

FR  
HR  
HU  
IT

LT  
LV  
NL  
NO

PL  
PT  
RO  
RU

SK  
SL  
SR  
SV


TR  
UK

Enne esmakordset kasutamist / Before first use  
Antes del primer uso / Käyttöönotto



EE


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

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

**Ettevaatus!** Enne tarvikute vahetamist või liikuvate osade käsitsemist lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust.

EN


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

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

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

ES


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

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

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


FI

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

 **Varoitus!** Älä koskaan upota moottorin koteloa, pistoketta tai virtajohtoa veteen tai muuhun nesteeseen.


**Huomio!** Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin vaihdat lisätarvikkeita tai kosketat liikkuvia osia.

2. Traadist visplit, hakklihamasinat\* ja viilutajat/ribastajat\* **tuleks pesta ainult käsitsi** sooja seebiveega.

 **Ok** Kauss, lame segamisotsik ja taignakonks on nõudepesumasinakindlad.


\*sõltub mudelist

2. The Wire whip, Meat grinder\* and Slicer/Shredder\* **should only be washed by hand** in warm soapy water.

 **Ok** The bowl, Flat beater and Dough hook are dishwasher-proof.


\*depending on model

2. Las varillas para montar, el accesorio de picar carne\* y el de cortar en rebanadas o en tiras\* **únicamente deben lavarse a mano**, con agua templada y jabón.

 **Ok** El recipiente, el batidor plano y el gancho de amasar son aptos para su uso en lavavajillas.

\*según el modelo

2. Vispilän, lihamylyn\* ja leikkuri/silppuriin\* **saa pestä ainoastaan käsin** lämpimällä saippuavedellä.

 **Ok** Kulho, vatkin ja taikinakoukku ovat konepestäviä.

\* vaihtelee malleittain

3. **Korpusi tohib puhastada ainult pehme niiske lapiga**. Seejärel pühkige lapiga kuivaks.

**Märkus:** Ärge kasutage seadme pindade puhastamiseks abrasiivseid vahendeid ega küürimiskäsnaid.

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

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

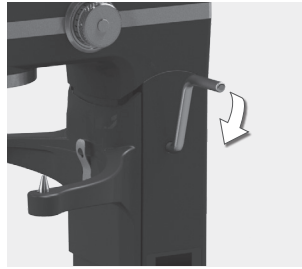
3. **El compartimento del motor solo debe limpiarse con un paño suave** humedecido; a continuación, debe secarse con otro paño.

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

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

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

Alustamine / Getting started  
Introducción / Aluksi



EE

1. **Asetage mootorikorpust kuivale, tasasele ja stabiilsele pinnale**, nt tööpinna või lauale. Hoidke see eemal tööpinna servadest. Jätke seadme tagaküljel olevate ventilatsioonivade ümber rohkesti ruumi.

**⚠ Ettevaatus!** Veenduge, et toitejuhe on pistikust eemaldatud.

EN

1. **Place the motor base on a dry, level, stable, surface** such as a countertop or table. Keep it away from the countertop edge. Be sure to leave plenty of room around air vents at the back of the appliance.

**⚠ Caution!** Ensure that the power cord is unplugged.

ES

1. **Coloque la base del motor sobre una superficie seca, plana y estable** como una encimera o una mesa. Aléjela del borde de la encimera. Asegúrese de que queda suficiente espacio alrededor de las aberturas de ventilación de la parte posterior del aparato.

**⚠ Precaución!** Asegúrese de que el cable de alimentación está desenchufado.

FI

1. **Aseta moottoriossa kuivalle, vaakasuoralle, vakaalle pinnalle**, kuten työtasolle tai pöydälle. Älä aseta sitä työtason reunaan. Jätä runsaasti tilaa laitteen takaosan ilmanvaihtoaukkojen ympärille.

**⚠ Huomio!** Varmista, että virtajohto on irrotettu.

2. **Lükake nõu tugiraam alla.** Keerake nõu tõstmiskangi päripäeva, kuni nõu tugiraamid on paigas.

**Hoiatus!** Hoidke sõrmed ja käed liikuvatest osadest eemal.

2. **Move the bowl support arm down.** Turn the bowl lift handle clockwise until the bowl support arms are in position.

**Warning:** Keep fingers and hands away from areas with movable parts.

2. **Baje el brazo de soporte del cuenco.** Gire la manivela de elevación del cuenco hacia la derecha hasta que los brazos de soporte alcancen su posición.

**Advertencia:** Mantenga dedos y manos alejados de las zonas con piezas móviles.

2. **Siirrä kulhon tukivarsi alas.** Käännä kulhon nostokahvaa myötäpäivään, kunnes kulhon tukivarret ovat paikoillaan.

**Varoitus:** Pidä sormet ja kädet pois liikkuvien osien alueelta.

3. **Asetage nõu väikese nurga all** nõu tugiraamidelt olevatele hoidikutele.

3. **Position the bowl**, using a slight angle, onto the pins placed on the bowl support arms.

3. **Coloque el cuenco**, en ligero ángulo, sobre los pasadores de los brazos de soporte del cuenco.

3. **Aseta kulho paikoilleen** pieneen kulmaan kulhon tukivarsien pidikkeisiin.

BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

FR  
HR  
HU  
IT

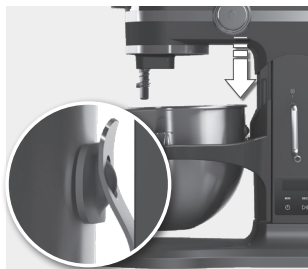
LT  
LV  
NL  
NO

PL  
PT  
RO  
RU

SK  
SL  
SR  
SV

TR  
UK

## Alustamine / Getting started Introducción / Aluksi



EE

4. Vajutage nõu tagaosa tugevalt allapoole, kuni see oma kohale kinnitub.

**Hoiatus!** Ärge kunagi kasutage traadist visplit, lamedat segamisositsikut või taignakonksusid, kui seadme juurde kuuluv nõu pole paigas.

EN

4. Firmly press down the back of bowl until it locks into position.

**Warning:** Never operate appliance with the attachments wire whip, flat beater or dough hook unless the bowl is in place.

ES

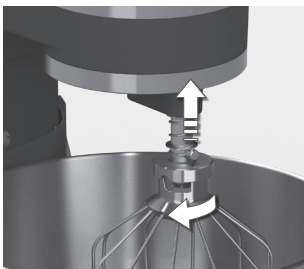
4. Presione firmemente hacia abajo la parte trasera del cuenco hasta que quede bloqueado en su posición.

**Advertencia:** No utilice nunca el aparato con los accesorios batidor, batidor plano o gancho de amasar sin colocar el recipiente.

FI

4. Paina kulhon takaosaa alaspäin, kunnes se lukittuu paikoilleen.

**Varoitus:** Älä koskaan käytä laitetta vispilällä, vatkaimeilla tai taikinakoukulla, jos kulho ei ole paikoillaan.



5. Paigutage tarvik tarvikuvõlliile:

Seadke tarviku ülaosas olev süvend kohakuti tarviku võllil oleva tihvtiga. Lükake tarvikut ülespoole ja keerake vastupäeva, kuni tihvt asendisse lukustub. Tarviku eemaldamiseks keerake seda päripäeva ja tõmmake lahti.

5. Place an attachment on the Attachment shaft:

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

5. Coloque un accesorio en el eje de accesorios: Alinee la ranura de la parte superior del accesorio con la patilla del eje de accesorios. Empuje el accesorio hacia arriba y gírelo hacia la izquierda hasta que la patilla se bloquee en su posición. Para quitar el accesorio, muévelo hacia la derecha y tire.

5. Aseta sekoitin kiinni akseliin:

Kohdista sekoittimen yläosassa oleva syvennys akselin tappeen. Paina sekoitin ylös ja käännä sitä vastapäivään, kunnes tappi lukittuu paikoilleen. Poista sekoitin kääntämällä sitä myötäpäivään ja vetämällä se irti.



6. Lükake nõu tugiraamid üles.

Keerake nõu tõstmiskangi vastupäeva, kuni nõu tugiraamid paigale kinnituvad.

6. Move the bowl support arms upwards. Turn the bowl lift handle counter-clockwise until the bowl support arm locks into position.

6. Levante los brazos de soporte del cuenco. Gire la manivela de elevación del cuenco hacia la izquierda hasta que los brazos de soporte se bloqueen en su posición.

6. Siirrä kulhon tukivarret ylös. Käännä kulhon nostokahvaa vastapäivään, kunnes kulhon tukivarret lukittuvat paikoilleen.



**EE**

7. **Asetage nõule kaas\***. Lükake kaant õrnalt allapoole, kuni see paika lukustub. Koostisosad valage nõusse ainult nõu kaanes oleva ava kaudu.

\*Lisatud teatud mudelite puhul.

**EN**

7. **Place the bowl cover\* on the bowl.** Gently push the cover down until it locks into place. Only add ingredients using the pouring hole on the bowl cover.

\*Included in specific models.

**ES**

7. **Coloque la tapa del bol\* en el bol.** Empuje suavemente la tapa hacia abajo hasta que encaje en su sitio. Añada los ingredientes exclusivamente a través del orificio de la tapa del cuenco.

\*Incluidos en modelos específicos.

**FI**

7. **Aseta kulhon kansi\* paikalleen.** Paina kantta varovasti, kunnes se lukittuu. Lisää aineksia vain kannen aukon kautta.

\*Tiettyissä malleissa.

8. **Keerake kiirusevalija asendist "OFF" soovitud kiirusele (1/P-10).**

Kui segamine on lõpetatud, keerake kiirusevalija asendisse "OFF" ja eemaldage seade vooluvõrgust. Seadme töötamise ajal kuvatakse järelejäänud toiminguaeg LCD-näidikul. Kui te seadme välja lülitate, lähtestub taimer automaatselt. **Märkus** Alustage segamist kõige väiksemal kiirusel, et koostisained ei pritsiks nõust välja.

8. **Move the Speed selector from "OFF" to desired speed (1/P-10).**

Once mixing is complete, turn the Speed selector to "OFF" and unplug the appliance.

The elapsed time of operation is shown on the LCD while the machine is working. When you turn the machine off the timer resets automatically.

**Note:** Always start on the slowest possible speed to avoid splashing ingredients out of the bowl.

8. **Mueva el selector de velocidad de "OFF" a la velocidad deseada (1/P-10).** Una vez haya terminado de batir, gire el selector a "OFF" y desenchufe el aparato.

El tiempo de funcionamiento aparece en el LCD mientras la máquina está funcionando. Al apagar la máquina, el temporizador se reinicia automáticamente.

**Nota:** Comience siempre a la menor velocidad posible para evitar salpicaduras de ingredientes fuera del cuenco.

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

Toiminnan kulunut aika näkyy LCD-näytössä koneen ollessa toiminnassa. Ajastin nollautuu automaattisesti, kun kone kytketään pois päältä.

**Huomautus:** aloita käyttö aina mahdollisimman hitaalla nopeudella, jotta ainekset eivät roisku kulhosta.

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

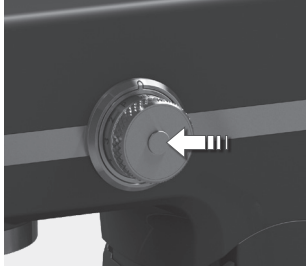
SV

TR

UK



Muud funktsioonid / Other functions  
Otras funciones / Lisätoiminnot



EE

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

EN

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

ES

1. **Función de potencia:** Si la máquina está en la velocidad 1/P, puede detenerla temporalmente pulsando el botón "PULSE" en el selector de velocidad. Si lo vuelve a pulsar se arranca la máquina durante 1,5 segundos. Sin lo mantiene pulsado, la máquina funciona mientras mantenga presionado el botón.

FI

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

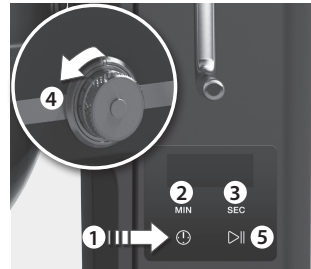


2. Pulss-funktsiooni võite sisse lülitada ka nii, et vajutate LCD ikooni või . Seade kuvab tööaja LCD-näidikul.

2. You can also activate the pulse function by pressing the or the on the LCD. The machine displays the time of operation on the LCD.

2. También puede activar la función de potencia pulsando o en el LCD. La máquina muestra el tiempo de funcionamiento en el LCD.

2. Voit myös kytkeä sykäystoiminnon päälle painamalla painiketta tai LCD-näytöllä. Kone näyttää toiminta-ajan LCD-näytöllä.




3. **Taimeri valimine:** Vajutage ja LCD hakkab vilkuma, tähistades sisenemist taimerirežiimi. Valige sobiv aeg, vajutades nuppu "MIN" (minutid) ja "SEC" (sekundid). Keerake kiirusevalija sobivale kiirusele ja vajutage nuppu .

3. **Setting the timer:** Press the and the LCD starts flashing to indicate you have entered into set timer mode. Set the time you need by pressing the "MIN" (minute) and the "SEC" (second) buttons. Turn the speed selector to the desired speed and press the button.


3. **Ajuste del temporizador:** Pulse , el LCD empieza a parpadear indicando que ha accedido al ajuste del temporizador. Ajuste el tiempo que necesite pulsando los botones "MIN" (minutos) y "SEC" (segundos). Gire el selector de velocidad a la velocidad apropiada y pulse el botón .

3. **Ajastimen asetus:** Paina painiketta ja LCD-näyttö alkaa vilkkua merkiksi siitä, että olet siirtynyt ajastimen asetustilaan. Aseta haluamasi aika painamalla painiketta "MIN" (minuutti) ja "SEC" (sekunti). Käännä nopeusvalitsin haluamasi nopeuden kohdalle ja paina painiketta .


**EE**

4. Seade käivitub ja alustab järelejäanud aja pöördloendust. Vajadusel saab nuppu  vajutades toimingu peatada; jätkamiseks vajutage nuppu uuesti. Kui aega ei valita, hakkab näidid seadme sisselülitamisel aega loendama.


**EN**

4. The machine starts and counts down the elapsed time. You can pause the work by pressing , continue by pressing it again. If no time is selected, the display will function as counter when the machine is switched on

**ES**

4. La máquina se pone en marcha y realiza la cuenta atrás del tiempo transcurrido. Puede pausar el funcionamiento pulsando el botón  y pulsarlo de nuevo para continuar. Si no se ha seleccionado un tiempo, la pantalla funciona como contador cuando se enciende la máquina.

**FI**

4. Kone käynnistyy ja ajanlaskin laskee kuluneen ajan. Voit keskeyttää toiminnon painamalla painiketta  ja jatkaa toimintoa painamalla sitä uudelleen. Jos aikaa ei ole valittu, näyttö toimii ajanlaskimena koneen ollessa toiminnassa.

**5. Töötuli ja toiteindikaatori tuli:**

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

**5. Work light and Power indicator light:**

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

**5. Luz de servicio e indicador de funcionamiento:**

Si el aparato está enchufado y se selecciona una velocidad, se enciende un LED azul alrededor del selector de velocidad. También se enciende una luz de servicio sobre la zona de trabajo. Si el selector se mueve a "OFF", la luz de servicio se apaga automáticamente tras 3 min.

**5. Käyttövalo ja virran merkkivalo:**

Jos laite on kytketty sähköverkkoon ja jokin nopeus valitaan, sininen LED-merkkivalo syttyy nopeuden valitsimen ympärille. Lisäksi käyttövalo syttyy käyttöalueelle. Jos nopeuden valitsin siirretään sammutusasentoon, käyttövalo sammuu automaattisesti 3 minuutin kuluttua.

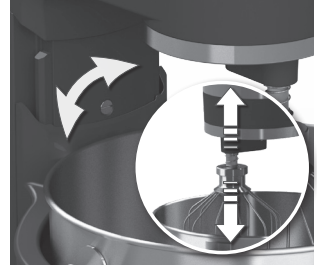
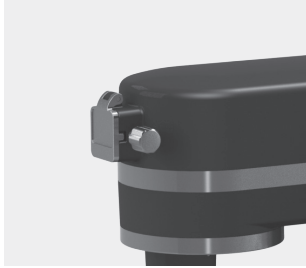
6. **Märkus.** Kui kiirusevalija on enne seadme sisselülitamist aktiveeritud olekus, siis vilguvad kiirusevalija sinine LED-tuli ja töötuli nii VÄLJAS kui ka SEES-asendis, andes teile märku, et kiirusevalija on sisse lülitatud. Keerake kiirusevalija asendisse "OFF" ja tuled lõpetavad vilkumise. Seejärel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

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

6. **Nota:** Si el selector de velocidad ya está encendido antes de enchufar el aparato, la luz LED azul del selector de velocidad y la luz de servicio parpadearán para indicarle que el selector de velocidad se ha dejado encendido. Gire el selector de velocidad a "OFF" para que las luces dejen de parpadear. A continuación, reanude el funcionamiento con normalidad.

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

BG  
CS  
DA  
DEEE  
EN  
ES  
FIFR  
HR  
HU  
ITLT  
LV  
NL  
NOPL  
PT  
RO  
RUSK  
SL  
SR  
SVTR  
UK



EE

- 7. Kinnituselement:** Seadme juurde kuulub mitmeotstarbeline tarvikute kinnituselement. Tarvikute õigeks ja turvaliseks kasutamiseks lugege tähelepanelikult vastavaid juhiseid. *Lisateavet leiate aadressilt [www.electrolux.ee](http://www.electrolux.ee).*

EN

- 7. Attachment hub:** The appliance comes with a built in multipurpose Attachment hub. Read and carefully follow the instructions that comes with each attachment for correct and safe use. *Kindly see [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com) for more information.*

ES

- 7. Buje de acoplamiento:** El aparato se entrega con un buje de acoplamiento multiuso. Lea y siga atentamente las instrucciones que se suministran con cada accesorio para un uso correcto y seguro. *Consulte [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com) para obtener más información.*

FI

- 7. Lisälaitteiden kiinnitys:** Laitteessa on sisäänrakennettu lisälaitteiden kiinnitysmekanismi. Lue kunkin lisälaitteen mukana toimitetut ohjeet huolellisesti oikeaoppisen ja turvallisen käytön varmistamiseksi. *Lisätietoja osoitteessa [www.electrolux.fi](http://www.electrolux.fi).*

**8. Tarvikuvõlli reguleerimine:**

Seade on tehases reguleeritud nii, et tarvik ei lähe vastu nõu põhja. Kui tarvik läheb vastu nõu põhja või jääb äärtest liiga kaugele, saate selle asendit reguleerida. *Täiendavad juhised vt jaotisest 9.* NB! Veenduge, et tarvik oleks nõu põhjale võimalikult lähedal. Sel juhul saate parima tulemuse.

**8. Adjusting the tool shaft:**

The appliance is adjusted at the factory so that the attachment clears the bottom of the bowl. If the attachment hits the bottom of the bowl or is too far away from the sides, you can adjust it correctly. *See 9 for further instructions.* Note: Make sure the attachment is as close to the bottom of the bowl as possible for best results.

**8. Ajuste del eje de accesorios:**

El aparato viene ajustado de fábrica para que el accesorio no toque el fondo del bol. Si el accesorio toca el fondo del bol o está demasiado alejado de los laterales, puede ajustarlo correctamente. *Consulte las instrucciones en el punto 9.* Nota: Asegúrese de que el accesorio esté lo más cerca posible del fondo del bol para obtener los mejores resultados.

**8. Sekoittimien kiinnitykselin säätäminen:**

Laite säädetään tehtaalla niin, että sekoitinosa ei osu kulhon pohjaan. Jos sekoitinosa osuu kulhon pohjaan tai on liian kaukana kulhon reunosta, voit säätää etäisyyttä paremmaksi. *Katso lisäohjeita kohdasta 9.* Huomautus: varmista, että sekoitinosa on mahdollisimman lähellä kulhon pohjaa, niin saat parhaan tuloksen.

**9. Keerake kiirusevalija asendisise "OFF" ja eemaldage seade vooluvõrgust.**

Lütkake nõu tugiraamid alla. Kruii reguleerimiseks kasutage tavalist kruvikeerajat. Võlli tõstmiseks keerake seda vastupäeva; võlli langetamiseks keerake päripäeva. Kui need ei asetu õigesti, ei pruugi nõu paigaleasetamine õnnestuda.

**9. Turn the Speed selector to "OFF" and unplug the appliance.**

Move the bowl support arms down. Use a slotted point Head screwdriver to adjust the screw. Turn counter clockwise to raise the Attachment shaft, turn clockwise to lower it. If wrongly adjusted you may not be able to lock the bowl when lifted.

**9. Gire el selector de velocidad a "OFF" y desenchufe el aparato.**

Baje los brazos de soporte del cuenco. Use un destornillador de cabeza ranurada para ajustar el tornillo. Gírelo hacia la izquierda para levantar el eje de acoplamiento y a la derecha para bajarlo. Si el ajuste es incorrecto, quizá no se pueda bloquear el cuenco al levantarlo.

**9. Siirrä nopeuden valitsin sammutusasentoon ja irrota laite sähköverkosta.**

Siirrä kulhon tukivarret alas. Säädä ruuvia ruuvimeisselillä. Käännä vastapäivään liitososan akselin nostamiseksi ja vastaavasti myötäpäivään sen laskemiseksi. Si el ajuste es incorrecto, quizá no se pueda bloquear el cuenco al levantarlo.

Puhastamine ja hooldus / Cleaning and care  
 Limpieza y mantenimiento / Puhdistaminen ja hoitaminen



EE

1. **Lülitage seade välja**, eemaldage toitejuhe seinakontaktist ja oodake, kuni tarvikud on pöörlemise täielikult lõpetanud.

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

EN

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

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

ES

1. **Apague el aparato**, desenchúfelo y espere hasta que se haya parado completamente.

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

FI

1. **Katkaise laitteesta virta**, irrota johto pistorasiasta ja odota, kunnes välineet ovat lakanneet pyörimästä.

**Varoitus!** Älä koskaan upota moottorin koteloa, pistoketta tai virtajohtoa veteen tai muuhun nesteeseen.

2. Traadist visplit, hakklihamasinat\* ja viulutajat/ribastajat\* **tuleks pesta ainult käsitsi** sooja seebiveega.

Kauss, lame segamisotsik ja taignakons on nõudepesumasinakindlad.

\*sõltub mudelist

2. The Wire whip, Meat grinder\* and Slicer/Shredder\* **should only be washed by hand** in warm soapy water.

The bowl, Flat beater and Dough hook are dishwasher-proof.

\*depending on model

2. Las varillas para montar, el accesorio de picar carne\* y el de cortar en rebanadas o en tiras\* **únicamente deben lavarse a mano**, con agua templada y jabón.

El recipiente, el batidor plano y el gancho de amasar son aptos para su uso en lavavajillas.

\*según el modelo

2. Vispilän, lihamylyn\* ja leikkuri/silppurin\* **saa pestä ainoastaan käsin** lämpimällä saippuvedellä.

Kulho, vatkain ja taikinakoukku ovat konepestäviä.

\* vaihtelee malleittain

3. **Korpus** tohib puhastada ainult pehme niiske lapiga. Seejärel pühkige lapiga kuivaks.

**Märkus:** Ärge kasutage seadme pindade puhastamiseks abrasiivseid vahendeid ega küürimiskäsnaid.

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

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

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

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

3. **Puhdista runko ainoastaan pehmeällä**, kostutatulla liinalla ja kuivava toisella liinalla.

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

BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

FR  
HR  
HU  
IT

LT  
LV  
NL  
NO

PL  
PT  
RO  
RU

SK  
SL  
SR  
SV

TR  
UK

## Retseptid

EE

Vahustamise funktsioon: kogused ja töötlemisajad				
Koostisained	Kogus	Ühik	Aeg	Kiirus
Koor	100-900	g	60-120	8-10
Munavalge	50-730 (1-14)	g/tk	Vähemalt 100 s	8~10

Segamise funktsioon: kogused ja töötlemisajad (kerge taigna segamine (nt koogitaigen))					
Retsept	Koostisained	Kogus	Ühik	Aeg	Kiirus
Keeks	Jahu	360	g	200–230 s	Keskmine seade (4–6. seade)
	Margariin	135	g		
	Suhkur	150	g		
	Küpsetuspulber	1	tl		
šokolaadikook	Jahu	480	g	300–360 s	Keskmine seade (4–6. seade)
	Muna	200/4	g/tk		
	Või	180	g		
	Suhkur	150	g		
	Vanillisuhkur	2	tl		
	Hapukoor	100	g		
	Pähklisegu	100	g		
	Söögisooda	3	tl		
<b>Valmistamine</b>					
Või peaks olema toasoe. Vahustage või suhkruga kreemjaks. Lisage ükshaaval munad. Lisage segamise ajal hapukoor ja vanillisuhkur. Lõpuks lisage küpsetuspulbriga segatud jahu.					
Võikook	Jahu	120	g	60-90 s	Keskmine seade (4–6. seade)
	Või	36	g		
	Suhkur	36	g		
	Toores muna	200	g		
	Küpsetuspulber	1	tl		
<b>Valmistamine</b>					
Pange kõik koostisained kaussi ja segage läbi.					

Taignakonsude funktsioon: kogused ja töötlemisajad					
Retsept	Koostisained	Kogus	Ühik	Aeg	Kiirus
Sai (pärmitainas) Minimaalne kogus	jahu	252	g	Vähemalt 120 s	Madal säte (säte 1-3)
	vesi	240	g		
	Suhkur	2	tl		
	Margariin	1	spl		
	Sool	1	tl		
	Kuivpärm	2	tl		
<b>Valmistamine</b>					
Pange kõik koostisained kaussi ja segage, kuni taigen on valmis.					
Pärmitaigna (pitsataigna) maks. kogused	Nisujahu	960	g	Vähemalt 120 s	Madal säte (säte 1-3)
	Vesi	400	g		
	Õli	93	g		
	Sool	3	tl		
	Suhkur	2	tl		
	Kuivpärm	1	spl		
<b>Valmistamine</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>Pange pärm, suhkur ja soe vesi nõusse ja laske ainetel sulanduda.</li> <li>Lisage segule jahu, sool ja õli.</li> <li>Segage kiirusel 1/P.</li> <li>Kui tainas on ühtlaseks segunenud, suurendage kiirust tasemele 3.</li> <li>Tainas on valmis, kui see enam nõu ega segaja külge kinni ei jää.</li> <li>Asetage tainas jahuga ülepuistatud lauale ja rullige sobiva paksusega tükiks.</li> <li>Asetage rullitud tainas määritud ahjuplaadile ja laotage peale kate.</li> </ol>					

## Retseptid

EE

Taignakonsude funktsioon: kogused ja töötlemisajad					
Retsept	Koostisained	Kogus	Ühik	Aeg	Kiirus
Pehme tainas	Jahu	2,0	kg	180-240 s	Madal säte (kiirus 1 kuni 30 s, kiirus 3 kuni valmimiseni)
	Vesi	1430	g		
	Sool	3	tsp		

Segamismõlafunktsioon: kogused ja töötlemisajad					
Retsept	Koostisained	Kogus	Ühik	Aeg	Kiirus
Šokolaadi- võikreem	Poolmagusad šokolaadilaastud	250	g	200-300 s	Keskmine säte (säte 4 - 6)
	Või	117	g		
	Tuhksuhkur	432	g		
	Piim	5	tbs		
	Vanilliekstrakt	1/2	tsp		
<b>Valmistamine</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sulatage šokolaad ja hoidke see soojana.</li> <li>2. Asetage pehme või nõusse ja vahustage, kuni või muutub kreemjaks.</li> <li>3. Lisage nõusse piim ja suhkur ning vahustage koos võiga, kuni segu on kreemjas ja õhuline.</li> <li>4. Seejärel valage nõusse sulatatud šokolaad ja vahustage plastvispliga sobiva konsistentsi saamiseks</li> </ol>					

## Veaotsing

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

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK

## Recipes

EN

Whisking function quantities and Processing Times				
Ingredients	Quantity	Unit	Time	Speed
Cream	100-900	g	60-120	8-10
Egg-white	50-730 (1-14)	g/pcs	60-120	8-10

Beating function quantities and Processing Times (mixing light dough (e.g: cake dough))					
Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time	Speed
Cake sponge	Flour	360	g	200-230 s	Medium setting (4-6 setting)
	Margarine	135	g		
	Sugar	150	g		
	Baking powder	1	tsp		
Chocolate cake	Flour	480	g	300-360 s	Medium setting (4-6 setting)
	Egg	200/4	g/pcs		
	Butter	180	g		
	Sugar	150	g		
	Vanilla Sugar	2	tsp		
	Sour cream	100	g		
	Nougat raw mixture	100	g		
	Baking soda	3	tsp		
<b>Method</b>					
The butter should be soft not hard. Stir the soft butter with sugar until creamy. Add the eggs one after another. While stirring, add the sour cream and vanilla sugar. Finally stir in the flour together with baking soda.					
Butter Cake	Flour	120	g	60-90 s	Medium setting (4-6setting)
	Butter	36	g		
	Sugar	36	g		
	Fresh egg	200	g		
	Baking powder	1	tsp		
<b>Method</b>					
Place all ingredients in the bowl, and mix them, till it is ready.					

Hooks function quantities and Processing Times					
Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time	Speed
Yeast dough (bread)min. Quantities	flour	252	g	At least 120 s	Low setting (1-3 setting)
	water	240	g		
	Sugar	2	tsp		
	Margarine	1	tbs		
	Salt	1	tsp		
	Dry Yeast	2	tsp		
<b>Method</b>					
Place all the ingredients into the bowl and knead until satisfactory.					
Yeast dough (Pizza dough) max quantities	Wheat flour	960	g	At least 120 s	Low setting (1-3 setting)
	Water	400	g		
	Oil	93	g		
	Salt	3	tsp		
	Sugar	2	tsp		
	Dry Yeast	1	tbs		
<b>Method</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>Place yeast, sugar and warm water in the bowl of the machine, and let it stand until creamy.</li> <li>Add flour, salt and oil to the mixture.</li> <li>Mix at speed 1/P.</li> <li>When the dough is formed homogeneously, increase speed to speed 3.</li> <li>The dough is ready when it does not stick to the side of the bowl, neither to the tool.</li> <li>Spread the dough with a rolling pin to the desired thickness on a lightly floured surface.</li> <li>Place the dough in a lightly greased pan and spread with toppings.</li> </ol>					



## Recipes

EN

Hooks function quantities and Processing Times					
Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time	Speed
Soft dough	Flour	2,0	kg	180-240 s	Low setting (speed 1 for 30 sec, speed 3 until ready)
	Water	1430	g		
	Salt	3	tsp		

Flex edge beater function quantities and processing times					
Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time	Speed
Chocolate butter cream frosting	Semi-sweet chocolate chips	250	g	200-300 s	Medium setting (4 - 6 setting)
	Butter	117	g		
	Confectioners' sugar	432	g		
	Milk	5	tbs		
	Vanilla extract	1/2	tsp		
<b>Method</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Melt the chocolate and keep warm.</li> <li>2. Add softened butter into the bowl and beat until the butter become creamy.</li> <li>3. Add milk and sugar into the bowl and beat together with butter until the mixture become creamy and fluffy.</li> <li>4. After that, put the melted chocolate into the bowl and mix with plastic beater to get a good mixture.</li> </ol>					

## Troubleshooting

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

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK

## Recetas

ES

Cantidades y tiempo de procesamiento de la función de mezcla					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Tiempo	Velocidad	
Nata	100-900	g	60-120	8-10	
Huevo - clara	50-730 (1-14)	g/uds.	60-120	8-10	
Cantidades y tiempo de procesamiento de la función para batir (mezcla de masa ligera, p. ej.: masa de repostería)					
Receta	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Hora	Velocidad
Bizcocho	Harina	360	g	200-230 s	Ajuste medio (ajuste 4-6)
	Margarina	135	g		
	Azúcar	150	g		
	Levadura	1	cucharadita		
pastel de chocolate	Harina	480	g	300-360 s	Ajuste medio (ajuste 4-6)
	Huevo	200/4	g/uds.		
	Mantequilla	180	g		
	Azúcar	180	g		
	Azúcar de vainilla	2	cucharadita		
	Nata agria	100	g		
	Mezcla cruda turrón	100	g		
	Bicarbonato	3	cucharadita		
<b>Método</b>					
La mantequilla debe estar blanda y no dura. Remueva la mantequilla blanda con azúcar hasta que esté cremosa. Añada los huevos uno tras otro. Mientras remueve, añada la nata agria y el azúcar de vainilla. Por último, remueva en la mezcla la harina con el bicarbonato.					
Tarta de mantequilla	Harina	120	g	60-90 s	Ajuste medio (ajuste 4-6)
	Mantequilla	36	g		
	Azúcar	36	g		
	Huevo fresco	200	g		
	Levadura	1	cucharadita		
<b>Método</b>					
Coloque todos los ingredientes en el cuenco y mézclelos hasta que esté listo.					
Cantidades y tiempo de procesamiento de la función del accesorio					
Receta	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Hora	Velocidad
Pan (masa con levadura) Cantidad mínima	Harina	252	g	Al menos 120 s	Bajo medio (ajuste 1-3)
	Agua	240	g		
	Azúcar	2	cucharadita		
	Margarina	1	cucharada		
	Sal	1	cucharadita		
	Levadura seca	2	cucharadita		
<b>Método</b>					
Coloque todos los ingredientes en el cuenco y amase hasta un nivel satisfactorio.					
Masa de levadura (masa de pizza) Cantidades máx.	Harina de trigo	960	g	Al menos 120 s	Bajo medio (ajuste 1-3)
	Agua	400	g		
	Aceite	93	g		
	Sal	3	cucharadita		
	Azúcar	2	cucharadita		
	Levadura seca	1	cucharada		
<b>Método</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloque levadura, azúcar y agua templada en el cuenco de la máquina y espere hasta que tenga un aspecto cremoso.</li> <li>2. Agregue harina, sal y aceite a la mezcla.</li> <li>3. Mezcle a velocidad 1/P.</li> <li>4. Cuando se forme una masa homogénea, aumente la velocidad a 3.</li> <li>5. La masa está lista cuando deja de pegarse en los lados del cuenco y en la herramienta.</li> <li>6. Extienda la masa con el espesor que desee usando un rodillo sobre una superficie ligeramente enharinada.</li> <li>7. Coloque la masa en una bandeja ligeramente engrasada y cubra con los ingredientes.</li> </ol>					

ES

Recetas

Cantidades y tiempo de procesamiento de la función del accesorio					
Receta	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Hora	Velocidad
Masa suave	Harina	2,0	kg	180-240 s	Bajo medio (velocidad 1 durante 30 seg, velocidad 3 hasta terminar)
	Agua	1430	g		
	Sal	3	cucharadita		

Flex edge beater function quantities and processing times					
Receta	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Hora	Velocidad
Glaseado de mantequilla y chocolate	Virutas de chocolate semidulces	250	g	200-300 s	Ajuste medio (ajuste 4-6)
	Mantequilla	117	g		
	Azúcar glas	432	g		
	Leche	5	cucharada		
	Extracto de vainilla	1/2	cucharadita		
<b>Método</b>					
1. Derrita el chocolate y manténgalo caliente. 2. Añada mantequilla blanda al bol y bata hasta que esté cremosa. 3. Añada leche y azúcar al bol y bata con la mantequilla hasta que la mezcla esté cremosa y esponjosa. 4. A continuación, introduzca en el bol el chocolate fundido y mezcle con un batidor plástico.					

Solución de problemas

Solución de problemas		
Problema	Causa	Solución
El motor se ralentiza durante el funcionamiento.	La cantidad de masa puede superar la capacidad máxima.	Quite la mitad y procese en dos series.
	La masa puede estar demasiado húmeda, se pega al lado del cuenco.	Añada más harina, cucharada a cucharada, hasta que el motor acelere. Procese la masa hasta que los costados del cuenco estén limpios.
El motor no funciona.	El aparato no está conectado a la red eléctrica.	Asegúrese de enchufar el aparato antes de usarlo.
El aparato vibra o se mueve durante el funcionamiento.	Las patas de goma están mojadas.	Asegúrese de que las patas de goma y la parte inferior de la unidad estén limpias y secas.
	Ajuste demasiado alto del selector de velocidad.	Reduzca el ajuste de velocidad.
	Es normal con cargas pesadas (como masas densas y queso).	Quite la mitad y procese en dos series.
El accesorio araña el cuenco de acero inoxidable durante el funcionamiento.	La altura del eje de accesorios no es correcta.	Ajuste la altura del eje de accesorios.
La luz de servicio y el indicador de funcionamiento parpadean.	El selector de velocidad se ha dejado encendido.	Gire el selector hasta la posición "Parada".

BG  
 CS  
 DA  
 DE  
 EE  
 EN  
 ES  
 FI  
 FR  
 HR  
 HU  
 IT  
 LT  
 LV  
 NL  
 NO  
 PL  
 PT  
 RO  
 RU  
 SK  
 SL  
 SR  
 SV  
 TR  
 UK

## Reseptit

FI

Vatkausmäärät ja käsittelyajat				
Ainekset	Määrä	yksikkö	Aika	Nopeus
Kerma	1-9	dl	60-120	8-10
Munanvalkuaiset	1-14	kpl	60-120	8-10

Sekoitusmäärät ja käsittelyajat (kevyen taikinan sekoitus (esim. kakkutaikina))					
Resepti	Ainekset	Määrä	yksikkö	Aika	Nopeus
Sokerikakku	Jauhot	6	dl	200-230 s	Keskisuuri asetus (asetus 4-6)
	Margariini	1,5	dl		
	Sokeri	1,7	dl		
	Leivinjauhe	1	tl		
Suklaakakku	Jauhot	8	dl	300-360 s	Keskisuuri asetus (asetus 4-6)
	Kananmunat	4	kpl		
	Voi	2	dl		
	Sokeri	1,7	dl		
	Vaniljasokeri	2	tl		
	Hapankerma	1	dl		
	Nougatsekoitus	100	g		
	Ruokasooda	3	tl		
<b>Valmistus</b>					
Voin on oltava pehmeää eikä kovaa. Sekoita pehmeä voi sokeriin, kunnes seos on paksua. Lisää kananmunat yksi kerrallaan. Lisää hapankerma ja vaniljasokeri samalla sekoittaen. Lisää lopuksi jauhot yhdessä ruokasoodan kanssa.					
Voikakku	Jauhot	2	dl	60-90 s	Keskisuuri asetus (asetus 4-6)
	Voi	0,4	dl		
	Sokeri	0,4	dl		
	Tuore kananmuna	4	kpl		
	Leivinjauhe	1	tl		
<b>Valmistus</b>					
Aseta kaikki ainekset kulhoon ja sekoita ne, kunnes taikina on valmista.					

Vaivausmäärät ja käsittelyajat					
Resepti	Ainekset	Määrä	yksikkö	Aika	Nopeus
Leipä (hiivataikina) vähimmäismäärä	vehnäjauhoa	4,2	dl	Vähintään 120 s	Alhainen asetus (asetus 1-3)
	vettä	2,37	dl		
	Sokeri	2	tl		
	Margariini	1	el		
	Suola	1	tl		
	Kuivahiiva	2	tl		
<b>Valmistus</b>					
Aseta kaikki ainekset kulhoon ja vaivaa taikinaa riittävästi.					
Hiivataikina (Pizzataikina) maksimimäärät	Vehnäjauho	16	dl	Vähintään 120 s	Alhainen asetus (asetus 1-3)
	Vesi	4	dl		
	Öljy	1	dl		
	Suola	3	tl		
	Sokeri	2	tl		
	Kuivahiiva	1	el		
<b>Valmistus</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aseta hiiva, sokeri ja lämmin vesi koneen kulhoon ja anna sen olla, kunnes seos on kermamaista.</li> <li>2. Lisää sekaan jauhot, suola ja öljy.</li> <li>3. Sekoita nopeudella 1/P.</li> <li>4. Kun taikina on tasaista, säädä nopeus 3.</li> <li>5. Taikina on valmista, kun se ei enää tartu kulhon sivuille tai sekoitusvälineeseen.</li> <li>6. Levitä taikina haluamasi paksuiseksi kaulimen avulla hiukan jauhoitetulla alustalla.</li> <li>7. Aseta taikina kevyesti voideltuun vuokaan ja levitä sen päälle täytteet.</li> </ol>					

## Reseptit

FI

Hooks function quantities and Processing Times					
Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time	Speed
Pehmeä taikina	Jauhot	2,0	kg	180-240 s	Alhainen asetus (Käytä 30 sekunnin ajan nopeutta 1 ja sen jälkeen nopeutta 3, kunnes valmista)
	Vesi	1430	g		
	Suola	3	tl		

Muovisen vatkaimeen määrät ja käsittelyajat					
Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time	Speed
Suklaa-voi- kreemikuorrute	Puolimakeat suklaalastu	1,25	dl (250 g)	200-300 s	Keskiuuri asetus (asetus 4-6)
	Voi	1,3	dl		
	Tomusokeri	4,8	dl		
	Maito	5	el		
	Vaniljauute	1/2	tl		
<b>Valmistus</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sulata suklaa ja pidä lämpimänä.</li> <li>2. Lisää pehmennetty voi kulhoon ja vatkaa se vaahdoksi.</li> <li>3. Lisää maito ja sokeri kulhoon ja vatkaa yhteen voim kanssa, kunnes seos on vaahtoa.</li> <li>4. Lisää sen jälkeen sula suklaa kulhoon ja sekoita hyvin muovivatkaimella.</li> </ol>					

## Vianetsintä

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

BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

FR  
HR  
HU  
IT

LT  
LV  
NL  
NO

PL  
PT  
RO  
RU


SK  
SL  
SR  
SV


TR  
UK



## Jäätmekäitlusse andmine / Disposal Cómo desechar el electrodoméstico / Hävittäminen


EE


 Sümbooliga tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

 See märk näitab, et toodet ei tohi EL-i maades visata muude olmejäätmete hulka. Valest jäätmekäitlusest tulenevate keskkonnakahjude või tervisekahjustuste vältimiseks kõrvaldage seade vastutustundlikult ja aidade

kaasa materjalide jätkusuutlikule taaskasutusele. Kasutatud seadmete tagastamiseks kasutage tagastus- ja kogumissüsteeme või võtke ühendust jaemüügipunktiga, kust toote ostsite. Sealte suunatakse toode kohta, kus seda keskkonnoahutult käeldakse.


EN


Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances.

 This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the

sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.


ES


Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

 Esta marca indica que el producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en ningún lugar de la UE. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o la salud pública derivados de un desecho de residuos no controlado, actúe con responsabilidad y reciclelo para fomentar

la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver el dispositivo usado, emplee los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió el producto. Ellos podrán retirar el producto para un reciclado respetuoso con el medio ambiente.

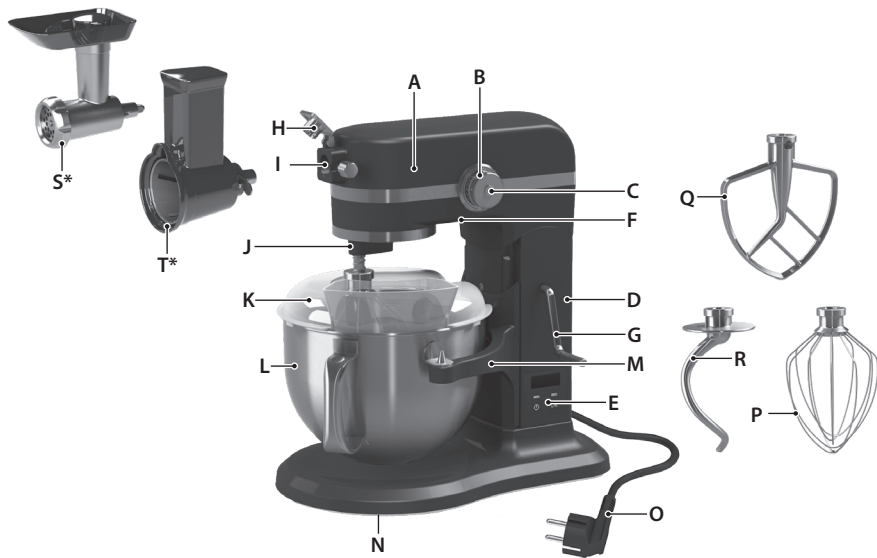
FI

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

 Tämä merkki tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää normaalin sekajätteen tavoin. Mahdollisten ympäristö- ja terveyshaittojen välttämiseksi tuote on kierrätettävä vastuullisesti. Käytöstä poistettu tuote on toimitettava asianmukaiseen sähkö- ja

elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen. Sieltä tuote toimitetaan kierrätykseen turvallisesti.



BG  
CS  
DA  
DEEE  
EN  
ES  
FIFR  
HR  
HU  
ITLT  
LV  
NL  
NOPL  
PT  
RO  
RUSK  
SL  
SR  
SVTR  
UK

FR

## Composants

- A. Bras moteur
- B. Sélecteur de vitesse
- C. Fonction d'impulsion
- D. Socle moteur
- E. Affichage LCD, fonction minuteur
- F. Voyant de fonctionnement
- G. Levier de levage du bol
- H. Cache de l'adaptateur à accessoires
- I. Adaptateur à accessoires
- J. Axe de fixation des accessoires
- K. Couvercle du bol\*
- L. Bol en acier inoxydable
- M. Bras de soutien du bol
- N. Pieds antidérapants
- O. Cordon d'alimentation
- P. Fouet (pour fouetter la crème et monter les blancs d'œufs en neige)
- Q. Batteur plat en métal (pour mélanger les gâteaux, la pâte à biscuits et les pâtes à tarte)
- R. Crochet à pétrir (pour pétrir les pâtes levées)
- S. Hachoir à viande\*
- T. Trancheuse/Râpe\*

HR

## Sastavni dijelovi

- A. Glava motora
- B. Birač brzina
- C. Pulsna funkcija
- D. Kućište
- E. LCD, funkcija tajmera
- F. Radno svjetlo
- G. Ručka za podizanje posude
- H. Pokrov za nastavke
- I. Glavčina za nastavke
- J. Osovina za nastavke
- K. Poklopac za posudu\*
- L. Posuda od nehrđajućeg čelika
- M. Potporni krak posude
- N. Neključice podnožje
- O. Kabel napajanja
- P. Žičana pjenjila (za tučeno vrhnje i tučene bjelanjke)
- Q. Plosnata metalna miješalica (za miješanje biskvita, tijesta za kolače i pite)
- R. Kuka za tijesto (za miješanje dizanog tijesta)
- S. Uredaj za mljevenje mesa\*
- T. Mesoreznica/sjeckalica\*

HU

## A készülék részei

- A. Készülékfej
- B. Sebességszabályozó
- C. Impulzus funkció
- D. Motor-egység
- E. LCD, Időzítő funkció
- F. Üzemi fény
- G. Drótos habverő (tejszín és tojásfehérje felveréséhez)
- H. Tartszékburkolat
- I. Tartszékcsatlakozó
- J. Tengely
- K. Tárfedél\*
- L. Rozsdamentes acéltál
- M. Táltartó kar
- N. Csúszásmentes lábak
- O. Hálózati kábel
- Q. Fém lapos keverőkar (piskótátészta, süteménytészta és pitétészta összekeveréséhez)
- R. Dagasztókar (kelt tészták dagasztásához)
- S. Húsdaráló\*
- T. Aprító\*

IT

## Componenti

- A. Testa motore
- B. Selettore velocità
- C. Funzione Pulse
- D. Unità motore
- E. LCD, Funzione Timer
- F. Luce di controllo
- G. Modalità sollevamento ciotola
- H. Coperchio della fessura per gli accessori
- I. Punto di fissaggio accessori
- J. Perno per utensili
- K. Paraschizzi con imboccatura\*
- L. Ciotola in acciaio inox
- M. Braccio di supporto ciotola
- N. Piedini antiscivolo
- O. Cavo di alimentazione
- P. Frusta a filo (per montare la panna e gli albumi)
- Q. Frusta piatta in metallo (per le preparazioni di pan di Spagna, impasto per biscotti e crosta per torte)
- R. Gancio impastatore (per la preparazione degli impasti lievitati)
- S. Tritacarne\*
- T. Affettatrice/sminuzatrice\*

\*Selon le modèle. \*Isporučuje se uz neke modele. \*Bizonyos modellek esetén mellékelve. \*Incluso in determinati modelli.



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

FR

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être conservés hors de portée des enfants.
- Faire bien attention lors de la manipulation des accessoires, du vidage du bol et des opérations de nettoyage.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ou entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.
- L'appareil doit être branché sur un réseau électrique correspondant à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaque signalétique.
- Ne jamais utiliser ou mettre en marche l'appareil si
  - le cordon d'alimentation est endommagé ;
  - le corps de l'appareil est endommagé.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses réparateurs ou toute autre personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.
- L'appareil doit toujours être placé sur une surface de travail plane et horizontale.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant assemblage, démontage ou nettoyage.
- Cet appareil est réservé à une utilisation à l'intérieur uniquement.
- Ne plongez pas l'appareil, son cordon ou sa prise dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord de la table ou du comptoir. Ne le mettez pas en contact avec une surface chaude, notamment sur une cuisinière.
- N'utilisez pas de pièces ni d'accessoires provenant d'autres fabricants qui ne sont pas recommandés par Electrolux. Ils représentent un risque de blessure et peuvent entraîner une annulation de la garantie.
- Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant de démonter et de nettoyer les pièces de l'appareil.
- Évitez le contact avec les pièces en mouvement. Veillez à tenir les cheveux longs, les écharpes ou autres éloignés de l'appareil. Tout contact peut entraîner des blessures ! N'utilisez pas d'autres accessoires ni d'autres ustensiles lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne quittez pas cet appareil des yeux lorsqu'il est en marche.
- Assurez-vous de tenir à l'écart toutes les matières libres ainsi que vos vêtements/accessoires lorsque vous utilisez ce produit.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec des liquides bouillants (max. 90°C).
- Ne pas utiliser cet appareil pour mélanger de la peinture. Attention, danger, risque d'explosion !
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil avec le fouet métallique, le batteur plat ou le crochet de pétrissage si le bol n'est pas en place.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inadaptée de l'appareil.
- ATTENTION : afin d'éviter les risques liés à une remise à zéro accidentelle de l'interrupteur à relais thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de marche / arrêt externe (minuterie) ni branché sur un circuit régulièrement allumé et éteint par le fournisseur d'énergie.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de remplacer les accessoires ou d'approcher les éléments en mouvement en cours d'utilisation.
- DÉBRANCHEZ AVANT D'INSÉRER OU DE RETIRER.





## Pažljivo pročitate sljedeću uputu prije prvog korištenja uređaja.

- Ovaj uređaj ne smiju upotrebljavati djeca. Uređaj i njegov kabel držite izvan dohvata djece.
- Budite oprezni prilikom rukovanja nastavcima, pražnjenja posude i tijekom čišćenja.
- Uređaje mogu upotrebljavati osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom i ako su dobile upute o sigurnoj upotrebi uređaja te razumiju uključene opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Uređaj se smije priključivati samo na izvore napajanja čiji napon i frekvencija odgovaraju specifikacijama na pločici s nominalnim vrijednostima!
- Nikad ne koristite niti posežite za uređajem ako je
  - kabel za napajanje oštećen,
  - kućište uređaja oštećeno.
- Ako je aparat ili kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov ovlaštenu servisera ili druga kvalificirana osoba da biste izbjegli opasnost.
- Aparat uvijek postavljajte na vodoravnu površinu.
- Uvijek isključite uređaj iz napajanja ako je ostavljen bez nadzora i prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- Uređaj služi samo za upotrebu u zatvorenom prostoru.
- Ne uranjajte uređaj, električni kabel ili utikač u vodu niti bilo koju drugu tekućinu.
- Ne dopustite da kabel visi preko ruba stola ili pulta i ne dopustite da dođe u dodir s vrućom površinom, uključujući i štednjak.
- Ne koristite dijelove i pribor onih proizvođača koje nije preporučila tvrtka Electrolux. Postoji opasnost od ozljede korisnika i može uzrokovati poništenje jamstva.
- Provjerite je li motor u potpunosti zaustavljen prije rastavljanja i čišćenja.
- Izbjegavajte kontakt s pokretnim dijelovima. Dugu kosu, šalove i slične predmete držite podalje od uređaja. U slučaju kontakta može doći do ozljede. Tijekom upotrebe uređaja ne upotrebljavajte druge alate ili pribor.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Provjerite da se svi labavi materijali i vaša odjeća/pribor nalaze dalje od uređaja tijekom uporabe.
- Nikada ne obrađujte kipuće tekućine (maksimalno 90°C).
- Ovaj uređaj ne upotrebljavajte za miješanje boja. Opasno, može doći do eksplozije!
- Nikada ne upravljajte uređajem s postavljenim žičanim nastavkom za mućenje, plosnatom mučalicom ili kukom za tijesto ako posuda nije postavljena.
- Uređaj je namijenjen samo za korištenje u kućanstvu. Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za moguće štete nastale zbog neodgovarajućeg ili nepravilnog korištenja uređaja.
- OPREZ: Kako ne bi došlo do nenamjernog ponovnog postavljanje uslijed isključivanja zbog pregrijavanja, uređaj se ne smije priključivati na vanjski uređaj s prekidačem, primjerice s mjeračem vremena, niti se smije priključivati na strujni krug koji opskrbljivač redovito uključuje i isključuje.
- Uređaj isključite i iskopčajte iz struje prije no što zamijenite nastavak ili se približite dijelovima koji se pomiču dok je uređaj u upotrebi.
- PRIJE POSTAVLJANJA ILI SKIDANJA DIJELOVA ISKOPČAJTE APARAT IZ UTIČNICE.

HR

BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

FR  
HR  
HU  
IT

LT  
LV  
NL  
NO

PL  
PT  
RO  
RU

SK  
SL  
SR  
SV

TR  
UK





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

HU

- Ne engedje, hogy a készüléket gyermekek használják. A készüléket és a hálózati vezetéket úgy kell elhelyezni, hogy gyermekek ne férhessenek hozzá.
- Körültekintően járjon el a tartozékok kezelésekor, a tál ürítésekor és tisztítás során.
- A háztartási készülékeket csökkent fizikai, érzékszervi és mentális képességű felnőttek, továbbá kellő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek kizárólag felügyelet mellett, illetve akkor használhatják, ha elsajátították a biztonságos működtetés módját, és megértették az ezzel együtt járó veszélyeket.
- A készülék nem játékszer.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.
- A készüléket csak a műszaki adatok címkéjén feltüntetett értékekkel azonos feszültségű és frekvenciájú elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.
- Soha ne használja és ne vegye kézbe a készüléket, ha
  - megsérült a tápkábel,
  - ha megsérült a burkolat.
- Ha a készülék vagy a tápkábel megsérült, a veszély elkerülése érdekében azt a gyártónak, a gyártó által megbízott szerviznek vagy hasonlóan képzett szakembernek kell kicserélnie.
- A készüléket mindig sima, vízszintes munkafelületre helyezze.
- A készüléket mindig áramtalanítsa összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt, illetve ha felügyelet nélkül hagyja.
- A készüléket, a hálózati tápkábelt és a dugaszt ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
- Ne hagyja asztal vagy munkapult peremén keresztül lógni a hálózati kábelt, ne engedje, hogy tűzhelyet is beleértve forró felülettel érintkezzen a hálózati kábel.
- Ne használjon más gyártók által készített olyan alkatrészeket vagy tartozékokat, melyeket az Electrolux nem javasol. Ezek balesetveszélyesek lehetnek, és használatuk a garancia elvesztését eredményezheti.
- A szétszerelés és a tisztítás megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a motor teljesen leállt-e.
- Kerülje a mozgó alkatrészekkel való érintkezést. A hosszú haját, sálát és hasonlókat tartsa távol a készüléktől. Az érintkezés sérülést okozhat. A készülék használata közben ne használjon más eszközt vagy konyhai felszerelést.
- Működés közben tartsa szemmel a készüléket.
- Használat közben ügyeljen arra, hogy semmilyen laza vagy lógó ruhadarab, illetve egyéb tárgy ne kerüljön a készülék közelébe.
- Forrásban lévő folyadékot ne használjon a készülékben (legnagyobb hőmérséklet: max. 90°C).
- Ne használja a készüléket feték keverésére. Veszélyes, robbanáshoz vezethet!
- A készüléket csak akkor működtesse a huzal habverővel, a lapos keverőkarral vagy a dagasztókkal, ha a tál a helyén van.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra alkalmas. A gyártó nem vállal semmilyen kötelezettséget a helytelen vagy nem rendeltetésszerű használat miatt bekövetkezett esetleges károkért.
- VIGYÁZAT: A hőkioldó véletlenszerű nullázása miatt kialakuló veszélyek elkerülése érdekében a készüléket nem szabad külső kapcsolóeszközzel ellátott áramforráshoz csatlakoztatni, pl. időzítő, illetve nem szabad olyan áramkörhöz csatlakoztatni, melyet az áramszolgáltató rendszeresen ki- és bekapcsol.
- Tartozékcsere, illetve a működés alatt mozgásban lévő részek megközelítése előtt kapcsolja ki és válassza le a készüléket a hálózati áramkőről.
- HÚZZA KI A KÉSZÜLÉKET, MIELŐTT TARTOZÉKOKAT SZEREL FEL VAGY TÁVOLÍT EL.





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

IT

- L'apparecchiatura non deve essere usata dai bambini. Tenere l'apparecchiatura e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Prestare attenzione nel maneggiare gli utensili, nello svuotare il recipiente e durante la pulizia.
- Le apparecchiature possono essere usate da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchiatura.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti da bambini senza supervisione.
- L'apparecchio può essere collegato solo a una fonte di alimentazione con tensione e frequenza conformi alle specifiche riportate sulla targhetta delle caratteristiche.
- Non utilizzare l'apparecchio se
  - il cavo di alimentazione è danneggiato, – il rivestimento esterno è danneggiato.
- Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono danneggiati, richiederne la sostituzione al produttore, a un suo agente dell'assistenza tecnica o a una persona egualmente qualificata per evitare rischi.
- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana e regolare.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione di rete se viene lasciato incustodito o prima di procedere all'assemblaggio, al disassemblaggio o alla pulizia dei componenti.
- Non immergere l'apparecchiatura, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non lasciare pendere il cavo dal bordo del tavolo o del piano di lavoro; non lasciare che entri a contatto con superfici calde, incluso il forno.
- Non usare componenti o accessori realizzati da altri produttori, non consigliati da Electrolux. Vi potrebbe essere un rischio di lesioni ai bambini che potrebbe a sua volta invalidare la garanzia.
- Assicurarsi che il motore sia completamente fermo prima di smontare e pulire l'apparecchiatura.
- Evitare il contatto con le parti mobili. Tenere i capelli lunghi, la sciarpa od oggetti simili lontani dall'apparecchiatura. Il contatto potrebbe causare lesioni! Non utilizzare altri attrezzi o utensili durante l'uso dell'apparecchiatura.
- Non allontanarsi dall'apparecchiatura mentre è in funzione.
- Assicurarsi che tutti gli oggetti sciolti e gli abiti/accessori siano tenuti lontani durante l'utilizzo dell'apparecchiatura.
- Non lavorare mai liquidi bollenti (al max 90°C).
- Non utilizzare l'apparecchiatura per mescolare la vernice. Pericolo di esplosione!
- Non azionare l'apparecchiatura con gli accessori frusta, sbattitore o gancio per impastare senza aver prima sistemato la ciotola.
- Questo apparecchio è concepito esclusivamente per uso domestico. Il produttore declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni causati da uso improprio o non corretto.
- **ATTENZIONE:** per evitare pericoli dovuti a un reset involontario dell'interruttore termico, questa apparecchiatura non deve essere alimentata attraverso un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegata a un circuito che venga acceso o spento regolarmente in base alle esigenze.
- Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi alle parti che si muovono durante l'uso.
- **STACCARE DALLA PRESA DI CORRENTE PRIMA DI INSERIRE O RIMUOVERE LE PARTI.**

BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

FR  
HR  
HU  
IT

LT  
LV  
NL  
NO

PL  
PT  
RO  
RU

SK  
SL  
SR  
SV

TR  
UK




Avant la première utilisation / Prije prve uporabe  
Az első használat előtt / Operazioni preliminari al primo utilizzo



FR


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

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

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

HR


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

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

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

HU


1. **A készülék használatbavétele előtt távolítson el minden csomagolóanyagot,** műanyagot, címkét, matricát és cédulát, mely a készülék alapzatán, a tálakon vagy a tartozékokon lehet.

 **⚠ Figyelem!** A készülékházat, a dugaszt és a vezetékét soha ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba.

**Vigyázat!** Tartozékcsere, illetve a működés alatt mozgásban lévő részek megközelítése előtt kapcsolja ki és válassza le a készüléket a hálózati áramkőről.


IT

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

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


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

2. Le fouet, le hachoir\* et la trancheuse\* **doivent être lavés exclusivement à la main,** à l'eau chaude et au savon.

 **ok** Le bol, la feuille et le crochet à pâte peuvent être lavés au lave-vaisselle.


\*selon le modèle

2. Žičanu metlicu, nastavak za mljevenje mesa\* te nastavak za rezanje/ribanje\* **treba prati isključivo ručno** u toploj vodi s malo deterdženta.

 **ok** Posuda, plosnati dodatak za miješanje i kuka za tijesto mogu se prati u perilici posuda.


\* ovisno o modelu

2. A drót habverő, a húsdaráló\* és a szeletelő/reszelő\* **csak kézzel mosható** meleg mosószeres vízzel.

 **ok** A tál, a lapos habverő és a dagasztóhorog mosogatógépben mosható.

\*típustól függően

2. La frusta, l'accessorio tritacarne\* e l'affettatrice/sminuzzatrice\* **devono essere lavati esclusivamente a mano** in acqua calda saponata.

 **ok** Il recipiente, lo sbattitore e il gancio per impastare possono essere lavati in lavastoviglie.

\*dipende dal modello

3. **Pour nettoyer le boîtier, utilisez un chiffon doux** et humide et séchez-le à l'aide d'un autre chiffon.

**Remarque:** n'utilisez ni produits nettoyants abrasifs ni grattoirs pour nettoyer les surfaces de l'appareil.

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

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

3. **A burkolat kizárólag puha, nedves ruhával tisztítható,** és ezt követően szárazra kell törölni.

**Megjegyzés:** Ne használjon súroló tisztítószeret vagy súrolópárnát a készülék felületének tisztításához.

3. **L'alloggiamento deve essere pulito solamente con un panno morbido umido,** e quindi asciugato con un panno asciutto.

**Nota:** Non utilizzare spugnette o detersivi abrasivi per pulire le superfici dell'apparecchiatura.



FR

1. **Placez la base moteur** sur une surface stable, plane et sèche comme un plan de travail ou une table. Veillez à ne pas la placer trop près du bord. Assurez-vous de laisser de l'espace autour des orifices d'aération situés au dos de l'appareil.

**⚠ Attention!** Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien débranché.

HR

1. **Postavite osnovicu s motorom** na suhu, vodoravnu, stabilnu površinu poput radne površine ili stola. Držite je podalje od ruba. Ostavite puno prostora oko otvora za prozračivanje sa stražnje strane uređaja.

**⚠ Oprez!** Provjerite je li kabel za napajanje iskopčan.

HU

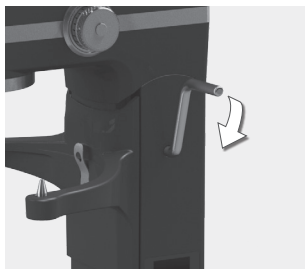
1. **Helyezze a motoralapzatot** száraz, vízszintes, stabil felületre, például a konyhapultra vagy asztalra. Ne tegye a konyhapult szélére. Gondoskodjon arról, hogy kellő hely legyen a készülék hátulján található szellőzőnyílások körül.

**⚠ Vigyázat!** Győződjön meg arról, hogy a tápkábel le van választva a hálózatról.

IT

1. **Posizionare la base del motore** su una superficie asciutta, piatta e stabile, ad esempio su un tavolo o su un piano di lavoro. Tenerla lontana dai bordi del piano di lavoro. Accertarsi di lasciare sufficiente spazio davanti alle fessure di ventilazione sul retro dell'apparecchiatura.

**⚠ Attenzione:** accertarsi che il cavo di alimentazione sia scollegato.



2. **Abaissez le bras de soutien du bol.** Tournez le levier de levage du bol vers la droite jusqu'à ce que les bras de soutien du bol soient dans la bonne position.

**⚠ Avertissement!** Garder les doigts et les mains hors de portée des pièces mobiles.

2. **Spustite potporni krak posude.** Ručku za podizanje posude okrećite u smjeru kretanja kazaljke na satu dok potporni krakovi posude ne dođu u ispravan položaj.

**⚠ Upozorenje!** Prste i ruke ne približavajte pomičnim dijelovima.

2. **Süllyessze le a táltartó karokat.** A tálemelő fogantyút addig forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a táltartó karok a helyükre nem kerülnek.

**⚠ Figyelem!** Tartsa az ujjait és kezét távol a mozgó alkatrészekről.

2. **Abbassare il braccio di supporto della ciotola.** Ruotare l'impugnatura di sollevamento della ciotola in senso orario fino a che le braccia di supporto ciotola non saranno in posizione.

**⚠ Attenzione!** Tenere dita e mani distanti dalle zone con parti mobili.



3. **Inclinez légèrement le bol** pour le placer sur les picots situés au bout des bras de soutien du bol.

3. **Postavite posudu malo** je nakosivši na zatike potpornih krakova posude.

3. **A tálat lapos szögben** tartva helyezze a táltartó karokon levő tűskékre.

3. **Posizionare la ciotola,** servendosi di una leggera angolazione, sui perni presenti sulle braccia di supporto della ciotola.

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

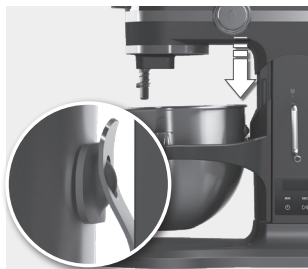
SL

SR

SV

TR

UK



FR

4. Appuyez fermement sur l'arrière du bol jusqu'à se bloquer en position.

**Avvertissement :** Ne faites jamais fonctionner l'appareil avec le fouet métallique, le batteur plat ou le crochet de pétrissage si le bol n'est pas en place.

HR

4. Čvrsto pritisnite stražnju stranu posude da sjedne na mjesto.

**Upozorenje:** Nikada ne upravljajte uređajem s postavljenim žičanim nastavkom za mućenje, plosnatom mučkalicom ili kukom za tijesto ako posuda nije postavljena.

HU

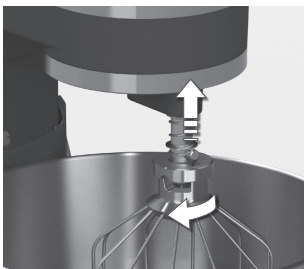
4. Erősen nyomja le a tál hátsó részét, amíg a helyére nem rögzül.

**Figyelem:** A készüléket csak akkor működtesse a huzal habverővel, a lapos keverőkarral vagy a dagasztókarral, ha a tál a helyén van.

IT

4. Premere saldamente la parte posteriore della ciotola fino a che non si bloccherà in posizione.

**Attenzione:** Non azionare l'apparecchiatura con gli accessori frusta, sbattitore o gancio per impastare senza aver prima sistemato la ciotola.



5. **Placer un accessoire sur tige à accessoires à accessoires :** Positionner l'accessoire en respectant le sens d'introduction de celui-ci, enclencher-le en exerçant une pression puis tourner d'un quart sur la droite pour le verrouiller. Pour le retrait appuyer sur l'accessoire et le tourner d'un quart sur la gauche.

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

5. **Illesze a tartozékot a tartozéktengelyre:** A tartozék tetején levő hasítékot illeszse a tartozéktengely csapjához. Tolja fel a tartozékot, majd fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, míg a csap a helyén nem rögzül. Az eltávolításhoz fordítsa a tartozékot az óramutató járásával ellentétes irányba, majd húzza ki.

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



6. **Relevez les bras de soutien du bol.** Tournez le levier de levage du bol vers la gauche jusqu'à ce que les bras de soutien du bol se bloquent dans la bonne position.

6. **Podignite potporne krakove posude.** Okrećite ručku za podizanje posude suprotno od smjera kretanja kazaljke na satu dok potporni krakovi posude ne sjednu na mjesto.

6. **Emelje fel a táltartó karokat.** A tálemelő fogantyút addig forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a táltartó karok a helyükön nem rögzülnek.

6. **Alzare il braccio di supporto della ciotola.** Ruotare l'impugnatura di sollevamento della ciotola in senso anti-orario fino a che il braccio di supporto ciotola non sarà in posizione.

**FR**

- 7. Placez le couvercle anti-projections du bol\* sur ce dernier.** Positionnez correctement le couvercle anti-projections. Ajoutez uniquement des ingrédients par l'orifice du couvercle prévu à cet effet.

\*Selon le modèle.

**HR**

- 7. Na posudu stavite poklopac za posudu\*.** Poklopac gurajte prema dolje sve dok on ne sjedne na mjesto. Sastojke dodajte samo kroz otvor za umetanje koji se nalazi na poklopcu.

\*Isporučuje se uz neke modele.

**HU**

- 7. Helyezze a tál fedelét\* a táltra.** Óvatosan nyomja le a tál fedelét, amíg a helyére nem kattan. Az összetevőket mindig a tál fedelén található lyukon keresztül öntse be a táltra.

\*Bizonyos modellek esetén mellékelve.

**IT**

- 7. Posizionare il paraschizzi\* sulla ciotola.** Premere delicatamente il paraschizzi verso il basso per bloccarlo in posizione. Per aggiungere gli ingredienti, utilizzare esclusivamente l'imboccatura sul paraschizzi.

\*Incluso in determinati modelli.



- 8. Sélectionner la vitesse souhaitée (1/P à 10).** Une fois l'utilisation terminée, positionner le sélecteur de vitesse en position "OFF" et débrancher l'appareil.

Le temps de fonctionnement écoulé s'affiche sur l'écran LCD lorsque l'appareil fonctionne. Lorsque vous éteignez l'appareil, le minuteur se réinitialise automatiquement. **Remarque :** commencez toujours par utiliser la vitesse la plus lente afin d'éviter les projections d'ingrédients à l'extérieur du bol.

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

Tijekom rada uređaja na LCD zaslonu prikazuje se proteklo vrijeme rada. Kad uređaj isključite tajmer se automatski postavlja na nulu.

**Napomena:** uvijek počnite od najniže moguće brzine kako sastojci ne bi izlazili iz posude.

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

Az eltelt üzemidő az LCD-kijelzőről olvasható le a készülék működése közben. A készülék kikapcsolásával a mért üzemidő automatikusan nullázódik.

**Megjegyzés:** Az összetevők kiforrószenésének elkerülése érdekében mindig a lehető legalacsonyabb fordulatszámra indítsa el a készüléket.

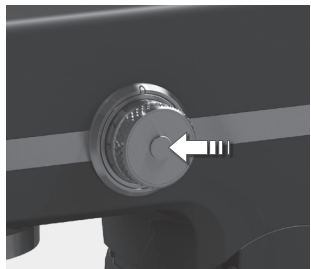
- 8. Portare il selettore di velocità da "OFF" alla velocità desiderata (1/P - 10).** Una volta terminata l'operazione di impasto, ruotare il selettore della velocità su "OFF" e scollegare l'apparecchiatura.

Il tempo trascorso viene indicato sul display LCD mentre la macchina è in funzione. Quando si spegne la macchina il timer si resetta automaticamente.

**Nota:** avviare sempre l'apparecchio alla velocità più bassa possibile per evitare che gli ingredienti fuoriescano dalla ciotola.

BG  
CS  
DA  
DEEE  
EN  
ES  
FIFR  
HR  
HU  
ITLT  
LV  
NL  
NOPL  
PT  
RO  
RUSK  
SL  
SR  
SVTR  
UK





FR

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

HR

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



HU



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



IT



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

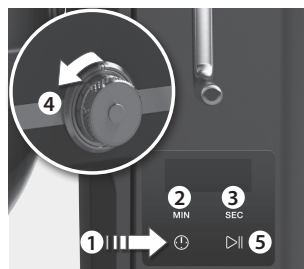




**2.** Vous pouvez également activer la fonction d'impulsion en appuyant sur la touche  ou  sur l'affichage LCD. Le temps de fonctionnement s'affiche sur l'écran LCD.



**2.** Pulsnu funkciju možete uključiti i pritiskom na  ili na  na LCD-u. Na LCD zaslonu uređaj prikazuje vrijeme rada.


**2.** Az impulzus funkciót az LCD-kijelzőn található  vagy  gomb megnyomásával is be lehet kapcsolni. A készülék a működés időtartamát az LCD-kijelzőn jeleníti meg.



**2.** Sarà inoltre possibile attivare la funzione Pulse premendo il  oppure il  sul display LCD. La macchina visualizza il tempo di funzionamento sul display LCD.



**3. Réglage du minuteur :** Appuyez sur la touche  et l'affichage LCD commence à clignoter pour vous indiquer que vous êtes entré en mode minuteur. Sélectionnez la durée nécessaire en appuyant sur les touches « MIN » (minutes) et « SEC » (secondes). Tournez le sélecteur de vitesse sur la vitesse souhaitée et appuyez sur la touche .


**3. Postavljanje tajmera:** Pritisnite  i LCD počinje treperiti kako bi naznačio da ste ušli u način rada postavljanja tajmera. Postavite željeno vrijeme pritiskom tipaka "MIN" (minute) i "SEC" (sekunde). Birač brzine okrenite na željenu brzinu i pritisnite tipku .

**3. Az időzítő beállítása:** Nyomja meg a  gombot, és az LCD-kijelző villogni kezd annak jelzésére, hogy belépett az időzítő beállítása üzemmódba. A „MIN” (perc) és „SEC” (másodperc) gombok megnyomásával állítsa be a szükséges időtartamot. Fordítsa a sebességválasztó gombot a kívánt sebességre, majd nyomja meg a  gombot.


**3. Impostazione del timer:** Premere il , e l'LCD inizia a lampeggiare per indicare che si è eseguito l'accesso alla modalità imposta timer. Impostare il tempo richiesto premendo i pulsanti "MIN" (minuti) e "SEC" (secondi). Ruotare il selettore di velocità sulla velocità desiderata e premere il pulsante .




**FR**

4. L'appareil démarre et décompte le temps écoulé. Vous pouvez mettre l'appareil en pause en appuyant sur la touche , et reprendre la préparation en appuyant de nouveau dessus. Si aucune durée n'est sélectionnée, l'affichage fonctionnera comme un chronomètre dès que l'appareil est allumé.


**HR**

4. Uredaj počinje s radom i broji proteklo vrijeme. Pritiskom tipke  rad možete privremeno zaustaviti ili nastaviti. Ako nije odabrano vrijeme, zaslon će raditi kao brojač dok je uređaj uključen.

**HU**

4. A készülék bekapcsol, és elindul az eltelt idő számlálása. A készülék működését a  gomb megnyomásával lehet rövid időre megszakítani, és ismételt megnyomásával lehet a műveletet folytatni. Amennyiben nincs időtartam beállítva, a kijelző számlálóként működik a készülék bekapcsolásakor.

**IT**

4. La macchina si avvia e fa partire il conto alla rovescia. Sarà possibile mettere in pausa il lavoro premendo il pulsante  per riprendere, premerlo nuovamente. Se non è selezionato nessun tempo, il display funziona da contatore quando la macchina viene accesa.

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

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

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

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

6. **Note :** si l'appareil a été débranché en cours d'utilisation, les voyants lumineux du sélecteur de vitesse et de la LED clignoteront lors du branchement de l'appareil sur le secteur. Positionner le sélecteur de vitesse sur la position OFF, puis sélectionner la vitesse choisie pour remettre en route l'appareil.

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

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

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

BG  
CS  
DA  
DEEE  
EN  
ES  
FIFR  
HR  
HU  
ITLT  
LV  
NL  
NOPL  
PT  
RO  
RUSK  
SL  
SR  
SVTR  
UK



FR

- 7. Adaptateur à accessoires :** L'appareil est équipé d'un adaptateur à accessoires multi-usage. Merci de lire et de suivre attentivement les instructions fournies avec chaque accessoire pour une utilisation correcte et sécurisée.  
*Consultez le site [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com) pour en savoir plus.*

HR

- 7. Glavčina za nastavke:** Uređaj se isporučuje s ugrađenom višenamjenskom glavčinom za nastavke. Pročitajte i pažljivo slijedite uputstva koja se isporučuju sa svakim od nastavaka za ispravnu i sigurnu upotrebu.  
*Dodatne informacije potražite na stranici [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com).*

HU

- 7. Tartozékcsatlakozó:** A készülék egy beépített, többfunkciós tartozékcsatlakozóval rendelkezik. A megfelelő és biztonságos használat érdekében olvassa el és körültekintően tartsa be az egyes tartozékokhoz mellékelte utasításokat.  
*További információért látogasson el a [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com) weboldalra.*

IT

- 7. Punto di fissaggio accessori:** L'apparecchiatura dispone di un punto di fissaggio accessori integrato multifunzione. Leggere attentamente le istruzioni fornite con ciascun accessorio per un uso corretto e sicuro.  
*Per maggiori informazioni visitate il sito [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com).*

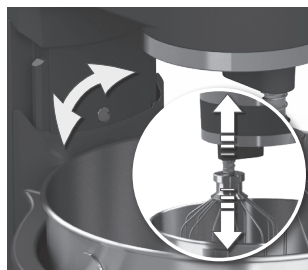


- 8. Réglage de l'axe d'entraînement des accessoires :** L'appareil est réglé en usine, de sorte que l'accessoire atteigne le fond du bol. Si l'accessoire touche le fond du bol ou est trop éloigné des côtés, il est possible de le régler. *Voir la section 9 pour plus d'instructions.*  
Remarque : vérifiez que l'accessoire est aussi proche que possible du fond du bol pour de meilleurs résultats.

- 8. Prilagodba osovine za nastavke:** Uređaj je tvornički postavljen tako da nastavak ne doseže dno posude. Ako nastavak udara po dnu posude ili je predaleko od bočnih stijeni, možete ga prilagoditi.  
*Dodatne upute pogledajte u dijelu 9.*  
Napomena: nastavak treba biti što bliže dnu posude kako bi se postigli najbolji rezultati.

- 8. A tartozéktenhely beállítása:** A készülék gyárilag úgy van beállítva, hogy a keverőkar felsejdedje a tál alján levő hozzávalókat. Ha a keverőkar hozzáér a tál aljához, vagy túl távol van a tál oldalától, módosíthatja a beállítását.  
*A további utasítást lásd a 9. lépésnél.*  
Megjegyzés: Ellenőrizze, hogy a legjobb eredmények elérése érdekében a keverőkar a lehető legközelebb van-e a tál aljához.

- 8. Regolazione del perno per utensili:** L'apparecchiatura è regolata in fabbrica in modo tale che l'accessorio non tocchi il fondo della ciotola. Se l'accessorio colpisce il fondo della ciotola del recipiente o è troppo distante dalle sue pareti, è possibile effettuare una regolazione. *Fare riferimento al punto 9 per ulteriori funziuni.*  
Nota: accertarsi che l'accessorio sia il più possibile vicino al fondo della ciotola per ottenere risultati ottimali.

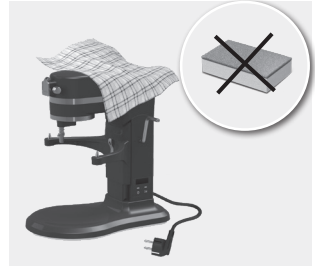


- 9. Positionner le sélecteur de vitesse sur "OFF" et débrancher l'appareil.** Abaissez les bras de soutien du bol. Utiliser un tournevis plat pour régler la vis. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire remonter la tige de fixation des accessoires ; tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'abaisser. S'ils sont mal réglés, vous ne pourrez pas bloquer le bol en position en le relevant.

- 9. Okrenite birač brzina u položaj "OFF" i iskopčajte uređaj.** Spustite potporne krakove posude. Pomoću odvijča s plosnati vrhom podesite odvijča u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu za podizanje osovine za nastavke i u smjeru kazaljke na satu za njeno spužtanje. Ako su pogrešno podeseni, možda nećete moći otključati zdjelu nakon što je podignete.


- 9. Fordítsa a sebességszabályozót „OFF” helyzetbe, és húzza ki a csatlakozódugót a hálózatból.** Süllyessze le a táltartó karokat. Egy vékony csavarhúzó használjon a csavar beállításához. A tartozéktenhely emeléséhez forgassa a csavart az óramutató járásával megegyező irányba, míg a tengely süllyesztéséhez forgassa a csavart az óramutató járásával ellentétes irányba. Helytelen beállítás esetén nem biztos, hogy emeléskor a tál rögzülni fog.

- 9. Ruotare il selettore della velocità su "OFF" e scollegare l'apparecchiatura.** Abbassare le braccia di supporto della ciotola. Utilizzare un cacciavite a punta piatta per regolare la vite. Ruotare in senso antiorario per sollevare l'albero accessori e in senso orario per abbassarlo. Se la regolazione è stata eseguita in modo errato potrebbe non essere possibile sollevare la ciotola quando viene sollevata.




FR

1. **Éteignez l'appareil**, débranchez la fiche de la prise électrique et attendez que les outils soient complètement arrêtés.

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

HR

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

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


HU

1. **Kapcsolja ki a berendezést**, húzza ki a dugót a konnektorból, és várjon, amíg a különböző eszközök teljesen le nem állnak.


 **Figyelem!** A készülékházat, a dugaszt és a vezetékét soha ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba.

IT

1. **Spegnerre l'apparecchiatura**, rimuovere la spina dalla presa di corrente e attendere finché i componenti non si sono completamente fermati.


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

2. Le fouet, le hachoir\* et la trancheuse\* **doivent être lavés exclusivement à la main**, à l'eau chaude et au savon.

 Le bol, la feuille et le crochet à pâte peuvent être lavés au lave-vaisselle.


\*selon le modèle

2. Žičanu metlicu, nastavak za mljevenje mesa\* te nastavak za rezanje/ribanje\* **treba prati isključivo ručno** u toploj vodi s malo deterdženta.

 Posuda, plosnati dodatak za miješanje i kuka za tijesto mogu se prati u perilici posuda.


\* ovisno o modelu

2. A drót habverő, a húsdaráló\* és a szeletelő/reszelő\* **csak kézíleg mosható** meleg mosószeres vízzel.

 A tál, a lapos habverő és a dagasztóhorog mosogatógépben mosható.

\*típustól függően

2. La frusta, l'accessorio tritacarne\* e l'affettatrice/sminuzzatrice\* **devono essere lavati esclusivamente a mano** in acqua calda saponata.

 Il recipiente, lo sbattitore e il gancio per impastare possono essere lavati in lavastoviglie.

\*dipende dal modello

3. **Pour nettoyer le boîtier, utilisez un chiffon doux** et humide et séchez-le à l'aide d'un autre chiffon.

**Remarque:** n'utilisez ni produits nettoyants abrasifs ni grattoirs pour nettoyer les surfaces de l'appareil.

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

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

3. **A burkolat kizárólag puha, nedves ruhával tisztítható**, és ezt követően szárazra kell törölni.

**Megjegyzés:** Ne használjon súroló tisztítószerket vagy súrolópárnát a készülék felületének tisztításához.

3. **L'alloggiamento deve essere pulito solamente con un panno morbido umido**, e quindi asciugato con un panno asciutto.

**Nota:** Non utilizzare spugnette o detersivi abrasivi per pulire le superfici dell'apparecchiatura.

BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

FR  
HR  
HU  
IT

LT  
LV  
NL  
NO

PL  
PT  
RO  
RU

SK  
SL  
SR  
SV

TR  
UK

## Recettes

FR

Quantités à fouetter et durées de fouettage				
Ingrédients	Quantité	Unité	Durée	Vitesse
Crème	100-900	g	60-120	8-10
Blanc d'œuf	50-730 (1-14)	g/ œufs	60-120	8-10

Quantités à battre et temps de mélange (mixage de pâte légère (par ex. : pâte à gâteau))					
Recette	Ingrédients	Quantité	Unité	Durée	Vitesse
Génoise	Farine	360	g	200-230 s	Réglage moyen (position 4-6)
	Margarine	135	g		
	Sucre	150	g		
	Levure chimique	1	c. à café		
Gâteau au chocolat	Farine	480	g	300-360 s	Réglage moyen (position 4-6)
	Œuf	200/4	g/œufs		
	Beurre	180	g		
	Sucre	150	g		
	Sucre vanillé	2	c. à café		
	Crème aigre	100	g		
	Mélange au nougat	100	g		
	Bicarbonate	3	c. à café		
<b>Préparation</b>					
Le beurre doit être mou. Mélangez le beurre doux avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Ajoutez les œufs un par un. Tout en mélangeant, ajoutez la crème et le sucre vanillé. Ajoutez enfin la farine et le bicarbonate.					
Gâteau au beurre	Farine	120	g	60-90 s	Réglage moyen (position 4-6)
	Beurre	36	g		
	Sucre	36	g		
	Œuf frais	200	g		
	Levure chimique	1	c. à café		
<b>Préparation</b>					
Versez tous les ingrédients dans le bol et mélangez-les jusqu'à ce la pâte soit prête.					

Quantités à pétrir et durées de pétrissage					
Recette	Ingrédients	Quantité	Unité	Durée	Vitesse
Pain (pâte levée) : quantités minimales	farine	252	g	Au moins 120 s	Réglage bas (position 1-2)
	eau	240	g		
	Sucre	2	c. à café		
	Margarine	1	c. à soupe		
	Sel	1	c. à café		
	Levure sèche	2	c. à café		
<b>Préparation</b>					
Placez tous les ingrédients dans le bol et pétrissez jusqu'à obtenir un résultat satisfaisant.					
Pâte levée (pâte à pizza) quantités maximales	Farine de blé	960	g	Au moins 120 s	Réglage bas (position 1-2)
	Eau	400	g		
	Huile	93	g		
	Sel	3	c. à café		
	Sucre	2	c. à café		
	Levure sèche	1	c. à soupe		
<b>Préparation</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>Versez la levure, le sucre et de l'eau chaude dans le bol de l'appareil, et laissez reposer jusqu'à obtenir une texture crémeuse.</li> <li>Ajoutez la farine, le sel et l'huile au mélange.</li> <li>Mélangez à vitesse 1/P.</li> <li>Une fois la pâte devenue homogène, augmentez la vitesse sur la vitesse 3.</li> <li>La pâte est prête dès qu'elle ne colle plus aux parois du bol, ni à l'accessoire.</li> <li>Étalez la pâte au rouleau sur une surface légèrement farinée jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée.</li> <li>Déposez la pâte sur une plaque légèrement graissée, et ajoutez la garniture.</li> </ol>					

## Recettes

FR

Quantités à pétrir et durées de pétrissage					
Recette	Ingrédients	Quantité	Unité	Durée	Vitesse
Pâte molle	de farine	2,0	kg	180-240 s	Réglage bas (vitesse 1 pendant 30 secondes, vitesse 3 jusqu'à ce que la pâte soit prête)
	d'eau	1430	g		
	de sel	3	c. à café		

Quantités d'ingrédients et temps de pétrissage					
Recette	Ingrédients	Quantité	Unité	Durée	Vitesse
Glaçage crème au beurre chocolatée	de copeaux de chocolat peu sucrés	250	g	200-300 s	Réglage moyen (position 4-6)
	Beurre	117	g		
	de sucre pâtissier	432	g		
	de lait	5	c. à soupe		
	Extrait de vanille	1/2	c. à café		
<b>Préparation</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>Faites fondre le chocolat et maintenez au chaud.</li> <li>Ajoutez le beurre ramolli dans le bol et battez le mélange jusqu'à ce que le beurre devienne crémeux.</li> <li>Ajoutez le lait et le sucre dans le bol et battez l'ensemble avec le beurre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux et mousseux.</li> <li>Versez ensuite le chocolat fondu dans le bol et mélangez avec le batteur en plastique pour obtenir un mélange homogène.</li> </ol>					

## Gestion des pannes

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

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK

## Recepti

HR

Količine i vrijeme mućkanja				
Sastojci	Količina	Jedinica	Vrijeme	Brzina
Vrhnje	100-900	g	60-120	8-10
Jaja - bjelanjak	50-730 (1-14)	g/kom	60-120	8-10

Količine i vrijeme miksiranja (miksiranje laganog tijesta (npr: tijesto za torte))					
Recept	Sastojci	Količina	Jedinica	Vrijeme	Brzina
Kolač od dizanog tijesta	Brašno	360	g	200-230 s	Srednja postavka (postavka 4-6)
	Margarin	135	g		
	Šećer	150	g		
	Prašak za pecivo	1	velika žlica		
Čokoladna torta	Brašno	480	g	300-360 s	Srednja postavka (postavka 4-6)
	Jaje	200/4	g/kom		
	Maslac	180	g		
	Šećer	150	g		
	Vanilin šećer	2	velika žlica		
	Kiselu vrhnje	100	g		
	Mješavina nugata	100	g		
	Soda bikarbona	3	velika žlica		
	<b>Pripremanje</b>				
Maslac mora biti sobne temperature, a ne tvrd. Miješajte omekšali maslac sa šećerom dok ne dobijete pjenastu smjesu. Dodajte jedno po jedno jaje. Tijekom miješanja dodajte kiselo vrhnje i vanilin šećer. Na kraju umiješajte brašno sa sodom bikarbonom.					
Kolač s maslacem	Brašno	120	g	60-90 s	Srednja postavka (postavka 4-6)
	Maslac	36	g		
	Šećer	36	g		
	Svježe jaje	200	g		
	Prašak za pecivo	1	velika žlica		
<b>Pripremanje</b>					
Sve sastojke stavite u zdjelu i miješajte dok ne dobijete jednoličnu smjesu.					

Količine i vrijeme rada kuka za tijesto					
Recept	Sastojci	Količina	Jedinica	Vrijeme	Brzina
Min. količina za kruh (dizano tijesto)	brašno	252	g	Najmanje 120 s	Niska postavka (postavka 1-3)
	voda	240	g		
	Šećer	2	velika žlica		
	Margarin	1	velika žlica		
	Sol	1	velika žlica		
	Suhi kvasac	2	velika žlica		
<b>Pripremanje</b>					
Stavite sve sastojke u zdjelu i miješajte dok ne dobijete zadovoljavajuću smjesu.					
Maks. količine tijesta s kvascem (tijesto za pizzu)	Pšenično brašno	960	g	Najmanje 120 s	Niska postavka (postavka 1-3)
	Voda	400	g		
	Ulje	93	g		
	Sol	3	velika žlica		
	Šećer	2	velika žlica		
	Suhi kvasac	1	velika žlica		
<b>Pripremanje</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stavite kvasac, šećer i toplu vodu u posudu uređaja i pustite da stoje dok ne postanu kremasti.</li> <li>2. U mješavinu dodajte brašno, sol i ulje.</li> <li>3. Miješajte pri brzini 1/P.</li> <li>4. Kad tijesto postane homogeno povećajte brzinu na 3.</li> <li>5. Tijesto je spremno kad se prestane lijepiti za stijenke posude i za pribor.</li> <li>6. Na lagano pobrašnjenoj površini valjkom razvaljajte tijesto na željenu debljinu.</li> <li>7. Tijesto stavite u lagano nauljenu posudu i pospite nadjevima.</li> </ol>					

## Recepti

HR

Količine i vrijeme rada kuka za tijesto					
Recept	Sastojci	Količina	Jedinica	Vrijeme	Brzina
Meko tijesto	Brašno	2,0	kg	180-240 s	Niska postavka (brzina 1 na 30 sekundi, brzina 3 dok nije gotovo)
	Voda	1430	g		
	Sol	3	velika žlica		

Količine i vrijeme obrade za miješalicu sa savitljivim rubovima					
Recept	Sastojci	Količina	Jedinica	Vrijeme	Brzina
Glazura od čokolade	Manje slatki komadići čokolade	250	g	200-300 s	Srednja postavka (postavka 4-6)
	Maslac	117	g		
	Šećer u prahu	432	g		
	Mlijeko	5	velika žlica		
	Ekstrakt vanilije	1/2	velika žlica		
<b>Pripremanje</b>					
1. Otopite čokoladu i vodite računa da se ne ohladi. 2. U posudu dodajte omekšali maslac i miješajte dok maslac ne postane kremast. 3. U posudu dodajte mlijeko i šećer te ih miješajte zajedno s maslacem dok mješavina ne postane lagana i kremasta. 4. Nakon toga u posudu stavite otopljenu čokoladu i miješajte plastičnom miješalicom kako biste dobili homogenu mješavinu.					

## Rješavanje problema

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

BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

FR  
HR  
HU  
IT

LT  
LV  
NL  
NO

PL  
PT  
RO  
RU

SK  
SL  
SR  
SV

TR  
UK

## Receptek

HU

Felverési mennyiségek és műveleti idők				
Hozzávalók	Mennyiség	Mértékegys.	Idő	Fordulatszám
Tejszín	100-900	g	60-120	8-10
Tojásfehérje	50-730 (1-14)	g/db	60-120	8-10

Felverési mennyiségek és műveleti idők (könnyű tészta keverése (pl.: sütemény tészta))					
Receptek	Hozzávalók	Mennyiség	Mértékegys.	Idő	Fordulatszám
Piskótatészta	Liszt	360	g	200-230 mp	Közepes beállítás (4-6-os beállítás)
	Margarin	135	g		
	Cukor	150	g		
	Sütőpor	1	kiskanál		
csokoládétorta	Liszt	480	g	300-360 mp	Közepes beállítás (4-6-os beállítás)
	Tojás	200/4	g/db		
	Vaj	180	g		
	Cukor	150	g		
	Vaniliacukor	2	kiskanál		
	Tejföl	100	g		
	Durvára tört csokoládénugát	100	g		
	Sütőpor	3	kiskanál		
<b>Elkészítés</b>					
A vajnak puhának kell lennie, nem lehet kemény. A puha vaját keverje krémesre a cukorral. Adja hozzá egyenként a tojást. Keverés közben adja hozzá a tejszínt és a vaniliacukrot. Végül keverje bele a lisztet a sütőporral együtt.					
Vajas sütemény	Liszt	120	g	60-90 mp	Közepes beállítás (4-6-os beállítás)
	Vaj	36	g		
	Cukor	36	g		
	Friss tojás	200	g		
	Sütőpor	1	kiskanál		
<b>Elkészítés</b>					
Tegye az összes hozzávalót a turmixgép keverőedényébe, majd addig keverje, míg el nem készül.					

Dagasztási mennyiségek és műveleti idők					
Receptek	Hozzávalók	Mennyiség	Mértékegys.	Idő	Fordulatszám
Kenyér (kelt tészta) Min. mennyiség	liszt	252	g	Legalább 120 mp	Alacsony beállítás (1-3 beállítás)
	víz	240	g		
	Cukor	2	kiskanál		
	Margarin	1	evőkanál		
	Só	1	kiskanál		
	Száritott élesztő	2	kiskanál		
<b>Elkészítés</b>					
Tegye az összes hozzávalót a keverőedénybe, majd addig dagassza, míg a tészta megfelelő nem lesz.					
Kelt tészta (piz-zatészta) max. mennyiségek	Búzaliszt	960	g	Legalább 120 mp	Alacsony beállítás (1-3 beállítás)
	Víz	400	g		
	Olaj	93	g		
	Só	3	kiskanál		
	Cukor	2	kiskanál		
	Száritott élesztő	1	evőkanál		
<b>Elkészítés</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tegyen élesztőt, cukrot és meleg vizet a készülék táljába, majd addig hagyja állni, amíg krémesé nem válik.</li> <li>2. Adjon lisztet, sőt és olajat a keverékhez.</li> <li>3. Keverje össze 1/P sebességgel.</li> <li>4. Amikor a tészta már homogén, növelje a sebességet 3-as fokozatra.</li> <li>5. A tészta akkor kész, ha nem ragad sem a tál falára, sem a keverőre.</li> <li>6. A tésztát egy liszttel finoman megszórta felületen nyújtsa sodrófával a megfelelő vastagságra.</li> <li>7. Helyezze a tésztát egy vékonyan beszírozott tepsibe, majd szórja meg a feltéttel.</li> </ol>					



## Receptek

HU

Dagasztási mennyiségek és műveleti idők					
Receptek	Hozzávalók	Mennyiség	Mértékegys.	Idő	Fordulatszám
Puha tészta	Liszt	2,0	kg	180-240 s	Alacsony beállítás (1-es sebességfokozat 30 másodpercig, majd 3-as fokozat az elkészülésig)
	Víz	1430	g		
	Só	3	kiskanál		

Rugalmas szélű habverő funkció mennyiségei és elkészítési idők					
Receptek	Hozzávalók	Mennyiség	Mértékegys.	Idő	Fordulatszám
Csokoládés, vajás krémbevonat	Félédes csokoládédarabkák	250	g	200-300 s	Közepes beállítás (4-6-os beállítás)
	Vaj	117	g		
	Porcukor	432	g		
	Tej	5	evőkanál		
	Vaníliakivonat	1/2	kiskanál		
<b>Elkészítés</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Olvassza fel a csokoládét, majd tartsa melegen.</li> <li>2. Öntsön olvadt vajat a tálba, majd keverje, amíg krémessé nem válik.</li> <li>3. Öntsön tejet és cukrot a tálba, majd keverje össze őket a vajjal, amíg krémes, könnyű keveréket nem kap.</li> <li>4. Ezt követően öntse az olvasztott csokoládét a tálba, majd a műanyag keverőkarral keverje össze, amíg el nem éri a megfelelő állapotot.</li> </ol>					

## Hibaelhárítás

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

## Ricette

IT

Dosi e tempi di preparazione per lo sbattitore				
Ingredienti	Quantità	Unità	Durata	Velocità
Panna	100-900	g	60-120	8-10
Uova - albume	50-730 (1-14)	g/pz.	60-120	8-10

Dosi e tempi di preparazione per mescolare (una pasta leggera come ad es.: la pasta per dolci)					
Ricetta	Ingredienti	Quantità	Unità	Durata	Velocità
Torta con lievito in polvere	Farina	360	g	200-230 sec.	Impostazione media (impostazione 4-6)
	Margarina	135	g		
	Zucchero	150	g		
	Lievito	1	cucchiaino		
Torta al cioccolato	Farina	480	g	300-360 sec.	Impostazione media (impostazione 4-6)
	Uova	200/4	g/pz.		
	Burro	180	g		
	Zucchero	150	g		
	Zucchero vanigliato	2	cucchiaino		
	Panna acida	100	g		
	Impasto alla nocciola	100	g		
	Bicarbonato	3	cucchiaino		
<b>Preparazione</b>					
Il burro deve essere morbido e non duro. Mescolare il burro ammorbidito insieme allo zucchero fino ad ottenere una crema. Aggiungere le uova una dopo l'altra. Sempre mescolando aggiungere la panna acida e lo zucchero vanigliato. In fine aggiungere la farina e il bicarbonato e mescolare.					
Torta di burro	Farina	120	g	60-90 sec.	Impostazione media (impostazione 4-6)
	Burro	36	g		
	Zucchero	36	g		
	Uova fresche	200	g		
	Lievito	1	cucchiaino		
<b>Preparazione</b>					
Versare tutti gli ingredienti in un recipiente e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.					

Dosi e tempi di preparazione per gli uncinì					
Ricetta	Ingredienti	Quantità	Unità	Durata	Velocità
Pane (impasto lievitato) quantità minima	Farina	252	g	Almeno 120 sec.	Impostazione bassa (impostazione 1-3)
	Acqua	240	g		
	Zucchero	2	cucchiaino		
	Margarina	1	cucchiaini		
	Sale	1	cucchiaino		
	Lievito secco	2	cucchiaino		
<b>Preparazione</b>					
Versare tutti gli ingredienti in un recipiente e impastare fino ad ottenere un risultato omogeneo.					
Pasta lievitata (per Pizza) quantità massime	Farina di frumento	960	g	Almeno 120 sec.	Impostazione bassa (impostazione 1-3)
	Acqua	400	g		
	Olio	93	g		
	Sale	3	cucchiaino		
	Zucchero	2	cucchiaino		
	Lievito secco	1	cucchiaini		
<b>Preparazione</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>Collocare lievito, zucchero e acqua calda nella ciotola della macchina, e lasciar riposare fino a che non diventa cremoso.</li> <li>Aggiungere farina, sale e olio alla miscela.</li> <li>Mescolare a velocità 1/P.</li> <li>Quando la pasta è omogenea, aumentare la velocità fino alla velocità 3.</li> <li>La pasta è pronta quando non si attacca ai lati della ciotola o all'accessorio.</li> <li>Stendere la pasta con un mattarello fino allo spessore desiderato su una superficie leggermente cosparsa di farina.</li> <li>Mettere la pasta su una pentola leggermente oliata e disporre gli ingredienti.</li> </ol>					

## Ricette

IT

Dosi e tempi di preparazione per gli uncini					
Ricetta	Ingredienti	Quantità	Unità	Durata	Velocità
Impasto morbido	Farina	2,0	kg	180-240 sec.	Impostazione bassa (velocità 1 per 30 secondi; velocità 3 fino a che non sarà pronto)
	Acqua	1430	g		
	Sale	3	cucchiaino		

Dosi e tempi di preparazione per l'uso della frusta piatta con rivestimento laterale in silicone					
Ricetta	Ingredienti	Quantità	Unità	Durata	Velocità
Glassa di cioccolato	Scaglie di cioccolato semi-dolci	250	g	200-300 sec.	Impostazione media (impostazione 4-6)
	Burro	117	g		
	Zucchero a velo	432	g		
	Latte	5	tbs		
	Estratto di vaniglia	1/2	cucchiaino		
<b>Preparazione</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fondere il cioccolato e tenerlo caldo.</li> <li>2. Mettere il burro ammorbidito nella ciotola e sbatterlo finché diventa cremoso.</li> <li>3. Aggiungere il latte e lo zucchero e montarli insieme al burro finché la miscela diventa cremosa e soffice.</li> <li>4. Unire il cioccolato fuso e incorporarlo con la frusta piatta in plastica per ottenere la miscela perfetta.</li> </ol>					

## Ricerca ed eliminazione dei guasti

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

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK

Mise au rebut / Odlaganje  
Hulladékkezelés / Smaltimento

FR

Recyclez les matériaux portant le symbole



. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques.



Ce symbole indique que ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager dans toute l'U.E. Afin d'éviter les conséquences négatives qu'une mauvaise gestion des déchets peut avoir sur l'environnement, recyclez l'appareil de façon responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des

ressources de matériaux. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de ramassage ou bien contacter le magasin où vous avez acheté le produit. Ils peuvent venir chercher ce produit pour le recycler sans danger pour l'environnement.

HR

Reciklirajte materijale sa simbolom



Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike.

Pomozite u zaštitu okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja.



Ova oznaka znači da se proizvod ne smije odlagati s drugim kućanskim otpadom u zemljama EU. Kako okoliš i ljudsko zdravlje ne biste ugrozili nekontroliranim odlaganjem otpada, proizvod reciklirajte i pomognite u održivoj ponovnoj upotrebi resursa.

Želite li vratiti korišteni uređaj, koristite sustave za povrat i prikupljanje ili se obratite trgovcu od kojeg ste proizvod kupili. Ovaj proizvod prikladan je za recikliranje radi očuvanja okoliša.

HU

A következő jelzéssel ellátott anyagokat



használtsa újra: . Újrahasznításához tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást.

Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és használtsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot.



Ez a jelölés azt jelzi, hogy a terméket az EU területén nem szabad az egyéb háztartási hulladékkal együtt kidobni. A nem szabályozott hulladéklerakásban rejlő potenciális környezetszennyezés és egészségkárosodás elkerülése érdekében Ön is felelős azért, hogy az anyagokat

megfelelően újrahasznosítsák. A használt készülék visszaküldése érdekében kérjük, használja a visszaküldő és átvévo rendszereket, vagy vegye fel a kapcsolatot azzal a forgalmazóval, akitől a készüléket vásárolta. A forgalmazó környezetbarát újrahasznosítást tud biztosítani.

IT

Riciclare i materiali con il simbolo



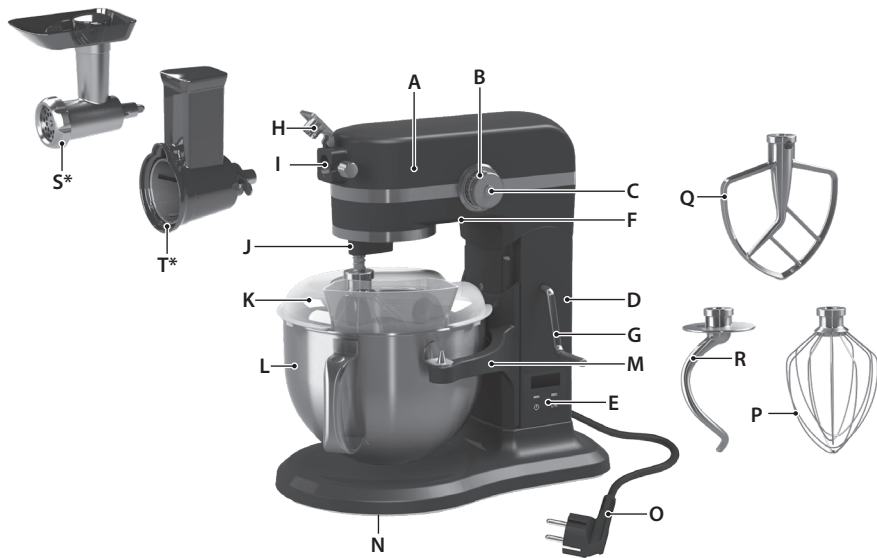
Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio.

Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare i rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici nell'intera area dell'UE. Per evitare di causare possibili danni all'ambiente o alla salute derivanti da uno smaltimento non appropriato dei rifiuti, riciclare il prodotto per favorire un riutilizzo sostenibile

dei materiali. Per lo smaltimento di un dispositivo usato, portare il prodotto al punto di riciclaggio o isola ecologica più vicini, o contattare il rivenditore presso il quale il prodotto è stato acquistato. Loro si occuperanno del riciclaggio del prodotto con la salvaguardia dell'ambiente.



BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

FR  
HR  
HU  
IT

LT  
LV  
NL  
NO



PL  
PT  
RO  
RU

SK  
SL  
SR  
SV

TR  
UK

LT

## Sudedamosios dalys

- A. Variklio galvutė
- B. Greičio regulatorius
- C. Impulsinė funkcija
- D. Korpusas
- E. Skystųjų kristalų ekranas, laikmačio funkcija
- F. Apšvietimo lemputė
- G. Dubens pakėlimo rankena
- H. Priedų lizdo dangtelis
- I. Priedo stebulė
- J. Įrankio velenas
- K. Dubens dangtis\*
- L. Nerūdijančiojo plieno dubuo
- M. Dubens atraminė rankena
- N. Neslystančios kojelės
- O. Maitinimo laidas
- P. Vielinis plakiklis (grietinėlei ir kiaušinių baltymams plakti)
- Q. Metalinis plokščias maišiklis (tortų biskvitams, sausainių ir pyragų tešlai maišyti)
- R. Įrankis tešlai (mielinei tešlai minkyti)
- S. Mėsmale\*
- T. Pjaustyklė / trintuvė\*

LV

## Sastāvdaļas

- A. Motora galviņa
- B. Ātruma pārslēgs
- C. Pulsa funkcija
- D. Apvalks
- E. LCD, taimera funkcija
- F. Darba gaismā
- G. Bļodas rokturis
- H. Palīgierīces nodalījuma pārsegs
- I. Palīgierīču centrs
- J. Rīku vārpsta
- K. Bļodas vāciņš\*
- L. Nerūsējošā tērauda bļoda
- M. Bļodas atbalsts
- N. Neslīdošās kājiņas
- O. Strāvas vads
- P. Siltu putotāju (krēma un olas baltuma putošānai)
- Q. Metāla plakānā kulšanas lāpstiņa (biskvīta kūkas, cepumu un pirāgu kraukšķīgas garozas miklas maisīšanai)
- R. Miklas āķis (rauga miklas micīšanai)
- S. Gaļas maļamā mašīna\*
- T. Griežamā/smalcināmā mašīna\*

NL

## Onderdelen

- A. Motorkop
- B. Snelheidsknop
- C. Pulseerfunctie
- D. Behuizing
- E. Display, Timerfunctie
- F. Werkverlichting
- G. Mengklomp
- H. Hulpstukklep
- I. Bevestigingshub
- J. Hulpstukas
- K. Komafdekkings\*
- L. Roestvrijstalen kom
- M. Draagarm mengkom
- N. Anti-slip pootjes
- O. Stroomkabel
- P. Garde (voor slagroom en eiwit)
- Q. Metalen platte klopper (voor het mengen van cakebeslag, koek- en taartdeeg)
- R. Deeghaak (voor het kneden van deeg)
- S. Vleesmolen\*
- T. Snijder/Versnipperaar\*

NO

## Komponenter

- A. Motorhode
- B. Hastighetsvelger
- C. Pulsfunksjon
- D. Maskinhus
- E. LCD, Timer-funksjon
- F. Arbeidslys
- G. Løftehåndtak for bolle
- H. Tilbehørsdeksel
- I. Kraftuttak for tilbehold
- J. Redskapsskaft
- K. Bolledeksel\*
- L. Bolle i rustfritt stål
- M. Støttearm for bolle
- N. Sklisikre føtter
- O. Strømlledning
- P. Stålvisp (for pisking av krem og eggehviter)
- Q. Flatvisp i metall (for å blande kakedeig, kjeksdeig og paideig)
- R. Elteknok (for å elte gjerdeiger)
- S. Kjøttkvern\*
- T. Kutter/River\*

\*Pridedamas su kai kuriais modeliais.

\*Iekļauts komplektācijā konkrētiem modeļiem.

\*Meegeleverd bij specifieke modellen.

\*Inkludert på enkelte modeller.




## Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą atidžiai perskaitykite šias instrukcijas.

- Šio prietaiso vaikams naudoti negalima. Prietaisą ir jo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Ištuštinami indą ir plaudami jį būkite atsargūs, kad nesusižeistumėte į rankius.
- Prietaisus galima naudoti asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus.
- Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
- Neleiskite vaikams valyti ar taisyti šio prietaiso neprižiūrimiems.
- Prietaisas gali būti prijungtas tik prie maitinimo šaltinio, kurio įtampa ir dažnis atitinka duomenų plokštelėje pateiktas specifikacijas!
- Niekada nenaudokite ir neimkite prietaiso, jei:
  - pažeistas elektros maitinimo laidas,
  - pažeistas korpusas.
- Jei prietaisas arba elektros maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, gamintojo techninės priežiūros atstovas arba kitas kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavojaus.
- Visada dėkite prietaisą ant plokščio, lygaus paviršiaus.
- Visada išjunkite prietaisą iš maitinimo lizdo, kai jo nenaudojate arba prieš jį surinkdami, išrinkdami arba valydami.
-  Nemerkite prietaiso, jo maitinimo laido ir elektros kištuko į vandenį ar kokį nors kitą skystį.
- Neleiskite, kad laidas kabėtų per stalo ar stalviršio kraštą, liestis su karštu paviršiumi, įskaitant viryklę.
- Nenaudokite kitų gamintojų pagamintų dalių arba priedų, kurių nerekomenduoja „Electrolux“. Galima naudotojų sužalojimo rizika ir garantija gali tapti negaliojančia.
- Prieš išrinkdami ar valydami įsitikinkite, kad variklis visiškai sustojo.
- Nelieskite judančių dalių. Saugokite, kad ilgai plaukai, šalikai ar panašūs daiktai būtų toliau nuo prietaiso. Antraip galite susižaloti. Nekiškite į veikiančią prietaisą jokių įrankių arba virtuvės reikmenų.
- Nepalikite šio prietaiso be priežiūros, kai jis veikia.
- Naudojant šį prietaisą, visas laisvas medžiagas ir drabužius / priedus reikia laikyti atokiai.
- Niekada neapdorokite verdančių skysčių (maks. 90°C).
- Nenaudokite šio prietaiso dažams maišyti. Pavojus, galimas sprongimas!
- Niekada nenaudokite prietaiso su priedais – vieliniu plaktuvu, plokščiuoju plaktuvu arba tešlos minkytuvu, neuždėję dubens.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Gamintojas nepisiima jokios atsakomybės už galimą žalą, padarytą netinkamai naudojant prietaisą arba naudojant jį ne pagal paskirtį.
- DĖMESIO. Tam, kad būtų išvengta pavojaus dėl netyčinio terminio išjungiklio nustatymo iš naujo, šis prietaisas neturėtų būti jungiamas per išorinį jungimo įrenginį, pvz., laikmatį, ar prie tinklo, kurį reguliariai įjungia ir išjungia įmonė.
- Prieš keisdami priedus arba liesdami judančiąsias dalis, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą iš tinklo.
- **PRIEŠ ĮDĖDAMI ARBA IŠIMDAMI DALIS, IŠJUNKITE TRINTUVĄ IŠ MAITINIMO TINKLO.**



LV

## Pirms ierīces izmantošanas pirmo reizi rūpīgi izlasiet tālāk sniegtos norādījumus.


- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni. Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem nepieejamā vietā.
- Ievērojiet piesardzību, darbojoties ar rīkiem, iztukšojot bļodu un tīrot piederumus vai iekārtu.
- Šo ierīci drīkst izmantot cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai ja tie ir apmācīti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Tīrīšanu un lietotāja veikto apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.
- Šo ierīci drīkst pievienot tikai tādām strāvas avotam, kura spriegums un frekvence atbilst tehnisko specifikāciju plāksnītē sniegtajām norādēm!
- Neizmantojiet un nepārvietojiet ierīci, ja
  - strāvas vads ir bojāts,
  - korpuss ir bojāts.
- Ja ierīce vai strāvas vads ir bojāts, ražotājam, apkalpošanas pārstāvim vai kvalificētai personai jāveic ierīces vai strāvas vada nomaiņa, lai novērstu turpmākus draudus izmantošanas laikā.
- Novietojiet ierīci uz plakanas, līdzenas virsmas.
- Pēc katras izmantošanas reizes un pirms tīrīšanas un apkopes ierīce ir jāizslēdz un jāatvieno no elektrotīkla.
-  Neiegremdējiet ierīci, vadu vai kontaktspraudni ūdenī vai citā šķidrumā.
- Neļaujiet vadam karāties pāri galda vai letes malai, neļaujiet vadam saskarties ar karstu virsmu, tai skaitā plīti.
- Nelietojiet citu ražotāju rezerves daļas vai piederumus, kurus Electrolux nav ieteicis lietot. Pastāv risks, ka lietotājs var gūt traumu, kā arī garantijas zaudēšanas iespēja.
- Pārlicinieties, vai motors ir pilnīgi apstājies pirms izjaukšanas un tīrīšanas.
- Izvairieties no saskares ar kustīgajām daļām. Netuviniet ierīcei garus matus, šalles vai līdzīgus priekšmetus. Saskaņā ar tām var radīt traumas. Ierīces lietošanas laikā nelietojiet citus rīkus vai piederumus.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kad tā darbojas.
- Netuviniet ierīcei priekšmetus un apģērbu/aksesuārus tās darbības laikā.
- Nekad neļaujiet blenderī vārošu šķidrumu (vairāk par 90°C).
- Nelietojiet šo ierīci, lai maisītu krāsu. Tas ir bīstami, var izraisīt sprādzieni!
- Nekādā gadījumā nelietojiet ierīci ar putošanas vai plakano kuļšanas slotiņu vai mīklas āķi, ja tam nav pievienota bļoda.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājsaimniecības vajadzībām. Ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamiem bojājumiem, kas var rasties ierīces neatbilstošas vai nepareizas izmantošanas dēļ.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lai izvairītos no bīstamām situācijām, kas rodas no nejaušas termiskās izslēgšanas sistēmas atiestatīšanas, ierīci nedrīkst pieslēgt, izmantojot ārēju slēdžu ierīci, piemēram, taimerī, vai savienot ķēdē, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz ar utilitprogrammu.
- Pirms piederumu maiņas vai pieskaršanās kustīgajām detaļām izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves avota.
- **PIRMS PIEDERUMU IEVIETOŠANAS VAI IZŅEMŠANAS ATVIENOJĪET IERĪCI NO STRĀVAS PADEVES AVOTA.**

BG  
CS  
DA  
DEEE  
EN  
ES  
FIFR  
HR  
HU  
ITLT  
LV  
NL  
NOPL  
PT  
RO  
RUSK  
SL  
SR  
SVTR  
UK



## Lees de volgende instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.

NL


- Dit apparaat mag niet door kinderen gebruikt worden. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van de hulpstukken, het legen van de kom en het reinigen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een stopcontact met een voltage en frequentie die overeenkomen met de specificaties op het modelplaatje.
- Gebruik het apparaat niet en til het niet op als
  - het netsnoer is beschadigd,
  - de behuizing is beschadigd.
- Als het apparaat of de voedingskabel is beschadigd, moet de vervanging door de fabrikant, de servicevertegenwoordiger of een andere gekwalificeerde persoon worden uitgevoerd om risico's te vermijden.
- Plaats het apparaat altijd op een horizontale, vlakke ondergrond.
- Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact als er niemand bij het apparaat is en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.
-  Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen en zorg dat het snoer niet in contact komt met een heet oppervlak, inclusief het fornuis.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten die niet door Electrolux worden aanbevolen. Dit brengt het risico van letsel voor de gebruiker met zich mee en het kan het vervallen van de garantie tot gevolg hebben.
- Controleer of de motor volledig is gestopt voordat u het apparaat demonteert en reinigt.
- Vermijd contact met bewegende onderdelen. Houd lang haar, sjaaltjes of iets dergelijks uit de buurt van het apparaat. Dit kan lichamelijk letsel veroorzaken. Gebruik nooit andere hulpmiddelen of keukengerei tijdens gebruik van het apparaat.
- Laat dit product nooit onbeheerd achter als het in werking is.
- Houd alle losse items en uw kleding/accessoires uit de buurt tijdens gebruik van dit apparaat.
- Verwerk nooit kokende vloeistoffen (max 90°C).
- Gebruik dit apparaat niet om verf te mengen. Dit is gevaarlijk en kan leiden tot een explosie!
- De hulpstukken garde, klopper of deeghaak niet gebruiken zonder de kom bij gebruik van het apparaat.
- Dit apparaat is enkel bedoeld voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor mogelijke schade vanwege oneigenlijk of onjuist gebruik.
- LET OP: om brandgevaar te voorkomen als gevolg van het onbedoeld resetten van de thermische beveiliging, mag het apparaat niet van stroom worden voorzien via een externe schakelaar, zoals een timer, of worden aangesloten op een schakelaar die regelmatig aan en uit wordt gezet door het elektriciteitsbedrijf.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires vervangt of in de buurt komt van onderdelen die bewegen wanneer het apparaat in gebruik is.
- **HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT ALVORENS ONDERDELEN TE PLAATSEN OF VERWIJDEREN.**







## Les følgende instruksjoner nøye før du bruker apparatet for første gang.

- Dette produktet skal ikke brukes av barn. Hold produktet og ledningen utenfor rekkevidde for barn.
- Vær forsiktig når du håndterer redskapene, tømmer bollen og rengjør mikseren.
- Produkter kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av produktet på en sikker måte, og hvis de forstår farene.
- Barn skal ikke leke med produktet.
- Barn skal ikke rengjøre og vedlikeholde apparatet med mindre de har tilsyn.
- Apparatet kan bare kobles til en strømkilde med samme spenning og frekvens som er angitt på typeskiltet!
- Ikke bruk eller løft apparatet hvis
  - strømledningen er skadet
  - maskinhuset er skadet
- Hvis apparatet eller strømledningen er skadet, må de skiftes av produsenten, et autorisert servicesenter eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Apparatet skal alltid plasseres på et plant og jevnt underlag.
- Koble alltid apparatet fra stikkkontakten hvis det står uten tilsyn, eller før montering, demontering eller rengjøring.
-  Ikke dypp produktet, ledningen eller kontakten i vann eller noen andre væsker.
- Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller benken, og ikke la ledningen komme i kontakt med varme overflater, inkludert komfyren.
- Ikke bruk deler eller tilbehør fra andre produsenter som ikke er anbefalt av Electrolux. Brukere kan bli skadet, og garantien kan bli ugyldig.
- Sørg for at motoren har stoppet helt før demontering og rengjøring.
- Unngå kontakt med bevegelige deler. Hold langt hår, skjerv eller lignende vekk fra produktet. Kontakt kan føre til skade. Ikke bruk andre verktøy eller bestikk når du bruker produktet.
- Slipp ikke produktet ut av syne mens det kjører.
- Pass på at alle løse gjenstander og klærne/tilbehør dine holdes på avstand mens du bruker dette produktet.
- Aldri tilbered kokende væske (maks 90°C).
- Bruk ikke dette produktet til å røre maling. Fare, kan føre til eksplosjon!
- Bruk aldri produktet med tilleggsutstyrene stålvisp, flatvisp eller eltekrok uten at bollen er på plass.
- Dette apparatet er bare beregnet på husholdningsbruk. Produsenten påtar seg ikke erstatningsansvar for eventuelle skader som følge av upassende eller feilaktig bruk.
- **FORSIKTIG:** For å unngå farer i forbindelse med utilsiktet tilbakestilling av den termiske utkobleren bør ikke dette apparatet få strøm via en ekstern bryterenhet, som en timer, eller kobles til en krets som jevnlig slås av og på.
- Slå av apparatet og koble det fra strømforsyningen før du bytter tilbehør eller nærmer deg deler som beveger seg når apparatet er i bruk.
- **KOBLE FRA STRØMMEN FØR DU SETTER PÅ ELLER FJERNER DELER.**

NO

BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

FR  
HR  
HU  
IT

LT  
LV  
NL  
NO

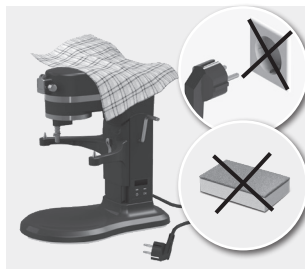
PL  
PT  
RO  
RU

SK  
SL  
SR  
SV

TR  
UK



Prieš naudojantis pirmąkart / Pirms ierices pirmās lietošanas reizes  
Voor het eerste gebruik / Før første gangs bruk



LT

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

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

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

LV

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

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

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

NL

1. **Verwijder voordat u het apparaat gebruikt alle verpakkingsmateriaal**, plastic, etiketten, stickers of labels van de motorbasis, kommen en hulpstukken.

**Waarschuwing!** Dompel de behuizing, de stekker of het netsnoer nooit onder in water of enige andere vloeistof.

**Let op!** Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires vervangt of in de buurt komt van onderdelen die bewegen wanneer het apparaat in gebruik is.

NO

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

**Advarsell!** Senk aldriuset, stopselet eller ledningen ned i vann eller annen væske.

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

2. Vielinį plakiklį, mėsmale\* ir pjaustyklę / kapoklę\* galima plauti tik rankomis šiltame ir muiliname vandenyje.

Dubenį, plokščią plaktuvą ir tešlos kablį galima plauti indaplovėje.

\*priklauso nuo modelio

2. Putojamo, gaļas majamo mašīnu\* un griežamo/smalcināmo mašīnu **var mazgāt tikai ar rokām** siltā ziepju ūdenī.

Bļodu, kuļamo un miklas āķi var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

\*atkarīgs no modeļa

2. De garde, vleesmolen\* en snijder/versnipperaar\* **mogen alleen met de hand worden afgewassen** in warm water met afwasmiddel.

De kom, platte klopper en deeghaak zijn vaatwasserbestendig.

\*afhankelijk van het model

2. Ballongvispen, kjøttkvernen\* og skjære-/rivemaskinen\* **skal kun vaskes for hånd** i varmt såpevann.

Bollen, flatvispen og deigkroken kan settes i oppvaskmaskinen.

\*avhengig av modell

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

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

3. **Korpusas ir jātīra tikai ar mīkstu mitru drāniņu** un jānoslauka ar sausu drāniņu.

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

3. **De behuizing mag alleen worden schoongemaakt met een vochtige doek** en vervolgens gedroogd met een doek.

**Let op:** gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuurmiddelen om de oppervlakken van het apparaat schoon te maken.

3. **De ytre dekslene bør bare rengjøres med en myk, fuktig klut** og deretter tørkes av med en tørr klut.

**Merk:** Ikke bruk skuremidler eller skuresvamper til å rengjøre apparatets overflater.



LT

1. **Pastatykite variklio korpusą ant sauso, lygaus, stabilaus paviršiaus,** pvz, stalviršio arba stalo. Nestatykite ant stalviršio krašto. Būtinai palikite pakankamai vietos prietaiso užpakalyje esančioms vėdinimo angoms.

**⚠ Perspėjimas!** Įsitikinkite, kad maitinimo laidas atjungtas.

LV

1. **Motoru pamatni novietojiet uz sausas, līdzenas un stabilas virsmas,** piemēram, darbvirsmas vai galda. Novietojiet to tālāk no darbvirsmas malas. Pārļiecinieties, vai ierīces aizmugurē ap gaisa atverēm ir pietiekami daudz vietas.

**⚠ Uzmanību!** Pārļiecinieties, vai strāvas vads ir atvienots.

NL

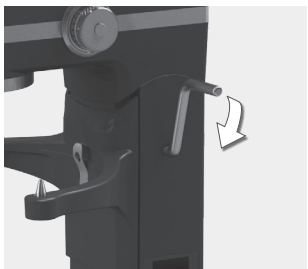
1. **Plaats de motorbasis op een droog, vlak, stabiel oppervlak** zoals een werkblad of tafel. Plaats het apparaat niet dicht bij de rand van het werkblad. Laat voldoende ruimte vrij rond de luchtopeningen aan de achterzijde van het apparaat.

**⚠ Let op!** Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is getrokken.

NO

1. **Plasser motorenheten på en tørr, jevn og stabil overflate,** som en kjøkkenbenk eller et bord. Hold den unna kanten av kjøkkenbenken. Pass på at det er nok plass rundt ventilasjonsåpningene på baksiden av apparatet.

**⚠ Forsiktig!** Sørg for at strømledningen er frakoblet.



2. **Pastumkite dubens atraminę rankeną žemyn.** Sukite dubens pakėlimo rankeną pagal laikrodžio rodyklę, kol dubens atraminės rankenos bus savo vietoje.

**Įspėjimas!** Laikykite pirštus ir rankas atokiai nuo judančių dalių.

2. **Pabidiet bļodas balstu uz leju.** Pagrieziet bļodas rokturi pulksteņa rādītāja virzienā, līdz bļodas balsti ir pareizajā pozīcijā.

**Brīdinājums!** netuviniet pirkstus un rokas detaļām, kas kustas.

2. **Beweeg de draagarm van de mengkom naar beneden.** Draai de mengkomlift naar rechts tot de draagarmen op hun plaats zitten.

**Waarschuwing!** Houd uw vingers en handen uit de buurt van draaiende delen.

2. **Flytt støttearmen ned.** Drei løftehåndtaket til bollestøttearmene er i stilling.

**Advarsel!** Hold fingre og hender borte fra områder med bevægelige deler.



3. **Uždėkite šiek tiek pakreiptą indą ant kaiščių,** esančių ant dubens atraminių rankenų.

3. **Novietojiet bļodu nelielā leņķī uz tapām,** kas atrodas uz bļodas balstiem.

3. **Kantel de mengkom enigszins en plaats hem op de pennen van de draagarmen.**

3. **Plasser bollen,** ved å vinkle den forsiktig, på boltene som er plassert på støttearmene til bollen.

BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

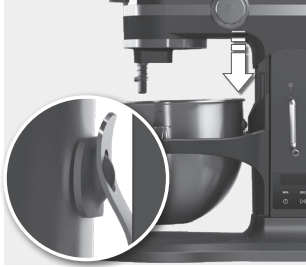
FR  
HR  
HU  
IT

LT  
LV  
NL  
NO

PL  
PT  
RO  
RU

SK  
SL  
SR  
SV

TR  
UK



LT

4. Tvirtai paspauskite dubens galinę pusę, kol jis užsifiksuos vietoje.

**Ispėjimas:** Niekada nenaudokite prietaiso su priedais – vieliniu plaktuvu, plokščiuoju plaktuvu arba tešlos minkytuvu, neuždėję dubens.

LV

4. Cieši piespiediet bļodas aizmuguri uz leju, līdz tā nofiksējas.

**Bridinājums:** Nekādā gadījumā nelietojiet ierīci ar putošanas vai plakano kuļšanas slotīpu vai miklas āķi, ja tam nav pievienota bļoda.

NL

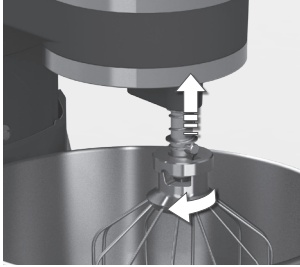
4. Druk de achterkant van de mengkom stevig aan tot deze vastklikt.

**Waarschuwing:** De hulpstukken garde, klopper of deeghaak niet gebruiken zonder de kom bij gebruik van het apparaat.

NO

4. Trykk godt ned på baksiden av bollen til den klikker på plass.

**Advarsel:** Bruk aldri produktet med tilleggsutstyrene stålvisp, flatvisp eller eltekrok uten at bollen er på plass.



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

5. **Novietojiet palīgierīci uz palīgierīces vārpstas:** noregulējiet rievu palīgierīces augšā vienā līnijā ar palīgierīces vārpstas tapu. Spiediet palīgierīci uz augšu un pagrieziet to pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, līdz tapa nofiksējas. Lai noņemtū palīgierīci, pagrieziet to pulksteņa rādītāja virzienā un noņemiet.

5. **Zet een opzetstuk op de schacht:** Zorg ervoor dat de opening aan de bovenkant van het opzetstuk over het pinnetje valt op de schacht. Druk het opzetstuk omhoog en draai het linksom tot het pennetje vastklikt. Draai het opzetstuk rechtsom om het te verwijderen en trek het omlaag.

5. **Plasser et tilbehør på festeskaffet:** Rett inn åpningen på toppen av tilbehøret med pinnen på festeskaffet. Skyv tilbehøret opp og drei det mot urviseren til pinnen er låst i stilling. Drei tilbehøret med urviseren og trekk av for å fjerne.



6. **Pastumkite dubens atramines rankenas aukštyn.** Sukite dubens pakėlimo rankeną prieš laikrodžio rodyklę, kol dubens atraminės rankenos užsifiksuos savo vietoje.

6. **Pabidiet bļodas balstus uz augšu.** Pagrieziet bļodas rokturi pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, līdz bļodas balsti nofiksējas.

6. **Beweg de draagarm van de mengkom naar boven.** Draai de mengklomfitt naar links tot de draagarm op zijn plaats klikt.

6. **Flytt støttearmene opp.** Drei løfthåndtaket mot klokken til støttearmen låses på plass.

**LT**

7. **Uždėkite dubenį dangčiu\*** švelniai spauskite dangtį žemyn, kol jis užsifiksuos. Maisto produktus dėkite tik per dubens dangtyje esančią angą.

\*Pridedamas su kai kuriais modeliais.

**LV**

7. **Uzlieciet bļodas vāciņu\* uz bļodas.** Viegli spiediet vāciņu uz leju, līdz tas nofiksējas savā vietā. Sastāvdaļas pievienojiet tikai pa bļodas vāciņa atveri.

\*Iekļauts komplektācijā konkrētiem modeļiem.

**NL**

7. **Plaats de komafdekkings\* op de kom.** Duw voorzichtig naar beneden tot de afdekking vastzit. Voeg alleen ingrediënten toe via de opening in de komafdekking.

\*Meegeleverd bij specifieke modellen.

**NO**

7. **Sett bollelokket\* på bollen.** Trykk det forsiktig ned til det er ordentlig på plass. Ha kun i ingredienser via matehullet i bollelokket.

\*Inkludert på enkelte modeller.



8. **Pasukite greičio reguliatorių iš „OFF“ padėties ir nustatykite jį ties norimo greičio nuostata (1/P-10).** Pabaigę maišyti, pasukite greičio reguliatorių ties „OFF“ padėtimi ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Praėjęs veikimo laikas yra rodomas skystųjų kristalų ekrane, kai prietaisas veikia. Kai išjungiame prietaisą, laikmatis automatiškai atkuriamas. **Pastaba.** Kad iš dubens netikėtų maisto produktai, visada pradėkite nuo mažiausio galimo greičio.

8. **Pārvietojiet ātruma pārlēgu no pozīcijas “OFF” līdz vēlamajam ātrumam (1/P-10).** Kad kuļšana ir pabeigta, pagrieziet ātruma pārlēgu pozīcijā “OFF” un atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Darbībā pagājušais laiks mašīnas darbības laikā ir redzams LCD. Kad jūs izslēdzat mašīnu, taimeris automātiski atiestatās.

**Piezīme.** Lai izvairītos no sastāvdaļu izšļakstīšanās no bļodas, vienmēr sāciet darbu lēnākajā iespējamā ātrumā.

8. **Zet de snelheidsknop van “OFF” op de gewenste snelheid (1/P-10).** Zet als het mixen klaar is de snelheidsknop op “OFF” en haal de stekker uit het stopcontact. Terwijl het apparaat werkt wordt de verstreken werkingstijd weergegeven op het display. Als het apparaat wordt uitgeschakeld, wordt de timer automatisch gereset. **Opmerking:** begin altijd op de laagst mogelijke snelheid om spatten te voorkomen.

8. **Flytt hastighetsvelgeren fra “OFF” til ønsket hastighet (1/P-10).** Når miksing er fullført, drei hastighetsvelgeren til “OFF” og koble fra produktet.

LCD-skjermen viser medgått driftstid mens maskinen jobber. Tidsuret tilbakestilles automatisk når du slår av maskinen.

**Merk:** Start alltid på den roligste hastigheten for å unngå at ingrediensene spruter ut av bollen.

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

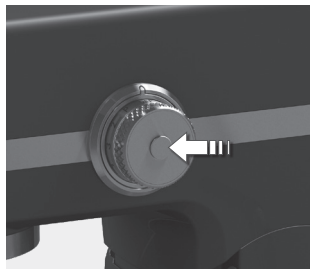
SV

TR

UK



Kitos funkcijos / Citas funkcijas  
Overige functies / Andre funksjoner



LT

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

LV

1. **Pulsa funkcija:** ja mašinas ātrums iestatīts uz 1/P, jūs uz laiku varat apstādīnāt mašīnu, piespiežot “PULSE” taustiņu uz ātruma pārlēģa. Piespiežot to atkārtoti, mašīna atkal ieslēgsies uz 1,5 sekundēm. Ja jūs spiedīsiet to nepārtraukti, mašīna darbosies, kamēr taustiņš būs nospiests.

NL

1. **Pulseerfunctie:** Als het apparaat op stand 1/P staat, kan het tijdelijk worden stop gezet door op de knop “PULS” op de snelheidsknop te drukken. Het apparaat werkt gedurende 1,5 seconde als het nogmaals ingedrukt wordt. Als de knop voortdurend wordt ingedrukt, werkt het apparaat zolang de knop ingedrukt wordt gehouden.

NO

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

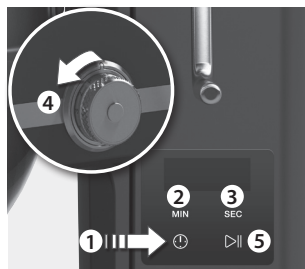


2. Impulsinę funkciją taip pat galite suaktyvinti, paspaudę arba skystųjų kristalų ekrane. Prietaisas skystųjų kristalų ekrane rodo veikimo laiką.

2. Pulsa funkciju var aktivizēt arī, piespiežot vai uz LCD. Mašīna rāda darbības laiku uz LCD.

2. De pulseerfunctie kan ook worden geactiveerd door te drukken op of op het display. Het apparaat geeft de werkingstijd weer op het display.

2. Du kan også aktivere pulsfunksjonen ved å trykke på eller på LCD-skjermen. Maskinen viser medgått driftstid på LCD-skjermen.



3. **Laikmačio nustatymas:** paspauskite ir skystųjų kristalų ekranas pradės mirksėti, rodydamas, kad įjungėte nustatytą laikmačio režimą. Nustatykite reikiamą laiką, spausdami „MIN“ (minučių) ir „SEC“ (sekundžių) mygtukus. Pasukite greičio parinkiklį į norimą greitį ir spauskite mygtuką.

3. Taimera iestatišana: Piespiediet , un LCD sāk mirgot, norādot, ka jūs esat aktivizējis taimera iestatišanos režīmu. Iestatiet nepieciešamo laiku piespiežot “MIN” (minūte) un “SEC” (sekunde) taustiņus. Pagrieziet ātruma izvēles pārlēģu līdz vēlamajam ātrumam un piespiediet taustiņu.

3. **De timer instellen:** Druk op , en het display gaat knipperen om aan te geven dat u in timer-modus bent. Stel de benodigde tijd in door de knoppen “MIN” (minuut) en “SEC” (seconden) in te drukken. Draai de snelheidsknop naar de gewenste snelheid en druk op de knop .

3. **Stille tidsur:** Når du trykker på , vil LCD-skjermen begynne å blinke for å vise at du har kommet inn i timermodusen. Still inn tiden du trenger ved å trykke på knappene «MIN» (minutt) og «SEC» (sekund). Vri hastighetsvelgeren til ønsket posisjon og trykk på knappen .

**LT**

4. Prietaisas pradeda veikti ir skaičiuoja praėjusį laiką. Galite pristabdyti darbą, paspaudę mygtuką, ir vėl tęsti, dar kartą jį paspaudę. Jeigu laikas nepasirinktas, ekranas veiks kaip skaitiklis, kai prietaisas yra įjungtas.

**LV**

4. Mašina sāk darboties un atskaita pagājušo laiku. Jūs varat apstādināt darbu, piespiežot taustiņu, un turpināt to, piespiežot to vēlreiz. Ja nav izvēlēts laiks, displejs darbosies kā skaitītājs, kad mašina ir ieslēgta.

**NL**

4. Het apparaat start en begint met aftellen. U kunt het werk pauzeren door op de knop te drukken en doorgaan door hem nogmaals in te drukken. Als er geen tijd is geselecteerd, functioneert het display als teller wanneer het apparaat wordt ingeschakeld.

**NO**

4. Maskinen starter og teller ned medgått tid. Du kan sette driften på pausen ved å trykke på knappen og fortsette ved å trykke på den igjen. Hvis ingen tid er valgt, vil skjermen fungere som en teller når maskinen er slått på.

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

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

5. **Werkverlichting en stroomlampje:** Als de stekker van het apparaat in het stopcontact zit en er een snelheid is geselecteerd, dan branden er blauwe LED-lampjes bij de snelheidsknop. De werkverlichting verlicht ook het werkgebied. Als de snelheidsknop op „OFF“ wordt gezet, gaat de werkverlichting automatisch na 3 minuten uit.

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

6. **Pastaba:** Jeigu prieš įjungiant prietaisą greičio reguliatorius buvo įjungtas, sužybcios mėlyna diodinė greičio reguliatoriaus ir veikimo kontrolinės lemputės, išspėjančios, kad greičio reguliatorius buvo paliktas įjungtas. Pasukus greičio reguliatorių tie „OFF“ padėtimi, lemputės nebežybcios. Paskui prietaisą vėl galima įprastai naudoti.

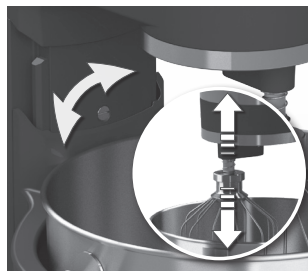
6. **Piezīme:** ja ātruma pārslēgs ir jau noregulēts pirms ierīces pievienošanas sienas kontaktligzdai, gan zilais ātruma pārslēga LED indikators, gan darbības indikators mirgos „OFF“ un „ON“ pozīcijā, norādot, ka ātruma pārslēgs ticis atstāts ieslēgtā pozīcijā. Pagrieziet ātruma pārslēgu „OFF“ pozīcijā un gaismas pārtrauks mirgot. Pēc tam turpiniet darbināt kā parasti.

6. **Opmerking:** Als de snelheidsknop al is aangezet voordat het apparaat is aangezet, dan knipperen zowel het blauwe LED-lampje van de snelheidsknop als het werklampje om u te laten weten dat de snelheidsknop nog aan staat. Draai de snelheidsknop naar „OFF“ en de lampjes stoppen met knipperen. Vervolgens kunt u verder gaan met het gebruik.

6. **Merk:** Hvis hastighetsvelgeren er slått på før produktet plugges inn, vil både det blå LED-lyset til hastighetsvelgeren og arbeidslyset blinke AV og PÅ for å vise at du har latt hastighetsvelgeren stå på. Lysene slutter å blinke når du slår hastighetsvelgeren „OFF“. Gjenoppta deretter normal bruk.

BG  
CS  
DA  
DEEE  
EN  
ES  
FIFR  
HR  
HU  
IT**LT**  
LV  
NL  
NOPL  
PT  
RO  
RUSK  
SL  
SR  
SVTR  
UK





LT

- 7. Priedo stebulė:** Preitaisas pateikiamas su įrengta daugiafunkce priedo stebule. Įdėmiai perskaitykite su kiekvienu priedu pateiktą instrukciją ir vadovaukitės joje pateiktais nurodymais, kaip tinkamai ir saugiai jį naudoti.  
*Apsilankykite svetainėje [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com), jei reikia daugiau informacijos.*

LV

- 7. Palīgierīču centru:** Ierīce ir aprīkota ar iebūvētu daudzfunkciju palīgierīču centru. Izlasiet un rūpīgi ievērojiet norādes, kas paredzētas katrai palīgierīcei, lai tās lietošana būtu pareiza un droša.  
*Lai uzzinātu vairāk, apmeklējiet vietni [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com).*

NL

- 7. Bevestigingshub:** Het apparaat heeft een ingebouwde multifunctionele bevestigingshub. Lees en volg de instructies van elk opzettingstuk zorgvuldig voor correct en veilig gebruik.  
*Bezoek [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com) voor meer informatie.*

NO

- 7. Kraftuttak til tilbehør:** Produktet leveres med et innebygget universalt kraftuttak til tilbehør. Les og følg instruksjonene som følger med hvert tilbehør nøye for korrekt og sikker bruk.  
*Se [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com) for mer informasjon.*

- 8. Įrankio veleno reguliavimas –** Prietaisas sureguliuotas gamykloje taip, kad priedas siektų dubenėlio dugną. Jei priedas atsitrenkia į dubenėlio dugną arba juda per toli nuo kraštų, galite jį atitinkamai pareguliuoti.  
*Žr. 9 pastraipą, kurioje rasite papildomus nurodymus.*  
Pastaba: kad užtikrintumėte geriausią rezultatą, įsitikinkite, kad priedas būtų kuo arčiau dubenėlio dugno.

- 8. Rīku vārpstas regulēšana:** Ierīce ir pielāgota rūpnīcā, tādējādi palīgierīce arī darbojas blādas pamatnē. Ja palīgierīce pieskaras blādas apakšai vai atrodas pārāk tālu no malām var to atbilstoši pielāgot.  
*Skatiet Nr. 9, lai saņemtu sīkākas norādes.*  
Piezīme. Nodrošiniet, ka palīgierīce atrodas pēc iespējas tuvāk blādas apakšējai daļai, lai sasniegtu labākos rezultātus.

- 8. De hulpstuk afstellen:** Het apparaat wordt in de fabriek afgesteld zodat het hulpstuk top op de bodem van de kom komt. Als het hulpstuk de bodem van de kom raakt of te ver van de kant is, dan kunt u de afstelling aanpassen.  
*Zie 9 voor verdere instructies.*  
Opmerking: zorg ervoor dat het hulpstuk zo dicht mogelijk bij de bodem van de kom komt voor de beste resultaten.

- 8. Slik justerer du redskapsskafte:** Produktet er justert ved fabrikken slik at tilbehøret går klar av bunnen av bollen. Dersom tilbehøret treffer bunnen av bollen eller er for langt fra sidene, kan du justere det.  
*Se 9 for ytterligere instruksjoner.*  
Merk: Påse at tilbehøret er så nære bunnen av bollen som mulig for best resultat.

- 9. Pasukite greičio reguliatorių ties „OFF“ padėtimi ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.** Pastumkite dubens atramines rankenas žemyn. Naudokite atsuktuvą plokščiu galu, kad pareguliuotumėte varžtą. Norėdami priedo veleną pakelti, sukite prieš laikrodžio rodyklę; jeigu norite nuleisti – pagal laikrodžio rodyklę. Jeigu netinkamai sureguliuotos, gali būti neįmanoma užfiksuoti dubens jį pakėlus.

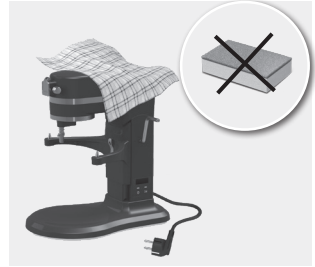
- 9. Pagrieziet ātruma pārslēgu pozīcijā „OFF“ un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.** Pabīdīet blādas balstus uz leju. Noregulējiet skrūvi ar rievotu skrūvgriezi. Pagrieziet pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai paceltu palīgierīces vārpstu, pagrieziet to pulksteņa rādītāja virzienā, lai nolaistu. Nepareizas noregulēšanas gadījumā jūs nevarēsiet nofiksēt blādu, kad to pacelsiet.

- 9. Zet de snelheidsknop op “OFF” en haal de stekker uit het stopcontact.** Beweeg de draagarmen van de mengkom naar beneden. Gebruik een schroevendraaier om de schroef af te stellen. Linksom draaien om de bevestigingsschacht hoger af te stellen en rechtsom draaien om lager af te stellen. Als ze verkeerd staan ingesteld kan de kom bij het optillen mogelijk niet vastklikken.

- 9. Drei hastighetsvelgeren til “OFF” og koble fra produktet.** Flytt støttearmene ned. Bruk en skrutrekker for å justere skruen. Drei mot klokken for å heve tilbehørsakselen, drei med klokken for å senke det. Hvis den er feiljustert, vil du kanskje ikke kunne låse bollen når den er løftet.




Valymas ir priežiūra / Tirišana un apkope  
Reiniging en onderhoud / Rengjøring og vedlikehold




LT

1. **Išjunkite prietaisą**, ištraukite elektros kištuką iš sieninio lizdo ir palaukite, kol įrankiai visiškai sustos.

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


LV

1. **Pilnībā izslēdziet ierīci**, atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas. un nogaidiet, līdz rīki ir pilnībā apstājušies.

 **Bridinājums!** Neiegremdējiet korpusu, kontaktakšu un vadu ūdenī vai citā šķidrumā.


NL

1. **Schakel het apparaat uit**, neem de stekker uit het stopcontact en wacht totdat de accessoire is gestopt met draaien.


 **Waarschuwing!** Dompel de behuizing, de stekker of het netsnoer nooit onder in water of enige andere vloeistof.

NO

1. **Slå av produktet**, ta ut støpselet ut av stikkontakten og vent til vektøyene har stoppet helt.


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

2. Vielinį plakiklį, mėsmalę\* ir pjaustyklę / kapoklę\* galima plauti tik rankomis šiltame ir muiliname vandenyje.

 **Ok** Dubenį, plokščią plaktuvą ir tešlos kablį galima plauti indaplovėje.

\*priklauso nuo modelio

2. Putojamo, gaļas majamo mašīnu\* un griežamo/smalcināmo mašīnu **var mazgāt tikai ar rokām** siltā ziepju ūdenī.

 **Ok** Bļodu, kuļamo un miklas āķi var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.


\*atkarīgs no modeļa

2. De garde, vleesmolen\* en snijder/versnipperaar\* **mogen alleen met de hand worden afgewassen** in warm water met afwasmiddel.

 **Ok** De kom, platte klopper en deeghaak zijn vaatwasserbestendig.

\*afhankelijk van het model

2. Ballongvispen, kjøttkvernen\* og skjære-/rivemaskinen\* **skal kun vaskes for hånd** i varmt såpevann.

 **Ok** Bollen, flatvispen og deigkroken kan settes i oppvaskmaskinen.

\*avhengig av modell

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

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

3. **Korpus ir jātīra tikai ar mīkstu mitru drāniņu** un jānoslauka ar sausu drāniņu.

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

3. **De behuizing mag alleen worden schoongemaakt met een vochtige doek** en vervolgens gedroogd met een doek.

**Let op:** gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuurponsjes om de oppervlaken van het apparaat schoon te maken.

3. **De ytre dekslene bør bare rengjøres med en myk, fuktig klut** og deretter tørkes av med en tørr klut.

**Merk:** Ikke bruk skuremidler eller skuresvamber til å rengjøre apparatets overflater.

BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

FR  
HR  
HU  
IT

LT  
LV  
NL  
NO

PL  
PT  
RO  
RU

SK  
SL  
SR  
SV

TR  
UK

## Receptai

LT

Plakimo kiekiai ir apdoravimo trukmė naudojant plakiklį				
Ingredientai	Kiekis	Matavimo vnt.	Laikas	Greitis
Grietinė	100-900	g	60-120	8-10
Kiaušinių baltymai	50-730 (1-14)	g/vnt.	60-120	8-10

Plakimo kiekiai ir apdoravimo trukmė naudojant plaktuvą (skystos tešlos, pvz., pyrago tešlos, maišymas)					
Receptas	Ingredientai	Kiekis	Matavimo vnt.	Laikas	Greitis
Biskvitas	Miltai	360	g	200-230 s	Vidut. greičio nuostata (4-6 nuostata)
	Margarinas	135	g		
	Cukrus	150	g		
	Kepimo milteliai	1	arbat. šaukštel.		
Šokoladinis pyragas	Miltai	480	g	300-360 s	Vidut. greičio nuostata (4-6 nuostata)
	Kiaušiniai	200/4	g/vnt.		
	Sviestas	180	g		
	Cukrus	150	g		
	Vanilinis cukrus	2	arbat. šaukštel.		
	Grietinė	100	g		
	Nekepta nuga	100	g		
	Kepimo soda	3	arbat. šaukštel.		
<b>Gaminimo būdas</b>					
Sviestas turi būti minkštas, ne kietas. Ištrinkite minkštą sviestą su cukrumi iki purios masės. Po vieną įmaišykite kiaušinius. Maišydami supilkite grietinę ir vanilinį cukrų. Galiausiai įmaišykite miltus kartu su kepimo soda.					
Sviestinis pyragas	Miltai	120	g	60-90 s	Vidut. greičio nuostata (4-6 nuostata)
	Sviestas	36	g		
	Cukrus	36	g		
	Švieži kiaušiniai	200	g		
	Kepimo milteliai	1	arbat. šaukštel.		
<b>Gaminimo būdas</b>					
Dėkite visus ingredientus į dubenį ir maišykite juos, kol gausite vientisą tešlą.					

Minkymo kiekiai ir apdoravimo trukmė naudojant tešlos minkymo kablius					
Receptas	Ingredientai	Kiekis	Matavimo vnt.	Laikas	Greitis
Duonos (mielinė tešla) mažiausias kiekis	Miltai	252	g	Mažiausiai 120 s	Mažo greičio nuostata (1-3 nuostata)
	Vanduo	240	g		
	Cukrus	2	arbat. šaukštel.		
	Margarinas	1	valg. šaukštas		
	Druska	1	arbat. šaukštel.		
	Sausos mielės	2	arbat. šaukštel.		
<b>Gaminimo būdas</b>					
Sudėkite visus ingredientus į dubenį ir minkykite, kol tešla taps vientisa.					
Mielinė tešla (picos tešla) maks. kiekis	Kvietiniai miltai	960	g	Mažiausiai 120 s	Mažo greičio nuostata (1-3 nuostata)
	Vanduo	400	g		
	Aliejus	93	g		
	Druska	3	arbat. šaukštel.		
	Cukrus	2	arbat. šaukštel.		
	Sausos mielės	1	valg. šaukštas		
<b>Gaminimo būdas</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>Įdėkite mielių, cukraus ir įpilkite šilto vandens į prietaiso dubenį, ir palikite, kol pasidarys kreminės konsistencijos.</li> <li>Į mišinį įpilkite miltų, druskos ir aliejaus.</li> <li>Sumaišykite greičiu 1/P.</li> <li>Kai gaunama vienalytė tešla, padidinkite greitį iki 3 nuostatos.</li> <li>Tešla yra paruošta, kai ji nelimpa prie dubens kraštų ir prie įrankio.</li> <li>Iškočiokite tešlą kočėlu iki norimo storio ant miltais pabarstyto paviršiaus.</li> <li>Įdėkite tešlą į riebalais išteptą skardą ir uždėkite garnyrą.</li> </ol>					

## Receptai

LT

Minkymo kiekiai ir apdoravimo trukmė naudojant tešlos minkymo kablius					
Receptas	Ingredientai	Kiekis	Matavimo vnt.	Laikas	Greitis
Minkšta tešla	Miltai	2,0	kg	180-240 s	Mažo greičio nuostata (1-as greitis 30 sek., 3-ias greitis, kol bus paruošta)
	Vanduo	1430	g		
	Druska	3	arbat. šaukštel.		

Plakimo kiekiai ir apdoravimo trukmės, naudojant plakiklį lanksčiais kraštais					
Receptas	Ingredientai	Kiekis	Matavimo vnt.	Laikas	Greitis
Kreminis šokoladinio sviesto glajus	Pusiausaldūs šokoladiniai traškučiai	250	g	200-300 s	Vidut. greičio nuostata (4-6 nuostata)
	Sviestas	117	g		
	Cukraus pudra	432	g		
	Pienas	5	valg. šaukštas		
	Vanilės ekstraktas	1/2	arbat. šaukštel.		
<b>Gaminimo būdas</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>Ištirpinkite šokoladą ir laikykite jį šiltai.</li> <li>Įdėkite suminkštėjusį sviestą į dubenį ir plakite, kol jis įgaus kremingą konsistenciją.</li> <li>Į dubenį supilkite pieną, suberkite cukrų ir plakite kartu su sviestu, kol masė taps kremine ir puri.</li> <li>Po to į dubenį supilkite ištirpintą šokoladą ir maišykite plastikiniu plakikliu tol, kol gausite reikiamą masę.</li> </ol>					

## Trikčių šalinimas

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

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK

## Receptes

LV

Daudzums sakulšanai un apstrādes laiks				
Sastāvdaļas	Daudzums	Mērvienība	Laiks	Ātrums
Krējums	100-900	g	60-120	8-10
Ola - baltums	50-730 (1-14)	g/gab.	60-120	8-10

Daudzums sakulšanai un apstrādes laiks (vieglas miklas sakulšana (piem., kūkas mikla))					
Recepte	Sastāvdaļas	Daudzums	Mērvienība	Laiks	Ātrums
Biskvīt kūka	Milti	360	g	200-230 s	Vidējs iestatījums (4.-6. ātrums)
	Margarīns	135	g		
	Cukurs	150	g		
	Cepamais pulveris	1	tējķ.		
Šokolādes kūka	Milti	480	g	300-360 s	Vidējs iestatījums (4.-6. ātrums)
	Olas	200/2	g/gab.		
	Sviests	180	g		
	Cukurs	150	g		
	Vaniļas cukurs	2	tējķ.		
	Skābais krējums	100	g		
	Nugas maisījums	100	g		
	Dzeramā soda	3	tējķ.		
	<b>Pagatavošana</b>				
Sviestam jābūt mikstam, nevis cietam. Samaisiet mikstu sviestu ar cukuru līdz krējumainai konsistencei. Pakāpeniski pievienojiet olas. Kamēr maisāt, pievienojiet skābo krējumu un vaniļas cukuru. Beigās iemaisiet miltus kopā ar dzeramo sodu.					
Sviesta kūka	Milti	120	g	60-90 s	Vidējs iestatījums (4.-6. ātrums)
	Sviests	36	g		
	Cukurs	36	g		
	Svaigas olas	200	g		
	Cepamais pulveris	1	tējķ.		
<b>Pagatavošana</b>					
Ielieciet visas sastāvdaļas bļodā un maisiet, kamēr mikla ir gatava.					

Daudzums samaisīšanai un apstrādes laiks					
Recepte	Sastāvdaļas	Daudzums	Mērvienība	Laiks	Ātrums
Maize (rauga mikla) min. daudzums	Milti	252	g	Vismaz 120 s	Mazs iestatījums (1.-3. ātrums)
	Ūdens	240	g		
	Cukurs	2	tējķ.		
	Margarīns	1	tējķ.		
	Sāls	1	tējķ.		
	Sausais raugs	2	tējķ.		
<b>Pagatavošana</b>					
Ielieciet visas sastāvdaļas bļodā un mīciet līdz miklas gatavībai.					
Rauga mikla (pīcas mikla) maks. Daudzums	Kviešu milti	960	g	Vismaz 120 s	Mazs iestatījums (1.-3. ātrums)
	Ūdens	400	g		
	Eļļa	93	g		
	Sāls	3	tējķ.		
	Cukurs	2	tējķ.		
	Sausais raugs	1	tējķ.		
	<b>Pagatavošana</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>Ielieciet mašīnas bļodā raugu, cukuru un siltu ūdeni un atstājiet tos tur, līdz rodas krēmveida masa.</li> <li>Pievienojiet masai miltus, sāli un eļļu.</li> <li>Miksējiet ar ātrumu 1/P.</li> <li>Kad ir izveidojusies viendabīga mikla, palieliniet ātrumu līdz 3.</li> <li>Mikla ir gatava, kad tā nelīp pie bļodas malām un pie rīka.</li> <li>Izrullējiet miklu līdz vēlamo biezumam uz virsmas, kas viegli apkaisīta ar miltiem.</li> <li>Novietojiet miklu uz viegli iezīstas pannas.</li> </ol>					

## Receptes

LV

Daudzums samaisīšanai un apstrādes laiks					
Recepte	Sastāvdaļas	Daudzums	Mērvienība	Laiks	Ātrums
Miksta mikla	Milti	2,0	kg	180-240 s	Mazs iestatījums (1. ātrums 30 s, 3. ātrums līdz gatavībai)
	Ūdens	1430	g		
	Sāls	3	tējķ		

Plakanās kuļšanas lāpstiņas apstrādes daudzums un laiks					
Recepte	Sastāvdaļas	Daudzums	Mērvienība	Laiks	Ātrums
Šokolādes sviesta krēma glazūra	Pussaldās šokolādes skaidiņas	250	g	200-300 s	Vidējs iestatījums (4.-6. ātrums)
	Sviests	117	g		
	Pūdercukurs	432	g		
	Piens	5	tējķ		
	Vanīļas ekstrakts	1/2	tējķ		
<b>Pagatavošana</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Izkausējiet šokolādi un uzturiet to siltu.</li> <li>2. Bļodā ievietojiet atkausētu sviestu un mīciet, līdz sviests iegūst krēmveida konsistenci.</li> <li>3. Bļodā ielejiet pienu, pievienojiet cukuru un mīciet to kopā ar sviestu, līdz maisījums iegūst mikstu krēmveida konsistenci.</li> <li>4. Pēc tam bļodā ielejiet izkausēto šokolādi un maisiet ar plastmasas kuļšanas lāpstiņu, līdz tiek iegūta viendabīga masa.</li> </ol>					

## Darbības traucējumu novēršana

Darbības traucējumu novēršana		
Pazīme	Cēlonis	Risinājums
Ekspluatācijas laikā motora darbība palēninās.	Miklas daudzums var pārsniegt maksimālo pieļaujamo daudzumu.	Izņemiet pusi un apstrādājiet miklu divās porcijās.
	Mikla var būt pārāk slapja, tā pielīp pie bļodas malas.	Pievienojiet vairāk miltu, katru berot klāt pa vienai ēdamkarotei, līdz motora ātrums uzlabojas. Apstrādājiet miklu, līdz tā nepielīp pie bļodas malas.
Motors nedarbojas.	Ierīce nav pievienota elektrotīklam.	Pieslēdziet ierīci elektrotīklam pirms lietošanas.
Ierīce vibrē/kustas darbības laikā.	Gumijas kājiņas ir slapjas.	Pārliecinieties, ka gumijas kājiņas bloka apakšā ir tīras un sausas.
	Pārāk augsts iestatījums uz ātruma pārslēga.	Pazeminiet ātruma iestatījumu.
	Tā ir normāla parādība, apstrādājot smagus produktus (piem., smagu miklu, sieru).	Izņemiet pusi un apstrādājiet divās porcijās.
Ekspluatācijas laikā palīgierīce noskrāpē nerūsējošā tērauda bļodu.	Nepareizs palīgierīces vārpstas augstums.	Noregulējiet palīgierīces vārpstas augstumu.
Darba gaīsmas un jaudas indikatora gaīsmas mirgo.	Ātruma pārslēgs ir atstāts ieslēgtā pozīcijā.	Pagrieziet ātruma pārslēgu pozīcijā "Arrest" (Apturēt).

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK

## Recepten

NL

Mixer: hoeveelheden en verwerkingstijden				
Ingrediënten	Hoeveelheid	Eenheid	Tijd	Snelheid
Room	100-900	g	60-120	8-10
Ei - eiwit	50-730 (1-14)	g/st	60-120	8-10

Kloppen: hoeveelheden en verwerkingstijden (zachte deeg mengen (bijv.: taartdeeg))					
Recept	Ingrediënten	Hoeveelheid	Eenheid	Tijd	Snelheid
Cake, zacht	Bloem	360	g	200-230 sec.	Medium -stand (stand 4-6)
	Margarine	135	g		
	Suiker	150	g		
	Bakpoeder	1	tl		
Chocoladetaart	Bloem	480	g	300-360 sec.	Medium-stand (stand 4-6)
	Ei	200/4	g/st		
	Boter	180	g		
	Suiker	150	g		
	Vanillesuiker	2	tl		
	Zure room	100	g		
	Amandelmengsel	100	g		
	Bicarbonaat	3	tl		
	<b>Methode</b>				
De boter moet zacht zijn en niet hard. Roer de zachte boter en de suiker tot een romige massa. Voeg één na één de eieren toe. Blijf roeren en voeg de zure room en vanillesuiker toe. Roer er ten slotte de bloem en het bicarbonaat onder.					
Botercake	Bloem	120	g	60-90 sec.	Medium-stand (stand 4-6)
	Boter	36	g		
	Suiker	36	g		
	Verse eieren	200	g		
	Bakpoeder	1	tl		
<b>Methode</b>					
Doe alle ingrediënten in de kom en meng ze tot het klaar is.					

Deeghaken: hoeveelheden en verwerkingstijden					
Recept	Ingrediënten	Hoeveelheid	Eenheid	Tijd	Snelheid
Brood (gistdeeg) min. hoeveelheid	Bloem	252	g	Ten minste 120 sec.	Lage-stand (stand 1-3)
	Water	240	g		
	Suiker	2	tl		
	Margarine	1	el		
	Zout	1	tl		
	Droge gist	2	tl		
<b>Methode</b>					
Doe alle ingrediënten in de kom en kneed tot u tevreden bent.					
Gistdeeg (Pizzadeeg) max. hoeveelheden	Tarwebloem	960	g	Ten minste 120 sec.	Lage-stand (stand 1-3)
	Water	400	g		
	Olie	93	g		
	Zout	3	tl		
	Suiker	2	tl		
	Droge gist	1	el		
<b>Methode</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Doe de gist, suiker en het warme water in de mengkom van het apparaat en laat staan tot u een crèmige massa hebt.</li> <li>2. Voeg bloem, zout en olie toe aan het mengsel.</li> <li>3. Meng op stand 1/P.</li> <li>4. Als het deeg een homogeen geheel is, verhoogt u de snelheid tot stand 3.</li> <li>5. Het deeg is klaar als het niet aan de zijkant van de kom plakt en ook niet aan de klopper/haak.</li> <li>6. Rol het deeg met een deegroller op een met bloem bestrooid werkvlak uit tot de gewenste dikte.</li> <li>7. Plaats het deeg op een licht ingevette bakplaat en verdeel het beleg erover.</li> </ol>					

## Recepten

NL

Deeghaken: hoeveelheden en verwerkingstijden					
Recept	Ingrediënten	Hoeveelheid	Eenheid	Tijd	Snelheid
Zacht deeg	Bloem	2,0	kg	180-240 s	Lage- stand (stand 1 voor 30 seconden, stand 3 tot het klaar is)
	Water	1430	g		
	Zout	3	tl		

Plastic klopper: hoeveelheden en verwerkingstijden					
Recept	Ingrediënten	Hoeveelheid	Eenheid	Tijd	Snelheid
Chocolade boter- crème glazuur	Pure chocoladesnippers	250	g	200-300 s	Medium-stand (stand 4-6)
	Boter	117	g		
	Poedersuiker	432	g		
	Melk	5	el		
	Vanille-extract	1/2	tl		
<b>Methode</b>					
1. Smelt de chocolade en houd deze warm. 2. Doe zachte boter in de kom en klop de boter romig. 3. Voeg melk en suiker toe en klop tot een romig en luchtig mengsel. 4. Voeg dan de gesmolten chocolade toe aan de kom en meng goed door met de plastic klopper.					

## Problemen oplossen

Problemen oplossen		
Symptoom	Oorzaak	Oplossing
Tijdens het gebruik vertraagt de motor.	De hoeveelheid deeg overschrijdt de maximale capaciteit.	Verwijder de helft van het deeg en verwerk in twee batches.
	Het deeg is misschien te nat. Het kleeft tegen de zijkant van de kom.	Voeg meer bloem toe, 1 theelepel per keer totdat de motor sneller draait. Bewerk het deeg totdat het deeg niet meer aan de kom kleeft.
De motor werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten op het elektriciteitsnet.	Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact voordat u het apparaat gebruikt.
Het apparaat trilt/beweegt tijdens het gebruik.	De rubberen voeten zijn nat.	Zorg dat de rubberen voeten, aan de onderzijde van het apparaat, droog en netjes zijn.
	Te hoge stand op de snelheidsknop.	Zet op een lagere stand.
	Dit is normaal bij een zware belasting (bijv. zwaar deeg, kaas).	Verwijder de helft van het deeg en verwerk het in twee delen.
Het opzetstuk schraapt langs de roestvrij stalen kom tijdens gebruik.	De hoogte van de bevestigingsschacht is niet goed.	Stel de hoogte van de bevestigingsschacht in.
De werkverlichting en het stroomlampje knipperen.	De snelheidsknop staat nog aan.	Draai de snelheidsknop op "OFF".

## Oppskrifter

NO

Vispemengder og tilberedningstid				
Ingredienser	Antall	Enhet	Tid	Hastighet
Fløte	2.1~6.1	dl	60-120	8-10
Eggehvite	1.2~2.4	dl	60-120	8-10

Piskemengder og tilberedningstider (blanding av lett deig (f.eks.: myk kakedeig))					
Oppskrift	Ingredienser	Antall	Enhet	Tid	Hastighet
Sukkerbrød	Mel	6,0	dl	200-230 s	Medium hastighet (innstilling 4-6)
	Margarin / smør	1,5	dl		
	Sukker	1,7	dl		
	Bakepulver	1,0	ss		
Sjokoladekake	Mel	8,0	dl	300-360 s	Medium hastighet (innstilling 4-6)
	Egg	4,0	stk		
	Margarin / smør	2,0	dl		
	Sukker	1,7	dl		
	Vaniljesukker	2,0	ss		
	Rømme	1,0	dl		
	Nougat	100	g		
	Bakepulver	3,0	ss		
	<b>Tilberedning</b>				
Smøret skal være mykt, ikke hardt. Rør det myke smøret med sukkeret til det er kremet. Tilsett ett og ett egg. Tilsett rømme og vaniljesukker under røring. Rør til slutt inn melet og bakepulveret.					
Smørkake	Mel	3,0	dl	60-90 s	Medium hastighet (innstilling 4-6)
	Smør	1,5	dl		
	Sukker	1,7	dl		
	Egg	3	stk		
	Bakepulver	1,0	ss		
<b>Tilberedning</b>					
Hell alle ingrediensene i bollen og bland til røren er klar.					

Eltefunksjon, mengder og tilberedningstider					
Oppskrift	Ingredienser	Antall	Enhet	Tid	Hastighet
Brød (gjærdeig) Min. antall	Mel	6,0	dl	Minst 120 s	Lav hastighet (innstilling 1-3)
	Vann	2,0	dl		
	Sukker	2,0	ss		
	Margarin / smør	1,0	ts		
	Salt	1,0	ss		
	Tørrgjær	2,0	ss		
<b>Tilberedning</b>					
Plasser alle ingrediensene i bollen og kna til du er tilfreds.					
Gjærdeig (Pizzadeig) maks-mengder	Hvetemel	16,0	dl	Minst 120 s	Lav hastighet (innstilling 1-3)
	Vann	4,0	dl		
	Olje	1,0	dl		
	Salt	3,0	ss		
	Sukker	2,0	ss		
	Tørrgjær	1,0	ts		
<b>Tilberedning</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plasser gjær, sukker og varmt vann i maskinbollen, og la den stå til den er kremete.</li> <li>2. Tilsett mel, salt og olje til blandingen.</li> <li>3. Bland ved hastigheten 1/P.</li> <li>4. Når deigen er homogent formet, øker du hastigheten til hastigheten 3.</li> <li>5. Deigen er klar når den ikke henger fast i sidene på bollen, eller verktøyet.</li> <li>6. Spre deigen med en kjele til ønsket tykkelse på en lett melet overflate.</li> <li>7. Legg deigen i en lett smurt panne og spre fyll over den.</li> </ol>					



## Oppskrifter

NO

Eltefunksjon, mengder og tilberedningstider					
Oppskrift	Ingredienser	Antall	Enhet	Tid	Hastighet
Myk deig	Mel	2,0	kg	180-240 s	Lav hastighet (hastighet 1 i 30 sekunder, hastighet 3 til den er ferdig)
	Vann	1430	g		
	Salt	3	tsp		

Vispemengder og tilberedningstid for flatvispen med slikkepott					
Oppskrift	Ingredienser	Antall	Enhet	Tid	Hastighet
Smørkrem med sjokolade	Kokesjokolade i biter	1,25	dL (250 g)	200-300 s	Medium hastighet (innstilling 4-6)
	Smør	1,3	dL		
	Melis	4,8	dL		
	Melk	5	tbs		
	Vaniljeekstrakt	0,5	tsp		
<b>Tilberedning</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Smelt sjokoladen, og hold den varm.</li> <li>2. Ha mykt smør i bollen, og visp til smøret blir kremaktig.</li> <li>3. Ha i melk og melis, og visp det sammen med smøret til blandingen er jevn og luftig.</li> <li>4. Deretter har du i den smeltede sjokoladen og blander med plastvispen til det hele er jevnt.</li> </ol>					

## Feilsøking

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

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV


TR

UK

## Išmetimas / Utilizācija Verwijdering / Kassering

LT

Atiduokite perdirbti medžiagas,

pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.




Šis ženklas reiškia, kad visose ES šalyse šis prietaisas neturėtų būti išmetamas kartu su kitomis buitiniėmis atliekomis. Kad išvengtumėte žalos aplinkai ir žmonių sveikatai dėl nekontroliuojamo atliekų tvarkymo, pateikite prietaisą perdirbimo įmonei, taip skatindami tvarų pakartotinį materialinių išteklių panaudojimą. Jei

norite gražinti panaudotą prietaisą, naudokitės gražinimo ir surinkimo sistemomis arba kreipkitės į pardavėją, iš kurio įsigijote gaminį. Jie gali paimti šį gaminį ir perdirbti aplinkai nekenksmingu būdu.

LV

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus

ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošos konteineros otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.




Šis apzīmējums nozīmē, ka Eiropas Savienībā šo izstrādājumu nedrīkst izmest kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem. Lai novērstu iespējamo apkārtējās vides apdraudējumu vai kaitējumu cilvēka veselībai, kas var rasties no nekontrolētas atkritumu likvidēšanas, pārstrādājiet to atbildīgi, tādējādi veicinot ilgtspējīgu materiālu resursu

atkārtotu izmantošanu. Lai nodotu lietotu ierīci, izmantojiet nodošanas un savākšanas sistēmu vai arī sazinieties ar mazumtirgotāju, pie kura iegādājāties izstrādājumu. Mazumtirgotājs var nogādāt šo izstrādājumu uz videi drošu pārstrādes centru.

NL

Recycle de materialen met het symbool

. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten.




Dit symbool geeft aan dat dit product in de EU niet mag worden weggegooid met ander huishoudelijk afval. Om mogelijke schade aan het milieu of de gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, dient u het op verantwoorde manier te recyclen ter bevordering van het duurzaam hergebruik van

materiële middelen. Als u uw apparaat wilt terugsturen, kunt u gebruikmaken van de retour- en verzamelsystemen of contact opnemen met het verkooppunt waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product op milieuvriendelijke manier laten recyclen.

NO

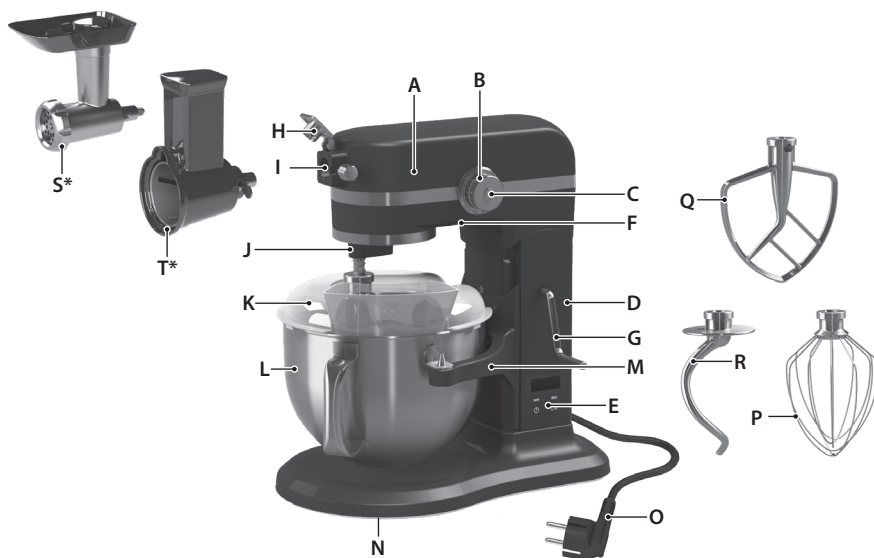
Resirkuler materialer som er merket med

symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter.



Dette merket viser at dette produktet ikke skal kastes med annet husholdningsavfall innad i EU. For å forhindre at miljøet eller menneskers helse tar skade på grunn av ukontrollert avhending av avfall må du gjenvinne dette apparatet på

en forsvarlig måte. Dette er også for å fremme bærekraftig gjenbruk av materialer. Kontakt din lokale avfallstasjon eller forhandleren du kjøpte apparatet fra, for å kvitte deg med det brukte apparatet. De kan ta i mot produktet og gjenvinne det på en trygg måte.

BG  
CS  
DA  
DEEE  
EN  
ES  
FIFR  
HR  
HU  
ITLT  
LV  
NL  
NOPL  
PT  
RO  
RUSK  
SL  
SR  
SVTR  
UK

PL

## Elementy

- A. Korpus z silnikiem
- B. Pokrętło wyboru prędkości
- C. Funkcja pracy pulsacyjnej
- D. Obudowa
- E. Wyświetlacz LCD, funkcja zegara
- F. Oświetlenie robocze
- G. Dźwignia unoszenia miski
- H. Osłona
- I. Gniazdo przystawek
- J. Wałek napędowy
- K. Pokrywa miski\*
- L. Miska ze stali nierdzewnej
- M. Ramię podpierające miskę
- N. Nóżki antypoślizgowe
- O. Przewód zasilający
- P. Trzepaczka druciana (do ubijania śmietany i białka z jajek)
- Q. Płaskie mieszadło metalowe (do mieszania biszkoptów, mas na ciasteczka i kruchego ciasta)
- R. Mieszadło hakowe (do wyrabiania ciasta drożdżowego)
- S. Maszynka do mielenia mięsa\*
- T. Szatkownica/rozdrabniacz\*

PT

## Componentes

- A. Cabeça do motor
- B. Seletor de velocidade
- C. Função de impulso
- D. Estrutura de apoio
- E. LCD, função de temporizador
- F. Luz de trabalho
- G. Pega para levantar a taça
- H. Tampa do acessório
- I. Fixador de acessórios
- J. Eixo da ferramenta
- K. Tampa da taça\*
- L. Taça em aço inoxidável
- M. Braço de apoio da taça
- N. Pés antiderrapantes
- O. Cabo de alimentação
- P. Batedor (para bater claras e natas)
- Q. Batedor plano metálico (para pão-de-ló, massa de bolachas e tortas)
- R. Gancho para massa (para utilizar em massa levedada)
- S. Picadora de carne\*
- T. Fatiadora/Trituradora\*

RO

## Componente

- A. Unitate cap motor
- B. Selector de viteze
- C. Funcție de pulsare
- D. Carcasa
- E. LCD, funcție Cronometru
- F. Lumină de lucru
- G. Mâner de ridicare bol
- H. Capac atașabil
- I. Port pentru accesorii
- J. Axul dispozitivului
- K. Capacul bolului\*
- L. Bol din oțel inoxidabil
- M. Braț de susținere bol
- N. Picioare anti-derrapante
- O. Cablu de alimentare
- P. Tel (pentru frișcă și batera albușurilor)
- Q. Tel metalic plat (pentru amestecarea aluatului pentru pandispan, a aluatului pentru prăjituri și a aluatului de plăcintă)
- R. Cârlig pentru frământarea aluatului (pentru omogenizarea aluatului dospit)
- S. Mașină de tocat carne\*
- T. Aparat de feliere/Tocător\*

RU

## Компоненты

- A. Основание с мотором
- B. Селектор скорости
- C. Импульсный режим
- D. Основание с двигателем
- E. ЖК-дисплей и функция «Таймер»
- F. Подсветка рабочего места
- G. Ручка подъема чаши
- H. Крышка для узла насадок
- I. Узел насадок
- J. Ось для насадок
- K. Крышка чаши\*
- L. Чаша из нержавеющей стали
- M. Держатель чаши
- N. Непроскальзывающие ножки
- O. Шнур питания
- P. Венчик (для взбивания крема или яичных белков)
- Q. Металлическая плоская насадка (для замешивания бисквитного теста, теста для печенья и коржей для пирогов)
- R. Крючок для теста (для замешивания дрожжевого теста)
- S. Мясорубка\*
- T. Шинкователь/измельчитель\*

\*Dołączana do wybranych modeli. \*Incluída em modelos específicos. \*Include cu anumite modele. \*Входит в комплект определенных моделей.





## Przeczytaj uważnie poniższe zalecenia przed pierwszym użyciem urządzenia.

PL

- Urządzenie może być używane tylko przez osoby dorosłe. Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Podczas posługiwania się narzędziami, opróżniania miski i czyszczenia urządzenia należy zachować ostrożność.
- Urządzenie mogą obsługiwać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą zajmować się czyszczeniem ani konserwacją bez nadzoru dorosłych.
- Urządzenie można podłączać tylko do źródła zasilania o napięciu i częstotliwości zgodnej ze specyfikacją na tabliczce znamionowej!
- Nigdy nie używaj i nie podnoś urządzenia, jeśli przewód zasilający lub obudowa są uszkodzone.
- W razie uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymianę należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi lub osobie o odpowiednich kwalifikacjach, tak aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Zawsze ustawiaj urządzenie na płaskiej, równej powierzchni.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawiane bez nadzoru oraz przed jego montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie zanurzać urządzenia, jego przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innej cieczy.
- Przewód zasilający nie może zwisać nad krawędzią stołu lub blatu. Przewód zasilający nie może dotykać gorących powierzchni, np. pieca.
- Nie należy używać części ani akcesoriów innych producentów, jeśli nie są zalecane przez firmę Electrolux. Grozi to odniesieniem obrażeń przez użytkownika i może spowodować unieważnienie gwarancji.
- Przed zdemontowaniem części i czyszczeniem należy upewnić się, że silnik i ostrze całkowicie się zatrzymały.
- Nie należy dotykać ruchomych części urządzenia. Nie zbliżać do urządzenia długich włosów, szalików itp. Grozi to odniesieniem obrażeń. Podczas korzystania z urządzenia nie używać innych narzędzi i akcesoriów.
- Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Podczas korzystania z urządzenia nie należy zbliżać do niego luźnych elementów odzieży ani innych przedmiotów i akcesoriów.
- Nie wolno mieszać gotujących się cieczy (maks. temperatura wynosi 90°C).
- Nie używać urządzenia do mieszania farb. Może to grozić wybuchem!
- Nie wolno używać urządzenia z nasadkami, nasadką do ubijania, mieszadłem płaskim lub mieszadłem hakowym bez założonej miski.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowego lub niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania.
- UWAGA: aby uniknąć zagrożeń związanych z nieumyślnym wyzerowaniem wyłącznika termicznego, urządzenia nie wolno podłączać poprzez zewnętrzne urządzenia zarządzające zasilaniem, np. regulatory czasowe lub podłączać do obwodu elektrycznego, który jest często włączany i wyłączany.
- Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części ruchomych w trakcie pracy urządzenia, należy najpierw wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
- **PRZED ZAKŁADANIEM LUB ZDEJMOWANIEM ELEMENTÓW URZĄDZENIE NALEŻY ODŁĄCZYĆ OD ŹRÓDŁA ZASILANIA.**





## Leia atentamente as instruções seguintes antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças.
- Deve ter cuidado quando manusear as ferramentas, quando esvaziar a taça e durante a limpeza.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas e instruídas relativamente à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- Não permita que alguma criança brinque com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- O aparelho apenas poderá ser ligado a uma fonte de alimentação cuja tensão e frequência estejam em conformidade com as especificações constantes na placa de informação!
- Nunca utilize nem pegue no aparelho se
  - o cabo de alimentação estiver danificado,
  - o compartimento estiver danificado.
- Se o aparelho ou o cabo de alimentação estiverem danificados, terão de ser substituídos pelo fabricante, pelo representante da assistência técnica ou por uma pessoa com habilitações semelhantes, de modo a evitar possíveis riscos.
- Coloque sempre o aparelho numa superfície plana e nivelada.
- Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação quando este for deixado sem supervisão, bem como antes de montar, desmontar e limpar.
- Não submerja o aparelho, o cabo ou a ficha em água ou outro líquido.
- Não permita que o cabo fique pendente das arestas de uma mesa ou balcão, não permita que entre em contacto com superfícies quentes, incluindo o fogão.
- Não utilize peças ou acessórios de outros fabricantes que não sejam recomendados pela Electrolux. Podem representar risco de ferimentos nos utilizadores e podem anular a garantia.
- Certifique-se de que o motor parou completamente antes de desmontar e limpar.
- Evite o contacto com as peças móveis. Não aproxime cabelos compridos, lenços e peças de vestuário semelhantes do aparelho. O contacto pode resultar em ferimentos. Não utilize outras ferramentas ou outros utensílios enquanto estiver a utilizar este aparelho.
- Não deixe este aparelho sem vigilância quando estiver a funcionar.
- Certifique-se de que mantém todas as pontas soltas do seu vestuário afastadas deste aparelho quando estiver a funcionar.
- Nunca processe líquidos muito quentes (máx. 90°C).
- Não utilize este aparelho para misturar tinta. Perigo: pode resultar em explosão!
- Nunca coloque o aparelho em funcionamento com o batedor, o batedor plano ou o gancho para massa sem ter a taça instalada.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer possíveis danos decorrentes de uma utilização imprópria ou incorrecta.
- CUIDADO: de forma a evitar perigos provocados pela reposição accidental do sistema de corte térmico, este aparelho não pode ser alimentado através de um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado frequentemente pelos fornecedores de serviços públicos.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de trocar quaisquer acessórios ou se aproximar de partes que se movam durante a utilização.
- **DESLIGUE A FICHA ANTES DE INTRODUIZIR OU RETIRAR PEÇAS.**

PT

BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

FR  
HR  
HU  
IT

LT  
LV  
NL  
NO

PL  
PT  
RO  
RU


SK  
SL  
SR  
SV

TR  
UK



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


RO

- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii. Nu țineți aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor.
- Se va proceda cu atenție la manevrarea instrumentelor, la golirea vasului și pe durata curățării.
- Aparatele pot fi utilizate de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informațiile necesare pentru utilizarea în siguranță a aparatului și dacă aceștia înțeleg pericolele la care se expun.
- Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat.
- Curățarea și întreținerea efectuată de utilizator nu trebuie realizată de către copii nesupraveheați.
- Acest aparat poate fi conectat numai la o sursă de curent electric a cărei tensiune și frecvență sunt conforme cu specificațiile înscrise pe plăcuța de identificare!
- Nu utilizați și nu ridicați niciodată aparatul dacă
  - cablul de alimentare este deteriorat, – carcasa este deteriorată.
- În cazul în care aparatul sau cablul de alimentare este deteriorat, pentru a evita pericolul, acesta trebuie înlocuit de producător, de un agent de service al acestuia sau de o persoană cu o calificare similară.
- Puneți întotdeauna aparatul pe o suprafață plană, dreaptă.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă acesta este lăsat nesupraveheat sau înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
-  Nu introduceți aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a suprafeței de lucru, nu lăsați cablul să intre în contact cu o suprafață fierbinte, inclusiv cu mașina de gătit.
- Nu utilizați niciodată accesorii sau piese fabricate de alți producători care nu sunt recomandate sau comercializate de Electrolux. Poate apărea pericolul de vătămare a utilizatorilor și poate rezulta în anularea garanției.
- Asigurați-vă că motorul s-a oprit complet înainte de demontare și curățare.
- Evitați contactul cu piesele aflate în mișcare. Țineți la distanță de aparat părul lung, eșarfele și alte articole similare. În caz de contact este posibilă producerea de vătămări. Nu utilizați alte instrumente sau ustensile pe durata folosirii aparatului.
- Nu lăsați produsul nesupraveheat atunci când este în funcțiune.
- Asigurați-vă că toate obiectele libere și hainele/accesoriile dvs. sunt ținute la distanță în timpul utilizării produsului.
- Nu procesați niciodată lichide care fierb (maxim 90°C).
- Nu utilizați acest aparat pentru a amesteca vopsea. Pericol, se poate produce o explozie!
- Nu utilizați niciodată aparatul cu accesorii tel de sârmă, tel plat sau cârlig pentru frământarea aluatului dacă bolul nu este fixat la locul lui.
- Acest aparat este destinat numai utilizării în mediul casnic. Producătorul nu poate accepta nicio răspundere pentru eventuale daune produse de utilizarea necorespunzătoare sau incorectă.
- **ATENȚIE:** pentru a evita pericolele datorate resetării necorespunzătoare a întrerupătorului termic, acest aparat nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un cronometru, și nu trebuie conectat la un circuit care este pornit și oprit în mod regulat de către aparat.
- Opriti aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare înainte de a schimba accesorii sau de a vă apropia de piese care se mișcă în timpul utilizării.
- **DECONECTAȚI APARATUL ÎNAINTE DE A INTRODUCE SAU A SCOATE PIESE.**



## Перед первым применением устройства внимательно прочтите следующую инструкцию.

RU

- Прибор не должен эксплуатироваться детьми. Держите прибор и его сетевой шнур в месте, недоступном для детей.
- При опорожнении чаши и во время мытья соблюдайте осторожность в обращении с насадками.
- Приборы могут эксплуатироваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Дети не должны играть с прибором.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.
- Устройство можно включать только в розетку сети с напряжением и частотой, соответствующими табличке технических данных!
- Не пользуйтесь устройством при повреждении шнура питания или корпуса.
- В целях безопасности поврежденные устройство или шнур питания должны быть заменены производителем, агентом по обслуживанию или другим квалифицированным специалистом.
- Всегда ставьте устройство на ровную горизонтальную поверхность.
- Всегда отключайте устройство от сети, оставляя его без присмотра, и перед разборкой, сборкой и чисткой.
-  Не погружайте прибор, сетевой шнур или вилку шнура в воду или любую иную жидкость.
- Не допускайте попадания электрического провода на углы стола или стойки, не допускайте контакта с горячей поверхностью, включая плиту.
- Не используйте принадлежности производства других производителей, если они не были рекомендованы компанией Electrolux. Это может привести к получению травмы и отмене гарантии.
- Дождитесь полной остановки двигателя перед тем, как приступить к разборке и очистке.
- Избегайте контакта с движущимися частями. Не допускайте нахождения вблизи прибора длинных волос, шарфов и т.д. Такой контакт может привести к травме. Не используйте во время работы прибора другие инструменты или кухонные принадлежности. • Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Нахождение рядом с работающим прибором незакрепленных предметов, а также одежды и украшений/аксессуаров не допускается.
- Ни в коем случае не обрабатывайте кипящие жидкости (температура не должна превышать 90°C).
- Не используйте данный прибор для размешивания краски. Это опасно и может привести к взрыву!
- Запрещается эксплуатировать прибор с такими принадлежностями как проволочный венчик, плоская насадка для взбивания или крючок-мешалка для теста, если чаша не установлена.
- Данное устройство предназначено для использования только в домашних условиях. Изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб от неправильной эксплуатации.
- **ОСТОРОЖНО!** Во избежание несчастных случаев по причине непроизвольного сброса теплового предохранителя нельзя подключать этот прибор через внешние переключающие устройства, например таймер, или подключать к автоматическим выключателям, которые регулярно включаются и выключаются.
- Выключите прибор и отключите электропитание перед заменой принадлежностей или совершением каких-либо действий с движущимися частями.
- **ОТКЛЮЧИТЕ УСТРОЙСТВО ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ИЛИ СНЯТИЕМ ДЕТАЛЕЙ.**

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK







PL

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

**⚠ Ostrzeżenie!** Nigdy nie zanurzaj obudowy, wtyczki ani przewodu zasilającego urządzenia w wodzie ani innej cieczy.  
**Uwaga!** Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części ruchomych w trakcie pracy urządzenia, należy najpierw wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.

**⚠ Ostrzeżenie!** Nigdy nie zanurzaj obudowy, wtyczki ani przewodu zasilającego urządzenia w wodzie ani innej cieczy.  
**Uwaga!** Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części ruchomych w trakcie pracy urządzenia, należy najpierw wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.

1. **Antes de utilizar o aparelho, remova todo o material de embalagem**, plásticos, etiquetas, autocolantes ou fitas que possam estar a prender a unidade do motor, as taças ou os acessórios.

**⚠ Aviso!** Não submerja a ficha, o cabo ou o aparelho em água ou outro líquido.  
**Cuidado!** Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de trocar quaisquer acessórios ou se aproximar de partes que se movam durante a utilização.

1. **Înainte de a folosi aparatul**, scoateți toate ambalajele, materialele plastice, etichetele, autocolantele sau alte etichete care pot fi atașate pe blocul motor, boluri sau accesorii.

**⚠ Avertisment!** Nu scufundați niciodată carcasa, ștecherul sau cablul electric în apă sau în alt lichid.  
**Atenție!** Opriiți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de piese care se mișcă în timpul utilizării.

RO

1. **Перед использованием прибора удалите все упаковочные материалы**, пластик, ярлыки, наклейки или бирки, которые могут быть прикреплены к основанию с двигателем, чашам или насадкам.

**⚠ Внимание!** Запрещается погружать корпус, шнур питания или его вилку в воду или другую жидкость.  
**Внимание!** Выключите прибор и отключите электропитание перед заменой принадлежностей или совершением каких-либо действий с движущимися частями.

RU

2. Nasadkę do ubijania, maszynkę do mielenia mięsa\* i szatkownicę/rozdrabniacz\* **należy myć wyłącznie ręcznie** w ciepłej wodzie z mydłem.

**⚠** Miskę, mieszadło płaskie i mieszadło hakowe można myć w zmywarce.

\*zależnie od modelu

2. O Batedor, a Picadora de Carne\* e a Fatiadora/Trituradora\* **devem ser apenas lavadas à mão** com água morna e sabão.

**⚠** A Tigela, o Batedor plano e a Vara para massa podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

\*depende do modelo

2. Telul de sârmă, mașina de tocat carne\* și aparatul de feliere/tocătorul\* **trebuie spălate numai manual**, în apă caldă cu detergent de vase.

**⚠** Bolul, telul plat și cârligul pentru frământarea aluatului pot fi spălate în mașina de spălat vase.

\*în funcție de model

2. Венчик для взбивания, аксессуар для фарша\* и насадку для нарезки/шинковки\* **можно мыть только вручную** в теплой воде с добавлением моющего средства.

**⚠** Чашу, плоский венчик и насадку-крюк для теста можно мыть в посудомоечной машине.

\*зависит от модели

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

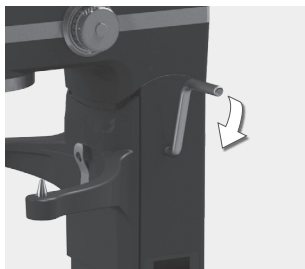
3. **A unidade do motor apenas deve ser limpa com um pano suave e húmido** e, de seguida, secada com um pano.

**Nota:** não utilize produtos de limpeza abrasivos nem esfregões para limpar as superfícies do aparelho.

3. **Carcasa trebuie să fie curățată numai cu un material textil moale și umed**, apoi uscată cu un material.  
**Notă:** Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau bureți abrazivi la curățarea aparatului dvs.

3. **Корпус следует очищать мягкой влажной тканью**, а затем вытирать насухо.  
**Примечание.** Очищая поверхность прибора, не используйте абразивные чистящие средства или жесткие губки.





PL

1. **Umieścić moduł silnika na suchej,** poziomej i równej powierzchni, na przykład na blacie kuchennym lub stole. Nie umieszczać go w pobliżu krawędzi blatu. Z tyłu urządzenia pozostawić sporo wolnego miejsca ze względu na znajdujące się tam otwory wentylacyjne.

**Uwaga!** Upewnić się, że przewód zasilający jest odłączony.

PT

1. **Coloque a unidade do motor numa** superfície seca, nivelada e estável, como uma mesa ou uma bancada. Mantenha a unidade afastada da extremidade da bancada. Certifique-se de que existe espaço suficiente em redor das saídas de ar existentes na traseira do aparelho.

**Cuidado!** Assegure-se de que retirou a ficha da tomada de corrente eléctrica.

RO

1. **Așezați unitatea motorului pe o** suprafață uscată, nivelată și stabilă, cum ar fi blatul de bucătărie sau masa. Țineți aparatul departe de marginea blatului de bucătărie. Lăsați suficient spațiu în jurul orificiilor de ventilație din spatele aparatului.

**Atenție!** Asigurați-vă că ați scos din priză cablul de alimentare.

RU

1. **Установите основание с мотором** на сухую, ровную и устойчивую поверхность, например на стол. Не ставьте его близко к краю столешницы. Обязательно оставьте достаточно свободного места вокруг вентиляционных отверстий на задней панели прибора.

**Осторожно!** Убедитесь, что шнур питания извлечен из розетки.

2. **Przesuń w dół ramię podpierające** miskę. Obróć dźwignię unoszącą miskę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż ramiona podpierające miskę znajdą się we właściwym położeniu.

**Ostrzeżenie!** trzymać palce i dłonie z dala od ruchomych części.

2. **Mova o braço de apoio da taça para** baixo. Rode a pega de elevação da taça no sentido horário até que os braços de apoio da taça fiquem na posição correcta.

**Aviso!** Mantenha as mãos e os dedos afastados das peças móveis.

2. **Coborâți brațul de susținere al** bolului. Rotiți mânerul de ridicare al bolului în sensul acelor de ceasornic până când brațele de susținere ale bolului sunt în poziție.

**Avertisment!** Țineți la distanță degetele și mâinile de zonele cu piese în mișcare.

2. **Опустите держатель чаши.** Поверните ручку подъема чаши по часовой стрелке, чтобы держатели чаши оказались в нужном положении.

**Внимание!** Держите руки и пальцы вдалеке от движущихся частей.

3. **Umieść miskę,** pochylając ją pod niewielkim kątem, na trzpieniach ramion podpierających miskę.

3. **Coloque a taça,** introduzindo-a ligeiramente inclinada e encaixando-a nos pinos dos braços de apoio da taça.

3. **Introduceți bolul,** ușor înclinat, în pini poziționați pe brațele de susținere ale bolului.

3. **Установите чашу** опорами на выступы, немного ее наклонив.

BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

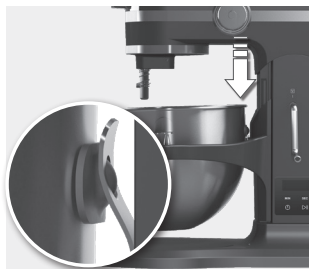
FR  
HR  
HU  
IT

LT  
LV  
NL  
NO

PL  
PT  
RO  
RU

SK  
SL  
SR  
SV

TR  
UK



PL

4. Mocno nacisnij z tyłu miskę, aż zablokuje się we właściwym położeniu.

**Ostrzeżenie!** Nie wolno używać urządzenia z nasadkami, nasadką do ubijania, mieszadłem płaskim lub mieszadłem hakowym bez założonej miski.

PT

4. Pressione a parte de trás da taça com firmeza até ficar bloqueada na posição correcta.

**Aviso!** Nunca coloque o aparelho em funcionamento com o batedor, o batedor plano ou o gancho para massa sem ter a taça instalada.

RO

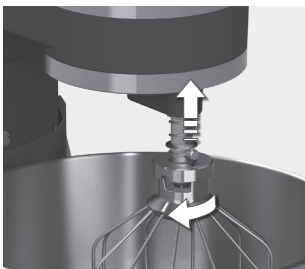
4. Apăsați ferm pe spatele bolului până când se fixează în poziție.

**Avertisment!** Nu utilizați niciodată aparatul cu accesoriile tel de sârmă, tel plat sau cârlig pentru frământarea aluatului dacă bolul nu este fixat la locul lui.

RU

4. С силой нажмите на заднюю часть чаши для ее фиксации до щелчка.

**Внимание!** Запрещается эксплуатировать прибор с такими принадлежностями как проволочный венчик, плоская насадка для взбивания или крючок-мешалка для теста, если чаша не установлена.



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

5. **Instale um acessório no eixo para acessórios:** Alinhe a ranhura existente no topo do acessório com o pino existente no eixo para acessórios. Empurre o acessório para cima e rode-o no sentido anti-horário até que o pino fique bloqueado. Para remover o acessório, rode-o no sentido horário e puxe-o para fora.

5. **Puneți un accesoriu pe axul pentru accesorii:** Aliniați fanta din partea de sus a accesoriului cu pinul de pe axul pentru accesorii. Ridicați accesoriul și roțiți-l spre stânga până când pinul este fixat în poziție. Pentru a scoate accesoriul, roțiți-l spre dreapta și trageți în afară.

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



6. **Przesuń w górę ramiona podpierające miskę.** Obróć unosząc miskę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż ramiona podpierające miskę zablokują się we właściwym położeniu.

6. **Mova os braços de apoio da taça para cima.** Rode a pega de elevação da taça no sentido anti-horário até que o braço de apoio da taça fique bloqueado na posição correcta.

6. **Ridicați brațul de susținere al bolului.** Rotiți mânerul de ridicare al bolului în sens invers acelor de ceasornic până când brațele de susținere ale bolului se fixează în poziție.

6. **Поднимите держатели чаши.** Поверните ручку подъема чаши против часовой стрелки, чтобы держатели чаши зафиксировались в нужном положении.

**PL**

- 7. Założyć pokrywę miski\* na miskę.** Delikatnie nacisnąć pokrywę, aż do jej zablokowania. Składniki należy dodawać tylko poprzez otwór do wlewania w pokrywie miski.

\*Dołączana do wybranych modeli.

**PT**

- 7. Coloque a tampa\* na taça.** Empurre a tampa para baixo até bloquear no devido lugar. Adicione os ingredientes utilizando apenas o orifício na tampa da taça.

\*Incluída em modelos específicos.

**RO**

- 7. Puneți capacul bolului\*.** Apăsați ușor în jos capacul până când se fixează în poziție. Adăugați ingredientele doar prin orificiul de umplere din capacul bolului.

\* Include cu anumite modele.

**RU**

- 7. Установите крышку\* на чашу.** Осторожно надавите на крышку до фиксации. Ингредиенты добавляются только через отверстие в крышке чаши.

\* Входит в комплект определенных моделей.



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

Czas pracy urządzenia jest pokazywany na wyświetlaczu LCD. Wyłączenie urządzenia powoduje wyzerowanie zegara.

**Uwaga:** urządzenie należy zawsze uruchamiać przy ustawieniu najniższej dostępnej szybkości, aby uniknąć rozchlapywania składników poza miskę.

- 8. Desloque o seletor de velocidade da posição "OFF" para a velocidade desejada (1/P-10).** Quando terminar a mistura, rode o seletor de velocidade para a posição "OFF" e desligue a ficha do aparelho.

O tempo de funcionamento decorrido é indicado no LCD enquanto a máquina está a trabalhar. Quando desligar a máquina, o temporizador é reposto automaticamente a zero.

**Nota:** inicie o aparelho sempre no modo de velocidade mais baixo para evitar que os ingredientes salpiquem para o exterior da taça.

- 8. Mutăți Selectorul de viteze din poziția "OFF" la viteza dorită (1/P-10).** După terminarea amestecării, rotiți Selectorul de viteze în poziția "OFF" și scoateți din priză aparatul.

Durata rămasă de funcționare este afișată pe LCD în timp ce mașina lucrează. La oprirea mașinii, cronometrul se resetează automat.

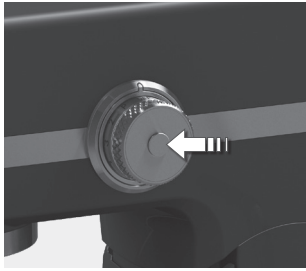
**Notă:** începeți întotdeauna cu cea mai mică turăție posibilă pentru a nu împrăști ingredientele afară din bol.

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

Во время работы прибора на ЖК-дисплее отображается время с начала работы. При выключении прибора производится автоматический сброс таймера.

**Примечание.** Всегда запускайте прибор на самой низкой скорости, чтобы избежать разбрызгивания ингредиентов из чаши.

BG  
CS  
DA  
DEEE  
EN  
ES  
FIFR  
HR  
HU  
ITLT  
LV  
NL  
NOPL  
PT  
RO  
RUSK  
SL  
SR  
SVTR  
UK



PL

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

PT

1. **Função de impulso:** Se a máquina estiver na velocidade 1/P, pode parar a máquina temporariamente premindo o botão “PULSE” no selector de velocidade. Prima-o novamente e a máquina trabalhará durante 1,5 segundos. Se premir o botão continuamente, a máquina trabalhará enquanto estiver a premir o botão.

RO

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

RU

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

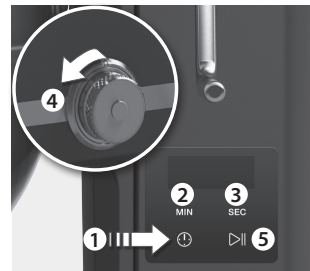


2. Funkcję pracy pulsacyjnej można również włączyć, naciskając lub na wyświetlaczu LCD. Na wyświetlaczu LCD zostanie wyświetlony czas działania funkcji.

2. Também pode activar a função de impulso premindo o botão ou no LCD. A máquina indica o tempo de funcionamento no LCD.

2. Puteți activa, de asemenea, funcția pulsare și apăsând pe sau pe de pe LCD. Mașina afișează durata de funcționare pe LCD.

2. Импульсный режим также можно включить, нажав на или на на ЖК-дисплее. На ЖК-дисплее отображается время работы прибора.




3. **Ustawianie czasu:** Naciśnij ; wyświetlacz LCD zacznie migać, sygnalizując, że urządzenie jest w trybie ustawiania czasu. Ustaw żądany czas, naciskając przyciski „MIN” (minuty) i „SEC” (sekundy). Obróć pokrętkę wyboru prędkości na żądaną prędkość i naciśnij przycisk .

3. **Programar o temporizador:** Prima o botão e o LCD ficará intermitente para indicar que entrou no modo de programação do temporizador. Defina o tempo necessário com os botões “MIN” (minutos) e “SEC” (segundos). Rode o selector de velocidade para a velocidade que desejar e prima o botão .


3. **Setarea cronometrului:** Apăsați , iar LCD-ul începe să clipească indicându-vă că ați intrat în modul de setare al cronometrului. Setati durata necesară apăsând butoanele „MIN” (minute) și „SEC” (secunde). Rotiți selectorul vitezei la viteza dorită și apăsați butonul .

3. **Установка таймера:** нажмите на ; ЖК-дисплей начнет мигать, указывая на переход в режим установки таймера. Задайте время при помощи кнопок «МИН» (минуты) и «СЕК» (секунды). Поверните селектор скорости отжима на желаемую скорость и нажмите на кнопку .


**PL**

4. Urządzenie uruchomi się i rozpocznie odliczanie pozostałego czasu. Naciśnięcie przycisku  umożliwi wstrzymanie pracy urządzenia, a jego ponowne naciśnięcie – jej wznowienie. Jeśli nie zostanie wybrany czas, po włączeniu urządzenia wyświetlacz będzie pełnił funkcję stopera.


**PT**

4. A máquina começa a funcionar e faz a contagem decrescente do tempo. Pode interromper o funcionamento premindo o botão  e retomar o funcionamento premindo-o novamente. Se não for seleccionado um tempo, o visor funciona como contador quando a máquina for ligada.

**RO**

4. Mașina începe și numără descrescător timpul rămas. Puteți pune în pauză lucrul prin apăsarea butonului  și continuați apăsând din nou pe acesta. Dacă nu este selectată o durată, afișajul va funcționa ca un contor atunci când mașina este pornită.

**RU**

4. Бюджет запущен таймер и прибор приступит к обратному отсчету времени работы. Работу можно приостановить, нажав на кнопку , и продолжить, нажав на нее снова. В случае, если время не задано, на дисплее будет отображаться время с начала включения прибора.

5. **Oświetlenie robocze i kontrolka zasilania:** Gdy urządzenie jest podłączone do zasilania i zostanie wybrana prędkość robocza, włącza się niebieskie podświetlenie pokrętki wyboru prędkości. Włącza się także oświetlenie robocze. Po obróceniu pokrętki wyboru prędkości do położenia wyłączenia po upływie 3 minut oświetlenie robocze automatycznie się wyłącza.

5. **Luz de trabalho e luz indicadora de alimentação:** Se o aparelho estiver ligado à eletricidade e tiver uma velocidade selecionada, acende-se um LED azul em torno do seletor de velocidade. Também se acende uma luz de trabalho sobre a área de trabalho. Se mudar o seletor de velocidade para a posição "OFF", a luz de trabalho desliga-se automaticamente após 3 minutos.

5. **Lumina de lucru și Indicatorul luminos de funcționare:** Dacă aparatul este conectat la priză și este selectată o viteză, un LED albastru se aprinde în jurul Selectorului de viteze. Va fi aprinsă și o lumină de lucru care va lumina zona de lucru. Dacă Selectorul de viteze trece în poziția "OFF", lumina de lucru se va opri automat după 3 minute.

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

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

6. **Nota:** Se o seletor de velocidade já estiver ligado quando o aparelho for ligado na tomada elétrica, o LED azul indicador de velocidade e a luz indicadora de funcionamento ficam intermitentes para indicar que o seletor de velocidade ficou ligado. Rode o seletor de velocidade para a posição "OFF" para que os indicadores deixem de piscar. De seguida, utilize normalmente.

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

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

BG  
CS  
DA  
DEEE  
EN  
ES  
FIFR  
HR  
HU  
ITLT  
LV  
NL  
NOPL  
PT  
RO  
RUSK  
SL  
SR  
SVTR  
UK



PL

- 7. Gniazdo przystawek:** urządzenie jest wyposażone w wielofunkcyjne gniazdo przystawek. Należy uważnie przeczytać i stosować się do instrukcji dołączonej do przystawki, aby używać jej prawidłowo i bezpiecznie.  
*W witrynie [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com) można znaleźć więcej informacji.*

PT

- 7. Fixador de acessórios:** O aparelho possui um fixador de acessórios multiusos incorporado. Leia e siga cuidadosamente as instruções que vierem com cada acessório para o utilizar corretamente e de forma segura.  
*Visite [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com) para obter mais informações.*

RO

- 7. Port pentru accesorii:** Aparatul este dotat cu un port multi-funcțional pentru accesorii. Citiți cu atenție instrucțiunile livrate împreună cu fiecare accesoriu pentru utilizarea corectă și în siguranță.  
*Pentru informații suplimentare, vizitați [www.electrolux.ro](http://www.electrolux.ro).*

RU

- 7. Узел насадок:** Прибор оснащен встроенным универсальным узлом насадок. Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по правильному и безопасному использованию насадок, приложенными к каждой насадке, и следуйте данным инструкциям.  
*Для получения дополнительной информации посетите веб-сайт [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com).*

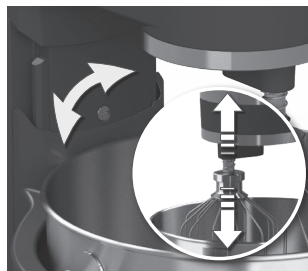


- 8. Ustawić wałek napędowy:** Urządzenie jest regulowane fabrycznie, tak aby nasadka nie pocierała dna miski. Jeżeli nasadka uderza w dno miski lub jest zbyt daleko odsunięta od jej ścianek, można ustawić ją w odpowiednim położeniu. **Dodatkowe wskazówki podano punkcie 9.**  
Uwaga: upewnij się, że nasadka znajduje się możliwie najbliżej dna miski. Pozwoli to zapewnić optymalny rezultat.

- 8. Ajustar o eixo da ferramenta:** O aparelho é ajustado na fábrica para que o acessório não toque no fundo da taça. Se o acessório atingir o fundo da taça ou se ficar demasiado afastado dos lados, pode ajustá-lo para uma posição mais adequada. **Consulte mais instruções no ponto 9.**  
Nota: Certifique-se de que o acessório está o mais próximo possível do fundo da taça para obter os melhores resultados.

- 8. Reglarea axului dispozitivului:** Aparatul este reglat la fabrică astfel încât accesoriul curăță baza vasului. Dacă accesoriul lovește baza vasului sau este prea îndepărtat de laturi, îl puteți regla în poziția corectă. **Consultați secțiunea 9 pentru instrucțiuni.**  
Notă: Asigurați-vă că accesoriul este cât mai aproape posibil de baza vasului pentru rezultate optime.

- 8. Регулировка оси для насадок:** На заводе устройство настроено так, что насадка не задевает дно чаши. Если насадка задевает дно чаши или если она слишком удалена от ее сторон, можно выполнить соответствующую настройку. **Подробные инструкции приведены в Разделе 9.**  
Примечание. Убедитесь, что насадка расположена как можно ближе к дну чаши, для получения наилучших результатов.



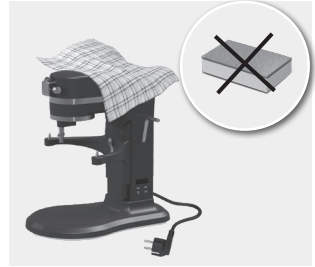
- 9. Obrócić pokrętkę wyboru prędkości do położenia wyłączenia i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.** Przesuń w dół ramiona podpierające miskę. Użyj śrubokrętu z płaską końcówką do regulacji śruby. Obróć śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby podnieść wałek napędowy, lub podnieść wałek napędowy, aby opuścić wałek. Niewłaściwe wyregulowanie wałka może uniemożliwić zablokowanie miski po jej uniesieniu.

- 9. Rode o seletor de velocidade para a posição "OFF" e desligue a ficha do aparelho.** Mova os braços de apoio da taça para baixo. Utilize uma chave de parafusos de ponto saliente para ajustar o parafuso. Rode no sentido anti-horário para erguer o eixo de acessórios e no sentido horário para o baixar. Se ficar mal ajustada, poderá não conseguir bloquear a taça quando estiver elevada.

- 9. Rotiți Selectorul de viteze în poziția "OFF" și scoateți din priză aparatul.** Coborâți brațele de susținere ale bolului. Folosiți o șurubelniță plată pentru a regla șurubul Rotiți spre stânga pentru a ridica axul pentru accesorii, rotiți spre dreapta pentru a-l coborî. Dacă nu sunt reglate corect, nu veți putea fixa bolul la ridicare.


- 9. Переведите селектор скорости в положение «OFF» и извлеките вилку прибора из розетки.** Опустите держатели чаши. При помощи отвертки с плоским шлицем поверните винт. Для того, чтобы поднять ось для насадок, вращайте винт против часовой стрелки, а для того, чтобы ее опустить, вращайте винт по часовой стрелке. В случае неверного расположения чаши могут возникнуть трудности с ее фиксацией в поднятом положении.

Czyszczenie i konserwacja / Limpeza e conservação  
Curățarea și întreținerea / Чистка и уход




PL

1. **Wyłączyć urządzenie**, wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego i odczekać, aż urządzenie całkowicie się zatrzyma.

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


PT

1. **Desligue o aparelho**, retire a ficha da tomada eléctrica e aguarde até que os utensílios tenham parado totalmente.

 **Aviso!** Não submerja a ficha, o cabo ou o aparelho em água ou outro líquido.


RO

1. **Opriți aparatul**, scoateți cablul din priză și așteptați ca instrumentele să se oprească complet.


 **Avertisment!** Nu scufundați niciodată carcasa, ștecherul sau cablul electric în apă sau în alt lichid.

RU

1. **Выключите прибор**, выньте вилку из розетки и дождитесь полной остановки работы насадок.


 **Внимание!** Запрещается погружать корпус, шнур питания или его вилку в воду или другую жидкость.

2. Nasadkę do ubijania, maszynkę do mielenia mięsa\* i szatkownicę/rozdrabniacz\* **naależy myć wyłącznie ręcznie** w ciepłej wodzie z mydłem.

 **Ok** Miskę, mieszkadło płaskie i mieszkadło hakowe można myć w zmywarce.


\*zależnie od modelu

2. O Batedor, a Picadora de Carne\* e a Fatiadora/Trituradora\* **devem ser apenas lavadas à mão** com água morna e sabão.

 **Ok** A Tigela, o Batedor plano e a Vara para massa podem ser lavados na máquina de lavar loiça.


\*depende do modelo

2. Telul de sârmă, mașina de tocat carnea\* și aparatul de feliere/tocătorul\* **trebuie spălate numai manual**, în apă caldă cu detergent de vase.

 **Ok** Bolul, telul plat și cârligul pentru frământarea aluatului pot fi spălate în mașina de spălat vase.

\*în funcție de model

2. Венчик для взбивания, аксессуар для фарша\* и насадку для нарезки/шинковки\* **можно мыть только вручную** в теплой воде с добавлением моющего средства.

 **Ok** Чашу, плоский венчик и насадку-крюк для теста можно мыть в посудомоечной машине.

\*зависит от модели

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

3. **A unidade do motor apenas deve ser limpa com um pano suave e húmido e**, de seguida, secada com um pano.

**Nota:** não utilize produtos de limpeza abrasivos nem esfregões para limpar as superfícies do aparelho.

3. **Carcasa trebuie să fie curățată numai cu un material textil moale și umed**, apoi uscată cu un material. **Notă:** Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau bureți abrazivi la curățarea aparatului dvs.

3. **Корпус следует очищать мягкой влажной тканью**, а затем вытирать насухо. **Примечание.** Очищая поверхность прибора, не используйте абразивные чистящие средства или жесткие губки.

BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

FR  
HR  
HU  
IT

LT  
LV  
NL  
NO

PL  
PT  
RO  
RU

SK  
SL  
SR  
SV

TR  
UK



## Przepisy

PL

Ilości do ubijania i czasy obróbki				
Składniki	Ilość	Jednostka	Czas	Prędkość
Śmietana	100-900	g	60-120	8-10
Białko jajka	50-730 (1-14)	g/szt.	60-120	8-10

Ilości do mieszania i czasy obróbki (wyrabianie lekkiego ciasta np. na placek)					
Przepis	Składniki	Ilość	Jednostka	Czas	Prędkość
Biszkopt	Mąka	360	g	200-230 s	Ustawienie średnie (ustawienie 4-6)
	Margaryna	135	g		
	Cukier	150	g		
	Proszek do pieczenia	1	łyżeczka		
Tort czekoladowy	Mąka	480	g	300-360 s	Ustawienie średnie (ustawienie 4-6)
	Jajko	200/4	g/szt.		
	Masło	180	g		
	Cukier	150	g		
	Cukier waniliowy	2	łyżeczka		
	Kwaśna śmietana	100	g		
	Surowa masa nugatowa	100	g		
	Soda oczyszczona	3	łyżeczka		
<b>Sposób przyrządzenia</b>					
Masło powinno być miękkie, nie za twarde. Wymieszać miękkie masło z cukrem do uzyskania kremowej konsystencji. Dodać pojedynczo jajka. Cały czas mieszając, dodać kwaśną śmietanę i cukier waniliowy. Na końcu dodać mąkę z sodą oczyszczoną i wymieszać.					
Ciasto maślane	Mąka	120	g	60-90 s	Ustawienie średnie (ustawienie 4-6)
	Masło	36	g		
	Cukier	36	g		
	Świeże jajko	200	g		
	Proszek do pieczenia	1	łyżeczka		
<b>Sposób przyrządzenia</b>					
Umieścić wszystkie składniki w misce i mieszać aż do wyrobienia.					

Ilości do zagniatania i czasy obróbki					
Przepis	Składniki	Ilość	Jednostka	Czas	Prędkość
Ciasto drożdżowe (chlebowe), ilości minimalne	Mąka	252	g	Co najmniej 120 s	Ustawienie niskie (ustawienie 1-3)
	Woda	240	g		
	Cukier	2	łyżeczka		
	Margaryna	1	łyżka		
	Sól	1	łyżeczka		
	Suche drożdże	2	łyżeczka		
<b>Sposób przyrządzenia</b>					
Umieścić wszystkie składniki w misce i ugniatć aż do wyrobienia.					
Ciasto drożdżowe (na pizzę), ilości maksymalne	Mąka pszenna	960	g	Co najmniej 120 s	Ustawienie niskie (ustawienie 1-3)
	Woda	400	dL		
	Olej	93	dL		
	Sól	3	łyżeczka		
	Cukier	2	łyżeczka		
	Suche drożdże	1	łyżka		
<b>Sposób przyrządzenia</b>					
1. Wymieszaj drożdże, cukier i ciepłą wodę w misce urządzenia i pozostaw aż do uzyskania kremowej konsystencji. 2. Dodaj do zaczynu mąkę, sól i olej. 3. Wymieszaj, wybierając prędkość 1/P. 4. Gdy ciasto uzyska jednorodną konsystencję, zwiększ prędkość do 3. 5. Ciasto jest gotowe, gdy nie przykleja się do miski, ani do mieszadła. 6. Rozwałkuj ciasto na żadaną grubość na lekko oprószonej mąką powierzchni. 7. Umieść ciasto w lekko natłuszczonej formie i rozłóż na nim dodatki.					



## Przepisy

PL

Ilości do zagniatania i czasy obróbki					
Przepis	Składniki	Ilość	Jednostka	Czas	Prędkość
Miękkie ciasto	Mąka	2,0	kg	180-240 s	Ustawienie niskie (prędkość 1 przez 30 s, prędkość 3 aż ciasto będzie gotowe)
	Woda	1430	g		
	Sól	3	łyżeczka		

Ilości i czasy obróbki przy mieszaniu mieszadłem o giętkich krawędziach					
Przepis	Składniki	Ilość	Jednostka	Czas	Prędkość
Kremowa polewa czekoladowa na bazie masła	Wiórki czekoladowe z czekolady półslodkiej	250	g	200-300 s	Ustawienie średnie (ustawienie 4-6)
	Masło	117	g		
	Cukier puder	432	g		
	Mleko	5	łyżka		
	Ekstrakt z wanilii	1/2	łyżeczka		
<b>Sposób przyrządzenia</b>					
1. Rozpuścić czekoladę i podtrzymywać jej temperaturę. 2. Dodać do miski miękkie masło i ubijać je aż do uzyskania kremowej konsystencji. 3. Dodać mleko i cukier i ubijać razem z masłem aż do uzyskania kremowej, puszystej konsystencji. 4. Następnie dodać rozpuszczoną czekoladę i wymieszać za pomocą plastikowego mieszadła, aż do uzyskania jednolitej konsystencji.					

## Rozwiązywanie problemów

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

## Receitas

PT

Quantidades e tempos de processamento para a função de mistura				
Ingredientes	Quantidade	Unidade	Tempo	Velocidade
Natas	100-900	g	60-120	8-10
Claras de ovo	50-730 (1-14)	g/unidade	60-120	8-10

Quantidades e tempos de processamento para a função de bater (misturar massa leve (por exe., massa de bolo))					
Receita	Ingredientes	Quantidade	Unidade	Tempo	Velocidade
Pão-de-ló	Farinha	360	g	200-230 s	Regulação média (nível 4-6)
	Margarina	135	g		
	Açúcar	150	g		
	Fermento em pó	1	colher de chá		
Bolo de chocolate	Farinha	480	g	300-360 s	Regulação média (nível 4-6)
	Ovos	200/4	g/unidade		
	Manteiga	180	g		
	Açúcar	150	g		
	Açúcar baunilhado	2	colher de chá		
	Natas azedas	100	g		
	Mistura crua para nogado	100	g		
	Bicarbonato de soda	3	colher de chá		
<b>Preparação</b>					
A manteiga deve estar mole. Misture a manteiga mole com o açúcar até ficar cremosa. Adicione os ovos, um de cada vez. Sempre a mexer, adicione as natas azedas e o açúcar baunilhado. No fim, adicione a farinha e o bicarbonato de soda sem deixar de mexer.					
Bolo amanteigado	Farinha	120	g	60-90 s	Regulação média (nível 4-6)
	Manteiga	36	g		
	Açúcar	36	g		
	Ovo fresco	200	g		
	Fermento em pó	1	colher de chá		
<b>Preparação</b>					
Coloque os ingredientes na taça e misture até ficar pronto.					

Quantidades e tempos de processamento para a função de gancho					
Receita	Ingredientes	Quantidade	Unidade	Tempo	Velocidade
Quantidade mín. de pão (massa levedada)	Farinha	252	g	Pelo menos 120 s	Regulação baixa (nível 1-3)
	Água	240	g		
	Açúcar	2	colher de chá		
	Margarina	1	colher de sopa		
	Sal	1	colher de chá		
	Fermento seco	2	colher de chá		
<b>Preparação</b>					
Coloque todos os ingredientes na taça e amasse até ficar no ponto.					
Quantidades máximas para massa levedada (massa de pizza)	Farinha de trigo	960	dL	Pelo menos 120 s	Regulação baixa (nível 1-3)
	Água	400	dL		
	Óleo	93	dL		
	Sal	3	colher de chá		
	Açúcar	2	colher de chá		
	Fermento seco	1	colher de sopa		
<b>Preparação</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloque o fermento, o açúcar e a água morna na taça da máquina e deixe repousar até a mistura ficar cremosa.</li> <li>2. Adicione a farinha, o sal e o óleo à mistura.</li> <li>3. Misture na velocidade 1/P.</li> <li>4. Quando a massa estiver homogénea, aumente a velocidade para o nível 3.</li> <li>5. A massa estará pronta quando deixar de aderir à taça e ao utensílio.</li> <li>6. Estenda a massa com um rolo de massa até ficar com a espessura desejada, sobre uma superfície polvilhada com farinha.</li> <li>7. Coloque a massa num tabuleiro ligeiramente untado e espalhe a guarnição.</li> </ol>					

## Receitas

PT

Quantidades e tempos de processamento para a função de gancho					
Receita	Ingredientes	Quantidade	Unidade	Tempo	Velocidade
Massa suave	Farinha	2,0	kg	180-240 s	Regulação baixa (velocidade 1 durante 30 seg., velocidade 3 até ficar pronta)
	Água	1430	g		
	Sal	3	colher de chá		

Quantidades e tempos de processamento para a função de batedor de borda flexível					
Receita	Ingredientes	Quantidade	Unidade	Tempo	Velocidade
Cobertura de creme de manteiga e chocolate	Pepitas de chocolate semi-amargo	250	g	200-300 s	Regulação média (nível 4-6)
	Manteiga	117	g		
	Açúcar em pó	432	g		
	Leite	5	colher de sopa		
	Essência de baunilha	1/2	colher de chá		
<b>Preparação</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>Derreta o chocolate e mantenha-o quente.</li> <li>Adicione a manteiga (à temperatura ambiente) na taça e bata até apresentar uma consistência cremosa.</li> <li>Adicione o leite e o açúcar à taça e bata juntamente com a manteiga até obter uma mistura cremosa e fofa.</li> <li>De seguida, coloque o chocolate derretido na taça e misture com um batedor de plástico para obter uma mistura de boa qualidade.</li> </ol>					

## Resolução de problemas

Resolução de problemas		
Sintoma	Causa	Solução
O motor abranda durante o funcionamento.	A quantidade de massa poderá ser superior à capacidade máxima.	Retire metade e processe os alimentos em duas vezes.
	A massa poderá estar demasiado húmida, ficando presa nas laterais da taça.	Acrescente uma colher de sopa de farinha de cada vez até que o motor aumente a velocidade. Realize o processamento até que não haja massa nas laterais da taça.
O motor não funciona.	O aparelho não está ligado à tomada eléctrica.	Certifique-se de que liga o aparelho à tomada antes de o utilizar.
O aparelho vibra/move-se durante o funcionamento.	Os pés de borracha estão molhados.	Certifique-se de que os pés de borracha na parte inferior da unidade estão limpos e secos.
	Regulação demasiado elevada no selector de velocidade.	Reduza a velocidade.
	É normal com cargas pesadas (por exemplo, massa ou queijo pesado).	Retire metade e processe os alimentos em duas vezes.
O acessório raspa na taça de aço inoxidável durante o funcionamento.	A altura do eixo para acessórios não está correta.	Ajuste a altura do eixo para acessórios.
A luz de trabalho e a luz indicadora de alimentação estão intermitentes.	O seletor de velocidade foi deixado ligado.	Rode o seletor de velocidade para a posição "Arrest" (Parar).

## Rețete

RO

Cantități pentru funcția de bătut și timpi de procesare				
Ingrediente	Cantitate	Unitate	Timp	Viteză
Frișcă	100-900	g	60-120	8-10
Albuș de ou	50-730 (1-14)	g/ bucăți	60-120	8-10

Cantități pentru funcția de gătit și timpi de procesare (amestecarea aluatului ușor (de ex.: aluat pentru prăjitură))					
Rețetă	Ingrediente	Cantitate	Unitate	Timp	Viteză
Pandișpan	Făină	360	g	200-230 s	Setare medie (setarea 4-6)
	Margarină	135	g		
	Zahăr	150	g		
	Praf de copt	1	linguriță		
tort de ciocolată	Făină	480	g	300-360 s	Setare medie (setarea 4-6)
	Ouă	200/4	g/bucăți		
	Unt	180	g		
	Zahăr	150	g		
	Zahăr vanilat	2	linguriță		
	Smântână	100	g		
	Amestec brut de nuga	100	g		
	Bicarbonat de sodiu	3	linguriță		
<b>Metodă</b>					
Untul trebuie să fie moale, nu tare. Amestecați untul moale cu zahăr până când devine cremos. Adăugați ouăle unul după celălalt. În timp ce amestecați, adăugați smântâna și zahărul vanilat. La final adăugați și amestecați făina cu bicarbonatul de soda.					
Chec	Făină	120	g	60-90 s	Setare medie (setarea 4-6)
	Unt	36	g		
	Zahăr	36	g		
	Ouă proaspete	200	g		
	Praf de copt	1	linguriță		
<b>Metodă</b>					
Puteți toate ingredientele în bol și amestecați-le până când sunt gata.					

Cantități pentru funcția cârlig de aluat și timpi de procesare					
Rețetă	Ingrediente	Cantitate	Unitate	Timp	Viteză
Pâine (aluat dospit) cantitate min.	Făină	252	g	Cel puțin 120 s	Viteză redusă (setarea 1-3)
	Apă	240	g		
	Zahăr	2	linguriță		
	Margarină	1	lingură		
	Sare	1	linguriță		
	Drojdie uscată	2	linguriță		
<b>Metodă</b>					
Puneți toate ingredientele într-un bol și amestecați până când obțineți aluatul.					
Aluat cu drojdie (aluat de pizza) Cantități maxime	Făină de grâu	960	g	Cel puțin 120 s	Viteză redusă (setarea 1-3)
	Apă	400	g		
	Ulei	93	g		
	Sare	3	linguriță		
	Zahăr	2	linguriță		
	Drojdie uscată	1	lingură		
<b>Metodă</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Puneți drojdie, zahăr și apă caldă în bolul mașinii și așteptați până când totul devine cremos.</li> <li>2. Adăugați făină, sare și ulei la amestec.</li> <li>3. Amestecați la viteză 1/P.</li> <li>4. După ce aluatul s-a format și este omogen, măriți viteza la 3.</li> <li>5. Aluatul este pregătit atunci când nu se lipește de peretele bolului și nici de instrument.</li> <li>6. Pe o suprafață presărată cu puțină făină, întindeți aluatul cu un sucitor până la grosimea dorită.</li> <li>7. Puneți aluatul într-o cratiță puțin unsă și presărați topping-urile.</li> </ol>					

## Rețete

RO

Cantități pentru funcția cârlig de aluat și timp de procesare					
Rețetă	Ingrediente	Cantitate	Unitate	Timp	Viteză
Aluat moale	Făină	2,0	kg	180-240 s	Viteză redusă (viteză 1 timp de 30 de scunde, viteză 3 până când este gata)
	Apă	1430	g		
	Sare	3	linguriță		

Cantități și timp de procesare pentru funcția de bătut					
Rețetă	Ingrediente	Cantitate	Unitate	Timp	Viteză
Glazură din cremă de unt și ciocolată	Fulgi de ciocolată semidulci	250	g	200-300 s	Setare medie (setarea 4-6)
	Unt	117	g		
	Zahăr pudră	432	g		
	Lapte	5	lingură		
	Esență de vanilie	1/2	linguriță		
<b>Metodă</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Topiți ciocolata și păstrați-o caldă.</li> <li>2. Adăugați untul înmuiat în bol și bateți-l până când devine cremos.</li> <li>3. Adăugați laptele și zahărul în bol și bateți-le cu untul până când amestecul devine cremos și pufoș.</li> <li>4. După aceasta, puneți ciocolata topită în bol și amestecați-o cu telul din plastic pentru a obține un amestec bun.</li> </ol>					

## Remediarea defecțiunilor

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

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK

## Рецепты

RU

Количество продуктов и время обработки при взбивании				
Ингредиенты	Количество	Ед. изм.	Время	Скорость
Сливки	100-900	г	60-120	8-10
Яичный белок	50-730 (1-14)	г /ст. л.	60-120	8-10

Количество продуктов и время обработки (при замешивании легкого теста, например, теста для торта)					
Рецепт	Ингредиенты	Количество	Ед. изм.	Время	Скорость
Бисквит	Мука	360	г	200-230 с	Средняя скорость (положение 4-6)
	Мargarин	135	г		
	Сахар	150	г		
	Разрыхлитель	1	г /ст. л.		
Шоколадный торт	Мука	480	г	300-360 с	Средняя скорость (положение 4-6)
	Яйцо	200/4	шт		
	Сливочное масло	180	г		
	Сахар	150	г		
	Ванильный сахар	2	ст. л.		
	Сметана	100	г		
	Смесь для приготовления нуги	100	г		
	Разрыхлитель	3	ст. л.		
<b>Приготовление</b>					
Сливочное масло должно быть мягким, а не твердым. Перемешать мягкое сливочное масло с сахаром до получения кремообразной массы. По одному вмешать яйца. Во время смешивания добавить сметану и ванильный сахар. В заключение вмешать муку с разрыхлителем.					
Сливочный кекс	Мука	120	г	60-90 с	Средняя скорость (положение 4-6)
	Масло	36	г		
	Сахар	36	г		
	Свежее яйцо	200	г		
	Разрыхлитель	1	ст. л.		
<b>Приготовление</b>					
Поместить все ингредиенты в миску и смешивать до готовности.					

Количество продуктов и время обработки при крючков для замешивания теста					
Рецепт	Ингредиенты	Количество	Ед. изм.	Время	Скорость
Хлеб (дрожжевое тесто), минимальное количество	мука	252	г	Не менее 120 с	Низкая скорость (положение 1-3)
	вода	240	г		
	Сахар	2	ст. л.		
	Margarин	1	ч. л.		
	Соль	1	ст. л.		
Сухие дрожжи	2	ст. л.			
<b>Приготовление</b>					
Поместить все ингредиенты в миску и замешивать до нужного состояния.					
Дрожжевое тесто (тесто для пиццы): макс. количества	Пшеничная мука	960	г	Не менее 120 с	Низкая скорость (положение 1-3)
	Расход воды	400	г		
	Растительное масло	93	г		
	Соль	3	ст. л.		
	Сахар	2	ст. л.		
	Сухие дрожжи	1	ч. л.		
<b>Приготовление</b>					
1. Поместить в чашу дрожжи, сахар, налейте теплую воду и дайте постоять до получения кремообразной массы. 2. Добавить в смесь муку, соль и масло. 3. Смешивать на скорости «1/P». 4. Когда тесто приобретет однородность, увеличить скорость до «3». 5. Тесто готово, когда оно не прилипает ни к стенкам чаши, ни к принадлежности. 6. Раскатать тесто скалкой до требуемой толщины на поверхности, слегка присыпанной мукой. 7. Поместить тесто в сковороду, слегка смазанную сливочным маслом, и выложить начинку.					

## Рецепты

RU

Количество продуктов и время обработки при крючков для замешивания теста					
Рецепт	Ингредиенты	Количество	Ед. изм.	Время	Скорость
Мягкое тесто	Мука	2000	г	180-240 с	Низкая скорость (скорость 1 в течение 30 секунд, скорость 3 до готовности)
	Вода	1430	г		
	Соль	3	ст. л.		


Количество продуктов и время обработки при замешивании теста плоской насадкой с гибкими краями					
Рецепт	Ингредиенты	Количество	Ед. изм.	Время	Скорость
Шоколадно-масляная глазурь	Десертная шоколадная крошка	250	г	200-300 с	Средняя скорость (положение 4-6)
	Масло	117	г		
	Сахарная пудра	432	г		
	Молоко	5	ч. л.		
	Экстракт ванили	1/2	ст. л.		
<b>Приготовление</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Растопите шоколад; он должен оставаться теплым.</li> <li>2. Добавьте в чашу размягченное масло и взбивайте, пока масло не станет кремообразным.</li> <li>3. Добавьте молоко и сахар и взбивайте вместе с маслом до получения кремообразной воздушной текстуры.</li> <li>4. После этого влейте расплавленный шоколад в чашу и перемешайте с помощью плоской пластиковой насадки до достижения однородной массы.</li> </ol>					


## Устранение неполадок

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

Wyrzucanie / Eliminação  
 Protecția mediului / Утилизация


PL


Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu.  
 Należy zadbać o ponowne przetworzenie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

 To oznaczenie wskazuje, że na terenie UE tego produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi śmieciami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego wyrzucania śmieci, należy w odpowiedzialny sposób poddawać je recyklingowi, przyczyniając się tym samym do promowania

ponownego wykorzystania zasobów materialnych. Zużyte urządzenie należy oddać do punktu zbiórki zużytych produktów elektrycznych i elektronicznych lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Dzięki temu produkt zostanie poddany ponownemu przetworzeniu w sposób bezpieczny dla środowiska naturalnego.


PT


Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.

 Esta marca indica que este produto não deve ser eliminado com outros resíduos domésticos no espaço da UE. Para evitar os eventuais efeitos prejudiciais ao meio ambiente ou à saúde pública provocados pela eliminação sem controlo de resíduos, recicle-os de forma

responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o dispositivo usado, utilize os sistemas de recolha e retoma ou contacte o revendedor onde adquiriu o produto. Estes podem encaminhar o produto para uma reciclagem ambiental segura.


RO


Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare.  
 Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice.

 Acest marcaj arată că în UE produsul nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri casnice.  
 Pentru a preveni deteriorarea mediului sau a sănătății oamenilor din cauza eliminării necontrolate a deșeurilor, reciclați produsul cu responsabilitate în scopul promovării unei reutilizări

susținute a resurselor materiale. Pentru a returna aparatul uzat, folosiți sistemele de recuperare și colectare sau contactați retailerul de la care a fost cumpărat produsul. Acesta poate colecta produsul pentru o reciclare sigură în raport cu mediul.

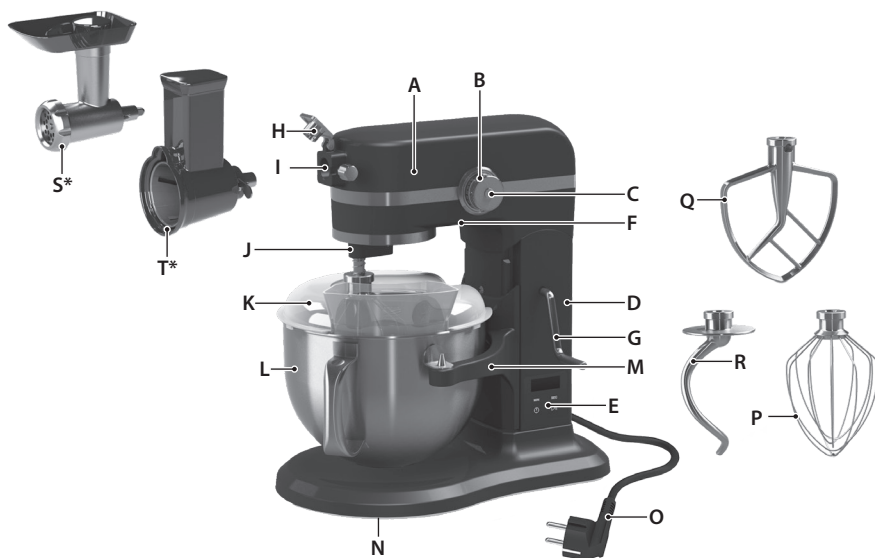
RU

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.  
 Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека.

 Данная маркировка означает, что настоящий продукт не подлежит утилизации вместе с обычными бытовыми отходами во всех странах Европейского союза. Правильная утилизация прибора позволяет предотвратить нанесение вреда окружающей среде и здоровью людей и обеспечивает рациональное использование мате-

риалов после повторной утилизации. Для того чтобы утилизировать устройство обратитесь в соответствующую организацию по сбору и переработке электроприборов или свяжитесь с продавцом, у которого был приобретен прибор. Они выполнят утилизацию в соответствии с требованиями по охране окружающей среды.



BG  
CS  
DA  
DEEE  
EN  
ES  
FIFR  
HR  
HU  
ITLT  
LV  
NL  
NOPL  
PT  
RO  
RUSK  
SL  
SR  
SVTR  
UK

SK

## Komponenty

- A. Hlava motora
- B. Volič rýchlosti
- C. Funkcia pulzovania
- D. Telo
- E. LCD, funkcia časovača
- F. Pracovné osvetlenie
- G. Rukoväť na zdvihnutie misky
- H. Kryt nástava
- I. Upevňovač nástavcov
- J. Nástrojový hriadeľ
- K. Veko nádoby\*
- L. Antikorová nádoba
- M. Podporné rameno misky
- N. Protišmykové nožičky
- O. Napájací kábel
- P. Drôtený šľahač (na šľahanie krémov a bielkov)
- Q. Kovový plochý šľahač (na miešanie piškótového cesta, cesta na keksy a korpusy)
- R. Hák na cesto (na miesenie kysnutého cesta)
- S. Mlynček na mäso\*
- T. Krájač/strúhadlo\*

SL

## Sestavni deli

- A. Glava motorja
- B. Izbirnik hitrosti
- C. Pulzna funkcija
- D. Ohišje
- E. LCD-prikazovalnik, Funkcija programske ure
- F. Delovna lučka
- G. Ročica za dviganje posode
- H. Pokrov priključka
- I. Pritrdišče nastavkov
- J. Gred orodja
- K. Pokrov posode\*
- L. Posoda iz nerjavnega jekla
- M. Podporna roka za posodo
- N. Nedrseče noge
- O. Napajalni kabel
- P. Žičnata metlica za stepanje (za stepanje smetane in jajčnega beljaka)
- Q. Kovinsko ploščato mešalo (za mešanje biskvitov, testa za piškote in pite)
- R. Metlica za testo (za gnetenje kvasenega testa)
- S. Mlinček za meso\*
- T. Rezalnik/Drobilnik\*

SR

## Komponente

- A. Glava motora)
- B. Birač brzine
- C. Funkcija pulsiranja
- D. Jedinica motora
- E. LCD, Funkcija tajmera
- F. Svetlo za rad
- G. Ručka za odizanje činije
- H. Odvojivi poklopac
- I. Spojnica za nastavke
- J. Osovina za nastavke
- K. Poklopac posude\*
- L. Posuda od nerđajućeg
- M. Ruka držača činije
- N. Postolje protiv klizanja
- O. Kabel za napajanje
- P. Žica za mućenje (za mućenje šlaga i belanaca)
- Q. Pljosnata metalna mutilica (za mešanje pitišpanja, testa za kolače i testa za pite)
- R. Mešalica za testo (za mešenje kvasnog testa)
- S. Dodatak za mlevenje mesa\*
- T. Dodatak za sečenje/usitnjavanje\*

SV


## Komponenter

- A. Motorhuvud
- B. Hastighetsreglage
- C. Pulsfunktion
- D. Hölje
- E. LCD, Timerfunktion
- F. Arbetslampa
- G. Lyftspak för skålen
- H. Lock till tillbehörsanslutning
- I. Redskapsurtag
- J. Verktysaxel
- K. Lock till skål\*
- L. Skål i rostfritt stål
- M. Supportarm för skålen
- N. Halkfria fötter
- O. Nätsladd
- P. Trådvisp (till exempel för vispgräddor och äggvitor)
- Q. Planvisp/blandare i metall (till att blanda ingredienser till mjuka och hårda kakor och pajskal)
- R. Degkrok (till att knåda jädeggar)
- S. Köttkvarn\*
- T. Skivare/rivare\*


\*V balení pri niektorých modeloch. \*Vključeno pri posebnih modelih. \*Dobija se samo uz određene modele. \*Medföljer vissa modeller.




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

- Deti nesmú používať tento spotrebič. Spotrebič a jeho kábel umiestnite mimo dosahu detí.
- Pri manipulácii s nástrojmi, pri vyprázdňovaní pracovnej nádoby a pri čistení je potrebné dávať si pozor.
- Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom inej osoby, alebo ak boli inou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak rozumejú prípadným rizikám.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Prístroj môžete zapojiť len do zdroja elektrickej energie, ktorý zodpovedá technickým parametrom (napätie a frekvencia) uvedeným na typovom štítku.
- Prístroj nikdy nepoužívajte ani nedvíhajte, ak
  - je poškodený kábel napájania,
  - je poškodený plášť prístroja.
- Ak je prístroj alebo kábel napájania poškodený, musí ho vymeniť výrobca, servisný technik alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Prístroj vždy umiestňujte na rovnú plochu.
- Prístroj vždy odpojte od elektrickej zásuvky, ak zostane bez dozoru a tiež pred zložením, rozobratím alebo čistením.
-  Prívodný elektrický kábel, ani zástrčku neponárajte do vody.
- Nenechajte visieť kábel cez hranu stola alebo pracovnej dosky, nenechávajte kábel v kontakte s horúcimi povrchmi, vrátane sporáka.
- Nepoužívajte diely ani príslušenstvo od iných výrobcov, ktoré neodporúča spoločnosť Electrolux. Mohlo by dôjsť k nebezpečenstvu zranenia používateľa a mohlo by to mať za následok zrušenie záruky.
- Pred rozoberaním a čistením spotrebiča sa uistite, že sa motor úplne zastavil.
- Nedotýkajte sa pohyblivých častí. Dlhé vlasy, šatky alebo podobné veci udržiavajte mimo spotrebiča. Mohli by ste si spôsobiť zranenie. Nepoužívajte iné nástroje ani príslušenstvo so spotrebičom.
- Nenechávajte tento výrobok bez dohľadu, kým je v prevádzke.
- Udržujte všetky voľné veci a oblečenie/príslušenstvo mimo spotrebič, kým sa používa.
- Nikdy nespacúvajte vriace tekutiny (max. 90°C).
- Tento spotrebič nepoužívajte na miešanie farby. Nebezpečenstvo, môže to mať za následok explóziu!
- Spotrebič nikdy nepoužívajte s príslušenstvom, ako je drôtená metlička, plochý šľahač ani hnetáč na cesto, pokiaľ nie je miska na svojom mieste.
- Tento prístroj je určený len na používanie v domácnosti. Ak sa prístroj používa na iné ako stanovené účely alebo sa používa nesprávne, v prípade poškodenia neposkytuje výrobca na prístroj záruku.
- **UPOZORNENIE:** Z dôvodu rizika mimovoľného zrušenia teplotnej poistky nesmie byť tento spotrebič napájaný cez externý vypínač, ako napríklad časovač, ani pripojený k obvodu, ktorý sa pravidelne zapína a vypína pomocou nejakého zariadenia.
- Skôr ako začnete vymieňať príslušenstvo alebo sa priblížite k častiam, ktoré sa počas prevádzky spotrebiča pohybujú, vypnite spotrebič a odpojte ho od zdroja napájania.
- **PRED VKLADANÍM ALEBO VYBERANÍM JEDNOTLIVÝCH ČASTÍ SPOTREBIČ ODPOJTE ZO ZDROJA NAPÁJANIA.**

## Pred prvo uporabo aparata pozorno preberite navodila v nadaljevanju.

- Te naprave ne smejo uporabljati otroci. Napravo in kabel hranite zunaj dosega otrok.
- Pri delu z orodji, praznjenju posode in med čiščenjem morate biti previdni.
- To napravo lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod nadzorom ali če so dobili ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.
- Aparat lahko priključite samo na električno napajanje, katerega napetost in frekvenca ustrezata podatkom na ploščici s tehničnimi lastnostmi.
- Aparata ne uporabljajte in ne dvigujte, če je
  - električni napajalni kabel poškodovan,
  - ohišje poškodovano.
- Če sta aparat ali električni kabel poškodovana, ju mora izdelovalec, serviser ali druga usposobljena oseba zamenjati, da se izognete nevarnosti.
- Aparat zmeraj namestite na plosko in vodoravno površino.
- Aparat pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem zmeraj odklopite iz električnega napajanja. Enako ravnajte, če aparat pustite brez nadzora.
-  Naprave, kabla ali vtiča ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino.
- Ne dovolite, da bi kabel visel čez rob mize ali delovnega pulta in ne dovolite stika kabla z vročo površino, vključno s štedilnikom.
- Ne uporabljajte delov ali pripomočkov drugih proizvajalcev, ki jih podjetje Electrolux ne priporoča. Obstaja nevarnost poškodb uporabnika in lahko pride do razveljavitve garancije.
- Pred razstavljanjem in čiščenjem se prepričajte, da se je motor popolnoma ustavil.
- Preprečite stik s premičnimi deli. Z dolgimi lasmi, šali in podobnim se ne približujte napravi. Lahko pride do poškodbe. Med uporabo naprave ne uporabljajte drugih pripomočkov ali posode.
- Izdelka med delovanjem ne puščajte izpred oči.
- Napravi se med uporabo ne približujte z ohlapnimi predmeti in oblačili/pripomočki.
- Nikoli ne mešajte vrelih tekočin (največ 90°C).
- Te naprave ne uporabljajte za mešanje barve. Nevarnost, lahko pride do eksplozije!
- Naprava naj ne deluje z žičnatim stepalom, ploščatim mešalom ali kljuko za testo, če posoda ni nameščena.
- Aparat je namenjen samo za domačo uporabo. Izdelovalec ne more prevzeti kakršnekoli odgovornosti za škodo, povzročeno z neustrezno ali nepravilno uporabo.
- **PÓZOR:** da se izognete nevarnosti zaradi nenamerne ponastavitve zaščitnega temperaturnega regulatorja, te naprave ni dovoljeno priključiti na napajanje zunanje preklopne naprave, kot na primer časovnik, ali na tokokrog, ki ga redno vklaplja in izklaplja distributer električne energije.
- Pred menjavo pripomočkov ali približanjem delom, ki se med uporabo premikajo, napravo izklopite in izključite iz električnega napajanja.
- **PRED NAMEŠČANJEM IN ODSTRANJEVANJEM DELOV NAPRAVO IZKLJUČITE.**

## **Pažljivo pročitajte sledeće uputstvo pre prvog korišćenja ovog aparata.**

- Ovaj uređaj ne treba da koriste deca. Uređaj i njegov kabl držite van domašaja dece.
- Vodite računa tokom kontakta sa nastavcima, tokom praznjenja posude i tokom čišćenja.
- Ovaj uređaj mogu da koriste osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe kojima nedostaju iskustvo i znanje ukoliko im se obezbedi nadzor ili im se daju uputstva u vezi sa upotrebom uređaja na bezbedan način i tako da razumeju potencijalne rizike.
- Deca ne smeju da se igraju sa ovim uređajem.
- Deca ne smeju da obavljaju čišćenje i održavanje bez nadzora.
- Ovaj kućni aparat sme da se uključuje samo na napajanje čiji napon i frekvencija odgovaraju vrednostima na pločici modela!
- Nikada ne koristite ili podižite uređaj ako je
  - oštećen kabl za napajanje,
  - oštećeno kućište.
- Ako su uređaj ili kabl za napajanje oštećeni, mora ih zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili druga kvalifikovana osoba kako bi se izbegle opasnosti.
- Uvek postavite aparat na ravnu horizontalnu površinu.
- Uvek isključujte aparat iz napajanja ako je bez nadzora i pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
-  Nemojte potapati uređaj, kabl ili utikač u vodu ili neku drugu tečnost.
- Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivice stola ili pulta, nemojte dozvoliti da kabl dođe u dodir sa vrelom površinom, uključujući peć.
- Nemojte koristiti delove ili dodatnu opremu drugih proizvođača koje ne preporučuje Electrolux. Može postojati rizik od povrede korisnika, a može doći i do poništenja garancije.
- Pre rasklapanja i čišćenja proverite da li se motor potpuno zaustavio.
- Izbegavajte kontakt sa pokretnim delovima. Dugu kosu, marame ili slično držite dalje od uređaja. Kontakt može dovesti do povrede. Nemojte koristiti druge predmete ili posuđe kada koristite ovaj uređaj.
- Dok uređaj radi, nikako ga ne ostavljajte bez nadzora.
- Postarajte se da se svi slobodni predmeti i vaša odeća/pribor nalaze podalje od ovog proizvoda tokom njegovog korišćenja.
- Nikada nemojte da obrađujete ključale tečnosti (maksimalno 90°C).
- Ne koristite ovaj uređaj za mešanje boje. Opasnost, može doći do eksplozije!
- Nemojte koristiti uređaj sa dodacima, žicom za mućenje, pnjosnatim nastavkom za mešanje ili spiralnim nastavkom za testo osim ako posuda nije postavljena na svoje mesto.
- Ovaj aparat je namenjen samo za kućnu upotrebu. Proizvođač ne preuzima odgovornost za moguću štetu do koje je došlo neodgovarajućom ili pogrešnom upotrebom.
- **OPREZ:** Da ne bi nastala opasnost zbog slučajnog resetovanja termičkog okidača, ovaj aparat ne sme da se napaja preko spoljnog uklopnog uređaja, npr. tajmera, niti sme da priključuje na kola koja se redovno uključuju i isključuju pomoću takvih uređaja.
- Isključite aparat i izvucite utikač iz utičnice pre promene nastavka ili pre kontakta sa delovima koji se kreću tokom rada.
- **ISKLJUČITE PRE POSTAVLJANJA ILI SKIDANJA DELOVA.**



SV

## Läs följande instruktion noggrant innan du använder enheten första gången.

- Produkten får inte användas av barn. Produkten med sladd ska hållas utom räckhåll för barn.
- Var försiktig när du hanterar verktygen, tömmer skålen och rengör produkten.
- Produkterna kan användas av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de får tillsyn eller instruktioner om hur man använder produkten på ett säkert sätt och förstår riskerna.
- Barn ska inte leka med produkten.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.
- Apparaten ska endast anslutas till nätuttag vars spänning och frekvens överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.
- Använd eller hantera aldrig apparaten om strömkabeln eller höljet är skadat.
- Om apparaten eller sladden skadats måste den bytas ut av tillverkaren, auktoriserad servicepersonal eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
- Placera alltid apparaten på ett plant underlag.
- Koppla alltid från apparaten från eluttaget om den lämnas obevakad samt före montering, demontering eller rengöring.
-  Sänk aldrig ner produkten, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller en bänk, inte heller får den komma i kontakt med heta ytor som spisen.
- Använd inga delar eller tillbehör av andra tillverkare som inte rekommenderas av Electrolux. Det kan finnas risk för skador på användare, och det kan resultera i att garantin upphör att gälla.
- Motorn måste ha stannat helt innan den tas isär och rengörs.
- Rör aldrig några rörliga delar. Håll långt hår, scarfsar eller liknande borta från apparaten. Det kan resultera i att du skadar dig! Använd inga andra verktyg eller köksredskap när apparaten används.
- Ha alltid produkten under uppsikt när den är igång.
- Förvissa dig om att lösa föremål och kläder/tillbehör hålls på avstånd när produkten används.
- Bearbeta aldrig kokande vätskor (max 90°C).
- Använd inte denna produkt för att blanda målarfärg. Fara! Kan orsaka explosion!
- Använd aldrig produkten med tillbehör som ballongvisp, blandare eller degkrok om inte skålen sitter på plats.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Tillverkaren ansvarar inte för eventuell skada orsakad av olämplig eller felaktig användning.
- **WARNING:** För att undvika att överhettningsskyddet plötsligt löser ut (det här kan utgöra en säkerhetsrisk) är det viktigt att du inte ansluter enheten till ett externt strömförsörjningsreglage, till exempel en timer, eller till en krets som av annan anledning slås på och av.
- Stäng av apparaten och dra ur kontakten innan du byter tillbehör eller vidrör rörliga delar.
- **DRA UT KONTAKTEN INNAN DU SÄTTER I ELLER TAR BORT DELAR.**

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK




Pred prvým použitím / Pred prvo uporabo  
Pre prve upotrebe / Innan maskinen används första gången




SK

1. **Skôr než spotrebič použijete,** odstráňte všetky obalové materiály, plasty, štítky, nálepky alebo etikety pripevnené na základni s motorom, nádobách alebo nástavcoch.  
 **Výstraha!** Nikdy neponárajte kryt motora, zástrčku ani kábel do vody alebo inej tekutiny.  
**Pozor!** Skôr ako začnete vymieňať príslušenstvo alebo sa priblížite k častiam, ktoré sa počas prevádzky spotrebiča pohybujú, vypnite spotrebič a odpojte ho od zdroja napájania.


SL

1. **Pred uporabo pripomočka odstranite vso embalažo,** plastiko, nalepke ali oznake, ki so morda nameščene na motorni enoti, posodah ali nastavkih.  
 **Opozorilo!** Ohišja, vtiča ali kabla ne potaplajte v vodo ali katero drugo tekočino.  
**Pozor!** Pred menjavo pripomočkov ali približanjem delom, ki se med uporabo premikajo, napravo izklopite in izključite iz električnega napajanja.


SR

1. **Pre korišćenja aparata uklonite svu ambalažu, plastiku,** nalepnice, sličice i etikete pričvršćene za bazu sa motorom, posude ili nastavke.  
 **Upozorenje!** Nikad nemojte stavljati kućište, utikač ili kabl u vodu ili neku drugu tečnost.  
**Oprez!** Isključite aparat i izvucite utikač iz utičnice pre promene nastavka ili pre kontakta sa delovima koji se kreću tokom rada.


SV

1. **Innan du använder enheten måste du ta bort allt emballage,** all plast, alla etiketter och all märkning från motorenheten, skålarna och tillbehören.  
 **Varning!** Sänk aldrig ned höljet, kontakten eller sladden i vatten eller annan vätska.  
**Obs!** Stäng av apparaten och dra ur kontakten innan du byter tillbehör eller vidrör rörliga delar.




2. Šľahač, mlynček na mäso\* a krájač/strúhadlo\* **umývajte len ručne** vodou a saponátom.  
 Nádobu, plochý šľahač a miešач na cesto sú vhodné do umývačky riadu.


\* v závislosti od modelu

2. Metlico, mlinček za meso\* in rezalnik/strgalnik\* **pomivajte samo ročno** v topli milnici.  
 Skleda, poski stepalnik in kljuka za testo so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

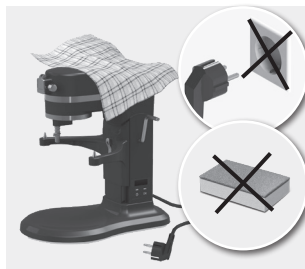
\*odvisno od modela

2. Žičanu mutilicu, mašinu za mlevenje mesa\* i sekalicu/rendaljku\* **trebalo bi prati isključivo ručno** u toploj vodi sa deterdžentom.  
 Činija, ravna mutilica i spirala za testo mogu da se peru u mašini za sudove.

\*u zavisnosti od modela

2. Ballongvispen, köttkvarnen\* och skiv-/rivtillbehöret\* **får endast handdiskas** med varmt vatten och diskmedel.  
 Skålen, flatblandaren och degkrokan tål maskindisk.

\*beroende på modell



3. **Kryt motora by sa mal čistif len mäkkou vlhkou handričkou a vysušif utierkou.**  
**Poznámka:** pri čistení povrchov zariadenia nepoužívajte abrazívne čistiacie prostriedky ani drôtenky.

3. **Ohišje očistite z mehko vlažno krpo in ga nato do suhega obrišite.**  
**Opomba:** za čišćenje zunanosti naprave ne uporabljajte grobih čistil ali gobic.

3. **Da biste očistili kućište, prebrišite ga mekom, vlažnom krpom,** a zatim ga osušite suvom krpom.  
**Napomena:** Za brisanje površine uređaja ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje i abrazivne sundere.

3. **Rengör motorenheten med en mjuk och fuktig trasa.** Torka den sedan med en trasa.  
**Obs!** Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar när du rengör apparatens ytor.

## Začínáme / Priprava za uporabo

### Početak rada / Komma igång



SK

- 1. Podstavec s motorom** postavte na suchú rovnú a stabilnú plochu, napríklad na kuchynskú pracovnú dosku alebo stôl. Nekladte ho blízko okraja pracovnej dosky. Uistite sa, že ste v okolí vetracích otvorov umiestnených na zadnej časti zariadenia nechali dostatok voľného miesta.

**⚠ Pozor!** Uistite sa, že je napájací kábel odpojený.

SL

- 1. Motorno enoto postavite** na suho, ravno in stabilno površino, kot je kuhinjski pult ali miza. Ne postavite je preblizu roba. Poskrbite, da bo okoli prezračevalnih rež na zadnjem delu naprave dovolj prostora.

**⚠ Pozor!** Prepričajte se, da je napajalni kábel odklopljen.

SR

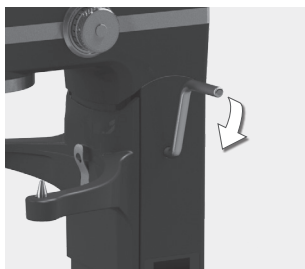
- 1. Bazu sa motorom** stavite na suhu, ravnu i stabilnu površinu, kao što su kuhinjska površina ili sto. Stavite je dalje od ivice kuhinjske površine. Vodite računa da ostavite dovoljno prostora oko otvora za ventilaciju sa zadnje strane uređaja.

**⚠ Opresz!** Proverite da li je kabl za napajanje isključen iz struje.

SV

- 1. Placera motorenheten** på en torr, jämn och stadig yta, t.ex. en arbetsbänk eller ett bord. Ställ inle motorenheten för nära arbetsbänkens kant. Lämna gott om fritt utrymme runt luftventilerna på apparatens baksida.

**⚠ Obs!** Se till att nätsladden är fränkopplad.



- 2. Posuňte podporné rameno misky smerom dole.** Otáčajte rukoväť na zdvihnutie misky v smere hodinových ručičiek, až kým nie sú podporné ramená misky vo svojej polohe.

**Upozornenie!** Prsty a ruky nedávajte do blízkosti pohyblivých častí.

- 2. Premaknite podporno roko za posodo navzdol.** Ročico za dviganje posode obračajte v smeri urnega kazalca, dokler podporni roki za posodo nista na svojem mestu.

**Opozorilo!** Prstov in rok ne približujte področjem s premičnimi deli.

- 2. Pomerite ruku držača činije dole.** Okrenite ručicu za odizanje činije u smeru kazaljke na satu dok ruke držača činije ne dođu na svoje mesto.

**Upozorenje!** Prste i ruke držite podalje od mesta sa pokretnim delovima.

- 2. Flytta skålens supportarm neråt.** Vrid lyftspaken för skålen medurs tills skålens supportarmar är i position.

**Varning!** Håll fingrar och händer borta från ställen där det finns rörliga delar.



- 3. Umístnite misku,** použite jemný uhol, na kolíky nachádzajúce sa pod podpornými ramenami misky.

- 3. Posodo pod** rahlim kotom namestite na zatiča na podpornih rokah za posodo.

- 3. Postavite činiju pod** blagim uglom na klinove koji se nalaze na rukama držača činije.

- 3. Positionera skålen,** med en liten vinkel, på stiften som finns på skålens supportarmar.

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

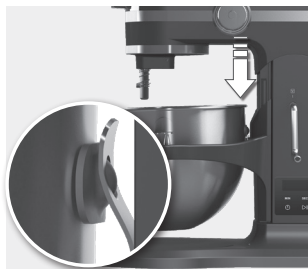
SV

TR

UK



Začínáme / Priprava za uporabo  
Početak rada / Komma igång



SK

4. Pevne pritlačite misku, až kým nesadne do svojej pozície.

**Upozornenie!** Spotřebič nikdy nepoužívajte s príslušenstvom, ako je drôtená metlička, plochý šľahač ani hnetáč na cesto, pokiaľ nie je miska na svojom mieste.

SL

4. Zadnji del posode močno potisnite navzdol, da se zaskoči.

**Opozorilo!** Naprava naj ne deluje z žičnatim stepalom, ploščatim mešalom ali kljuko za testo, če posoda ni nameščena.

SR

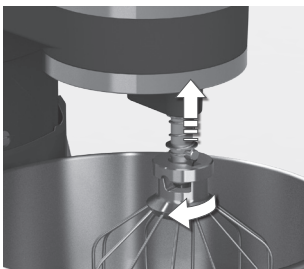
4. Snažno pritisnite leđa činije dok ne legne na svoje mesto.

**Upozorenje!** Nemojte koristiti uređaj sa dodacima, žicom za mućenje, pnjosnatim nastavkom za mešanje ili spiralnim nastavkom za testo osim ako posoda nije postavljena na svoje mesto.

SV

4. Tryck ner skålens bakre sida ganska hårt tills den låses i position.

**Varning!** Använd aldrig produkten med tillbehör som ballongvisp, blandare eller degkrok om inte skålen sitter på plats.



5. **Nástavec nasadte na hriadel' nástavca:**

zarovnajte otvor v hornej časti nástavca s kolikom na hriadeli nástavca. Nástavec zatlačte nahor a otáčajte ho proti smeru hodinových ručičiek, až kým kolík nezapadne na miesto. Ak chcete nástavec odstrániť, pohnite s ním v smere hodinových ručičiek a vytiahnite ho.

5. **Namestite nastavek na gred za nastavke:**

Poravnajte rezo na vrhu nastavka z zatičem na gredi za nastavke. Nastavek potisnite navzgor in ga obračajte v nasprotni smeri urnega kazalca, dokler se zatič ne zaskoči. Če želite nastavek odstraniti, ga premaknite v smeri urnega kazalca in povlecite navzdol.

5. **Postavite nastavak na pogonsku osovinu za nastavke:**

Poravnajte prerez na vrhu nastavka sa klinom na pogonskoj osovinu za nastavke. Pogurajte nastavak nagore i okrenite ga u smeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu sve dok se klin ne zaustavi u zaključanom položaju. Da biste skinuli nastavak, okrenite ga u smeru kazaljke na satu i izvucite.

5. **Sätt ett redskap på redskapsaxeln:**

Rikta in skåran längst upp på redskapet med stiftet på redskapsaxeln. Tryck upp redskapet och vrid det motsols tills stiftet är lågt. Lossa redskapet genom att flytta det medsols och dra av.



6. **Posuňte podporné rameno misky smerom hore.**

Otáčajte rukoväť na zdvihnutie misky proti smeru hodinových ručičiek, až kým nie je podporné rameno misky vo svojej polohe.

6. **Premaknite podporni roki za posodo navzgor.**

Ročico za dviganje posode obračajte v nasprotni smeri urnega kazalca, dokler se podporna roka za posodo ne zaskoči.

6. **Pomerite ruku držača činije gore.**

Okrenite ručicu za odizanje činije suprotno smeru kazaljke na satu dok se ruke držača činije ne zabrave na svom mestu.

6. **Flytta skålens supportarm uppåt.**

Vrid lyftspaken för skålen moturs tills skålens supportarm låses i position.



**SK**

- 7. Veko nádoby\* umiestnite na pracovnú nádobu.** Jemne zatlačte veko smerom nadol, kým nezapadne na miesto. Prísady pridávajte iba cez nalievací otvor vo veku.

\*V balení pri niektorých modeloch.

**SL**

- 7. Pokrov posode\* namestite na posodo.** Nežno potisnite pokrov navzdol, da se zaskoči. Sestavine dodajte samo skozi dovajalno odprtino na pokrovu posode.

\*Vključeno pri posebnih modelih.

**SR**

- 7. Stavite poklopac posude\* na posudu.** Pažljivo pritisnite poklopac tako da legne na svoje mesto. Sastojke dodajte isključivo kroz predviđeni otvor na poklopcu posude.

\*Dobija se samo uz određene modele.

**SV**

- 7. Sätt på locket\* på skålen.** Tryck försiktigt locket nedåt tills det låser sig i rätt position. Tillsätt bara ingredienser genom mitthålet i skålens lock.

\*Medföljer vissa modeller.



- 8. Volič rýchlosti posuňte z polohy „OFF“ na požadovanú rýchlosť (1/P – 10).** Po skončení používania otočte volič rýchlosti do polohy „OFF“ a odpojte spotrebič.

Doba uplynutia fungovania sa zobrazí na LCD, pričom spotrebič bude pokračovať. Keď spotrebič vypnete, časovač sa automaticky resetuje.

**Poznámka:** Vždy začínajte na najnižšej možnej rýchlosti, aby ste sa vyhli výšplechnutiu prísad z nádoby.

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

Pretečeni čas delovanja je prikazan na LCD-prikazovalniku med delovanjem aparata. Po izklopu aparata se programska ura samodejno ponastavi.

**Opomba:** vedno pričnite z najmanjšimi možnimi vrtljaji, da sestavine ostanejo v posodi.

- 8. Pomerite birač brzine iz položaja „OFF“ na željenu brzinu (1/P-10).**

Kada se mešanje završi, okrenite birač brzine u položaj „OFF“ i isključite uređaj.

Protoklo vreme rada je prikazano je na LCD ekranu dok mašina radi.

Kada isključite mašinu, tajmer se automatski resetuje.

**Napomena:** Uvek počnite sa najmanjom mogućom brzinom da se sastojci ne bi prskali van posude.

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

Den tid som gått visas på LCD-skärmen när apparaten är igång. När du stänger av maskinen återställs timern automatiskt.

**Obs:** Starta alltid på lägsta möjliga hastighet för att undvika att ingredienserna skvätter ut ur skålen.

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

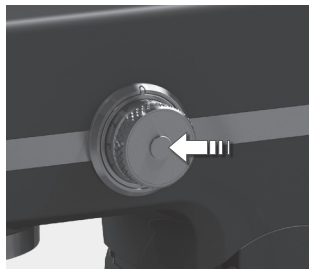
SV

TR

UK



## Ďalšie funkcie / Dodatne funkcije Ostale funkcije / Ytterligare funktioner



SK

1. **Pulzná funkcia:** Ak je spotrebič nastavený na rýchlosť 1/P, spotrebič môžete dočasne pozastaviť stlačením tlačidla „PULSE“ v časti volenia rýchlosti. Opätovné stlačenie spustí spotrebič na 1,5 sekundy. Ak budete neustále stláčať, spotrebič bude fungovať, pokiaľ budete stláčať dané tlačidlo.

SL

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

SR

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

SV

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

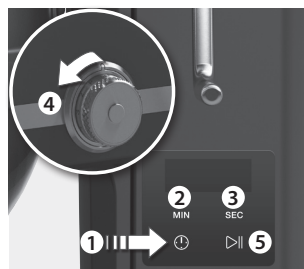


2. Pulznú funkciu môžete aktivovať stlačením tlačidla alebo na LCD. Spotrebič zobrazí na LCD dobu prevádzky.

2. Pulzno funkcijo lahko vklopite tudi s pritiskom ali na LCD-prikazovalniku. Aparat prikaže čas delovanja na LCD-prikazovalniku.

2. Takođe, možete aktivirati funkciju pulsiranja pritiskom na ili na LCD ekranu. Mašina prikazuje vreme rada na LCD ekranu.

2. Du kan också aktivera pulsfunktionen genom att trycka på eller på LCD-skärmen. Apparaten visar tiden som den har varit igång på LCD-skärmen.




3. **Nastavenie časovača:** Stlačte tlačidlo a LCD začne blikať ako indikátor, že ste zadali do režimu nastavenia časovača. Nastavte čas stlačením tlačidiel „MIN“ (minúty) a „SEC“ (sekundy). Otočte volič rýchlosti na požadovanú rýchlosť a stlačte tlačidlo .

3. **Nastavitev programske ure:** pritisnite in LCD-prikazovalnik začne utripati ter na ta način ponazarja, da je aparat v načinu nastavitve programske ure. Nastavite potreben čas s pritiskom tipk »MIN« (minute) in »SEC« (sekunde). Obrnite izbirnik hitrosti na željeno hitrost in pritisnite tipko .


3. **Podešavanje tajmera:** Pritisnite i LCD počinje da treperi da bi ukazao da ste ušli u režim podešavanja tajmera. Podesite potrebno vreme pritiskom na dugmad „MIN“ (minuti) i „SEC“ (sekunde). Okrenite birač brzine na željenu brzinu i pritisnite dugme .

3. **Ställa in timern:** Tryck på så börjar LCD-skärmen blinka för att indikera att du har gått in i läget Ställa in timern. Ställ in tiden genom att trycka på knapparna "MIN" (minut) och "SEC" (sekund). Vrid på hastighetsväljaren för önskad hastighet och tryck på knappen .


**SK**

4. Spotřebič sa spustí a bude odpočítavať uplynutý čas. Prácu môžete prerušiť stlačením tlačidla  a pokračovať opätovným stlačením tlačidla.
- V prípade, že nezvolíte žiaden čas, displej bude po zapnutí spotrebiča fungovať ako počítadlo.


**SL**

4. Aparat se zažene in odštevta čas. Opravilo lahko prekinete s pritiskom tipke  ter nadaljujete tako, da jo pritisnete ponovno. Če ne izberete časa, prikazovalnik deluje kot števec od vklopa aparata.

**SR**

4. Mašina počinje da radi i odbrojava proteklo vreme. Pritiskom na  dugme možete da pauzirate rad, a ponovnim pritiskom da ga nastavite. Ako vreme nije izabrano, displej će funkcionisati kao brojač kada je mašina uključena.

**SV**

4. Apparaten startar och räknar ner tiden. Du kan pausa genom att trycka in knappen  och fortsätta genom att trycka in den igen. Om ingen tid har valts fungerar displayen som en räknare när apparaten sätts på.



5. **Pracovné osvetlenie a ukazovateľ napájania:** ak je spotrebič zapojený a je zvolená určitá rýchlosť, okolo voliča rýchlosti sa rozsvieti modré osvetlenie LED. Nad pracovnou oblasťou sa rozsvieti aj pracovné osvetlenie. Ak sa volič rýchlosti presunie do polohy „OFF“, pracovné osvetlenie sa po 3 min. automaticky vypne.

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

5. **Svetlo za rad i indikatorsko svetlo napajanja:** Ukoliko je uređaj uključen na napajanje i brzina rada je izabrana, plavi LED indikator počinje da svetli oko birača brzine. Svetlo za rad će se takođe upaliti iznad radne površine. Ako je birač brzine pomenen na „OFF“, svetlo za rad će se automatski ugasiti posle 3 min.

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



6. **Poznámka:** Ak je volič rýchlosti zapnutý ešte pred zapojením spotrebiča do elektrickej siete, bude blikať modrá LED kontrolka voliča rýchlosti a kontrolka spustenia, aby ste vedeli, že zostal zapnutý volič rýchlosti. Volič rýchlosti otočte do polohy „OFF“ (Vyp.), kontrolky prestanú blikať. Potom pokračujte v normálnej prevádzke spotrebiča.

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

6. **Napomena:** Ako je birač brzine uključen pre nego što je uređaj priključen na električnu mrežu, plava LED lampica birača brzine i radna lampica trepereće UKLJUČENO i ISKLJUČENO da vas obavesti da je birač brzine ostavljen uključen. Okrenite birač brzine u položaj „OFF“ i svetla će prestati da trepere. Onda nastavite normalno sa radom.

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

BG  
CS  
DA  
DEEE  
EN  
ES  
FIFR  
HR  
HU  
ITLT  
LV  
NL  
NOPL  
PT  
RO  
RUSK  
SL  
SR  
SVTR  
UK



SK

- 7. Upevňovač nástavcov:** spotřebič je vybavený zabudovaným viacúčelovým upevňovačom nástavcov. Prečítajte si a presne dodržiavajte pokyny ku každému nástavcu týkajúce sa jeho správneho a bezpečného použitia.  
*Viac informácií nájdete na adrese [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com).*

SL

- 7. Pritrđišče nastavkov:** Naprava ima vgrajeno večnamensko pritrđišče nastavkov. Za pravilno in varno uporabo preberite in natančno upoštevajte navodila, priložena vsakemu nastavku.  
*Obiščite [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com) za več informacij o izdelku.*

SR

- 7. Spojnica za nastavke:** Ovaj uređaj se isporučuje sa ugrađenom višenamenskom spojnicom za nastavke. Pročítajte i pažljivo pratite uputstva koja se odnose na svaki pojedinačni nastavak, kako bi njihovo korišćenje bilo pravilno i bezbedno.  
*Na adresi [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com) dostupne su vam dodatne informacije.*

SV

- 7. Redskapsurtag:** Produkten levereras med ett inbyggt universalurtag. Läs och följ noga anvisningarna som medföljer varje redskap för korrekt och säker användning.  
*Ta en titt på [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com) om du vill ha mer information.*



**8. Úprava nástrojového hriadeľa:**

Spotřebič je vo výrobe nastavený tak, aby sa nástavec nedotýkal dna pracovnej nádoby. Ak nástavec udiera o dno nádoby alebo je príliš ďaleko od jej stien, môžete ho nastaviť do správnej polohy.

*Ďalšie pokyny nájdete v bode 9.*

Poznámka: Skontrolujte, či je nástavec tak blízko dna nádoby, ako je to možné, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky.

**8. Nastavitev gredi orodja:**

Naprava je tovarniško nastavljena tako, da se nastavek ne dotika dna posode. Če se nastavek dotika dna posode ali je preveč odmaknjeno od stranic, ga lahko pravilno nastavite.  
*Za nadaljnja navodila si oglejte 9.*  
Opomba: za najboljše rezultate naj bo nastavek čim bližje dnu posode.

**8. Podešavanje osovine za nastavke:**

Ovaj aparat je fabrički podešen tako da nastavak ne dodiruje dno posude. Ako nastavak dodiruje dno posude ili je predaleko od njenih zidova, korigujte njegov položaj.

*Pogledajte uputstva u tački 9.*

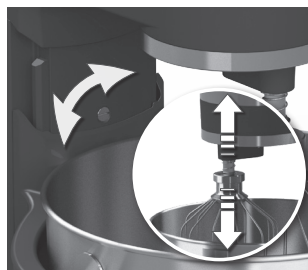
Napomena: Postarajte se da nastavak seže što je moguće bliže dnu posude da bi rezultati bili optimalni.

**8. Justera verktygsaxeln:**

Produkten ställs in på fabriken så att tillbehöret inte slår i botten av skålen. Om tillbehöret slår i botten av skålen eller är för långt från sidorna kan du rätta till det.

*Se 9 för vidare anvisningar.*

Obs! Se till att tillbehöret befinner sig så nära botten av skålen som möjligt för bästa resultat.



**9. Volič rýchlosti otočte do polohy „OFF“ a odpojte spotřebič.**

Posuňte podporné ramená misky smerom dole. Pomocou plochého skrutkovača nastavte skrutku. Otáčaním skrutky proti smeru hodinových ručičiek sa hriadeľ nástavca zdvihne, otáčaním opačným smerom klesne. Ak sú nastavené zle, nemusíte byť schopní po osadení uzamknúť misku.

**9. Izbirnik hitrosti obrnite v položaj »OFF« in napravo izključite iz električnega omrežja.**

Premaknite podporni roki za posodo navzdol. Z izvijanjem plochéga skrutkovača okrenite v nasprotni smeri urnega kazalca, da dvignete gred za nastavke, in v smeri urnega kazalca, da jo spustite. Ob napačni nastavitvi se posoda morda ne bo zaskočila, ko jo boste dvignili.

**9. Okrenite birać brzine u položaj „OFF“ i isključite uređaj.**

Pomerite ruke držača činiže dole. Podesite zavrtanj pomoću ravne odvrtke. Okrenite suprotno od kretanja kazaljke na satu ako želite da izdignete pogonsku osovinu za nastavke, a u smeru kazaljke ako želite da je spustite. Ako su pogrešno podešene možda nećete moći da zavravite činižu kada je podignuta.

**9. Vrid hastighetsväljaren till "OFF" och dra ut nätsladden ur eluttaget.**

Flytta skålens supportarm neråt. Använd en spårskruvmejsel för att justera skruven. Vrid motsols för att höja redskapsaxeln och vrid medsols för att sänka den. Om den är felaktigt justerad kanske du inte kan låsa skålen när den lyfts upp.

Čistenie a starostlivosť / Čišćenje in vzdrževanje  
Čišćenje i održavanje / Rengöring och underhåll



SK

1. **Vypnite spotrebič**, vyťahnite zástrčku zo zásuvky a počkajte, kým sa nástroje úplne nezastavia.

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

SL

1. **Izklopite napravo**, iztaknite vtič iz stenske vtičnice in počakajte, da se orodja povsem zaustavijo.

**⚠ Opozorilo!** Ohišja, vtiča ali kabla ne potaplajte v vodo ali katero drugo tekočino.

SR

1. **Isključite uređaj**, izvadite utikač iz zidne utičnice i sačekajte dok alatka sasvim ne prestane sa radom.

**⚠ Upozorenje!** Nikad nemojte stavljati kućište, utikač ili kabl u vodu ili neku drugu tečnost.

SV

1. **Stäng av apparaten**, dra ut kontakten ur vägguttaget och vänta tills verktygen har stannat helt.

**⚠ Varning!** Sänk aldrig ned hölet, kontakten eller sladden i vatten eller annan vätska.



2. Šľahač, mlynček na mäso\* a krájač/strúhadlo\* **umývajte len ručne** vodou a saponátom.

**⚠** Nádoby, ploché šľahač a miešač na cesto sú vhodné do umývačky riadu.

\* v závislosti od modelu

2. Metlico, mlinček za meso\* in rezalnik/strgalnik\* **pomivajte samo ročno** v topli milnici.

**⚠** Skleda, ploski stepalnik in kljuka za testo so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

\*odvisno od modela

2. Žičanu mutilicu, mašinu za mlevenje mesa\* i seckalicu/rendaljku\* **trebalo bi prati isključivo ručno** u toploj vodi sa deterđentom.

**⚠** Činija, ravna mutilica i spirala za testo mogu da se peru u mašini za sudove.

\*u zavisnosti od modela

2. Ballongvispen, köttkvarnen\* och skiv-/rivtillbehöret\* **får endast handdiskas** med varmt vatten och diskmedel.

**⚠** Skålen, flatblandaren och degkroken tål maskindisk.

\*beroende på modell



3. **Kryt motora by sa mal čistit' len mäkkou vlhkou handričkou a vysušíť utierkou.**

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

3. **Ohišje očistite z mehko vlažno krpo in ga nato do suhega obrišite.**

**Opomba:** za čišćenje zunanjosti naprave ne uporabljajte grobih čistil ali gobic.

3. **Da biste očistili kućište, prebrišite ga mekom, vlažnom krpom**, a zatim ga osušite suvom krpom.

**Napomena:** Za brisanje površine uređaja ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje i abrazivne sundere.

3. **Rengör motorenheten med en mjuk och fuktig trasa.** Torka den sedan med en trasa.

**Obs:** Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar när du rengör apparatens ytor.

BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

FR  
HR  
HU  
IT

LT  
LV  
NL  
NO

PL  
PT  
RO  
RU

SK  
SL  
SR  
SV

TR  
UK

## Recepty

SK

Množstvá určené na sťahanie a doba spracovania				
Prísady	Množstvo	Jednotka	Čas	Rýchlosť
Smotana	100-900	g	60-120	8-10
Vajička – bielka	50-730 (1-14)	g/ks	60-120	8-10

Množstvá určené na miesenie a doba spracovania (miešanie ľahkého cesta (napr. cesta na koláč))					
Recept	Prísady	Množstvo	Jednotka	Čas	Rýchlosť
Piškótvý koláč	Múka	360	g	200 – 230 s	Stredné nastavenie (nastavenie 4 – 6)
	Margarín	135	g		
	Cukor	150	g		
	Prášok na pečenie	1	čaj. lyž.		
Čokoládový koláč	Múka	480	g	300 – 360 s	Stredné nastavenie (nastavenie 4 – 6)
	Vajička	200/4	g/ks		
	Maslo	180	g		
	Cukor	150	g		
	Vanilkový cukor	2	čaj. lyž.		
	Kyslá smotana	100	g		
	Nugátová zmes	100	g		
Kypriaci prášok	3	čaj. lyž.			
<b>Ako na to</b>					
Maslo by malo byť mäkké, nie tuhé. Rozmiešajte mäkké maslo s cukrom dokrémove. Po jednom pridávajte vajička. Popri miešaní pridávajte kyslú smotanu a vanilkový cukor. Nakoniec premiešajte múku spolu s kypriacim práškom.					
Maslový koláč	Múka	120	g	60-90 s	Stredné nastavenie (nastavenie 4 – 6)
	Maslo	36	g		
	Cukor	36	g		
	Čerstvé vajička	200	g		
	Prášok na pečenie	1	čaj. lyž.		
<b>Ako na to</b>					
Všetky prísady dajte do misy a riadne ich premiešajte.					

Množstvá určené na hnetanie a doba spracovania					
Recept	Prísady	Množstvo	Jednotka	Čas	Rýchlosť
Chlieb (kysnuté cesto) Min. množstvo	Múka	252	g	Aspoň 120 s	Nízke nastavenie (nastavenie 1 – 3)
	Voda	240	g		
	Cukor	2	čaj. lyž.		
	Margarín	1	lyžica		
	Soľ	1	čaj. lyž.		
	Sušené droždie	2	čaj. lyž.		
<b>Ako na to</b>					
Všetky prísady dajte do misy a riadne ich premiešajte.					
Kysnuté cesto (cesto na pizzu), max. množstvo	Pšeničná múka	960	dl	Aspoň 120 s	Nízke nastavenie (nastavenie 1 – 3)
	Voda	400	dl		
	Olej	93	dl		
	Soľ	3	čaj. lyž.		
	Cukor	2	čaj. lyž.		
	Sušené droždie	1	lyžica		
	<b>Ako na to</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>Do misy spotrebiča vložte droždie, cukor a teplú vodu a vymiešajte až do krémova.</li> <li>Do zmesi pridajte múku, soľ a olej.</li> <li>Zmiešajte pri rýchlosti 1/P.</li> <li>Po vytvorení homogénneho cesta zvýšte rýchlosť na rýchlosť 3.</li> <li>Cesto je hotové, keď sa prestane lepiť na boky misy a na nástroj.</li> <li>Cesto rozvalkajte pomocou valčeka na požadovanú hrúbku na doske s jemne pomúkovým povrchom.</li> <li>Cesto položte na jemne vymastený plech a posypte posypkou.</li> </ol>					

## Recepty

SK

Množstvá určené na hnetanie a doba spracovania					
Recept	Prísady	Množstvo	Jednotka	Čas	Rýchlosť
Mäkké cesto	Múka	2,0	kg	180-240 s	Nízke nastavenie (rýchlosť 1 na 30 sek, rýchlosť 3, až kým nie je hotové)
	Voda	1430	g		
	Soľ	3	čaj. lyž.		

Množstvá a doba spracovania pre šľahač s ohybnými okrajmi					
Recept	Prísady	Množstvo	Jednotka	Čas	Rýchlosť
Krémová poleva z čokoládového masla	Polosladké čokoládové čipsy	250	g	200-300 s	Stredné nastavenie (nastavenie 4 – 6)
	Maslo	117	g		
	Cukrářský cukor	432	g		
	Mlieko	5	lyžica		
	Vanilkový extrakt	1/2	čaj. lyž.		
<b>Ako na to</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Roztopte čokoládu a udržujte ju teplú.</li> <li>2. Do nádoby pridajte mäkké maslo a šľahajte ho, kým nie je krémové.</li> <li>3. Do nádoby pridajte mlieko a cukor a šľahajte ich spolu s maslom, kým zmes nie je krémová a jemná.</li> <li>4. Potom do nádoby pridajte roztopenú čokoládu a na miešanie použite plastový šľahač, aby sa zmes dobre spojila.</li> </ol>					

## Odstraňovanie porúch

Odstraňovanie porúch		
Problém	Príčina	Riešenie
Počas činnosti sa otáčky motora znížia.	Množstvo cesta možno prevyšuje maximálnu kapacitu.	Odoberte polovicu a spracujte cesto v dvoch dávkach.
	Cesto je možno príliš vlhké, lepí sa na steny misy.	Pridajte viac múky. Múku pridávajte po jednej polievkovej lyžici dovedy, kým sa otáčky motora nezrýchlia. Pokračujte v spracovávaní, kým sa cesto neodlepí od stien misy.
Motor nepracuje.	Spotrebič nie je zapojený do elektrickej siete.	Pred spustením spotrebič zapojte do siete.
Spotrebič počas činnosti vibruje alebo sa pohybuje.	Gumené nožičky sú vlhké.	Uistite sa, že sú gumené nožičky na spodnej časti prístroja čisté a suché.
	Príliš vysoké nastavenie voliči rýchlosti.	Znížte nastavenie rýchlosti.
	Pri spracovaní väčších dávok potravín (napr. ťažké cesto, syr) je to normálne.	Odoberte polovicu a spracujte potraviny v dvoch dávkach.
Nástavce počas prevádzky škrabú o misu z nehrdzavejúcej ocele.	Výška hriadeľa nástavca nie je správna.	Nastavte výšku hriadeľa nástavca.
Pracovné osvetlenie a ukazovateľ napájania blikajú.	Volič rýchlosti zostal zapnutý.	Otočte volič rýchlosti do polohy zablokovania.

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK

## Recepti

SL

<b>Količine za funkcijo stepanja in časi obdelave</b>				
Sestavine	Količina	Enota	Čas	Hitrost
Smetana	100-900	g	60-120	8-10
Jajčni beljak	50-730 (1-14)	g/kosi	60-120	8-10

<b>Količine za funkcijo gnetenja in časi obdelave (mešanje majhne količine testa (npr.: testa za kolače))</b>					
Recept	Sestavine	Količina	Enota	Čas	Hitrost
Biskvit	Moka	360	g	200-230 sek.	Srednja nastavitvev (4-6)
	Margarina	135	g		
	Sladkor	150	g		
	Pecilni prašek	1	žlička		
Čokoladna torta	Moka	480	g	300-360 sek.	Srednja nastavitvev (4-6)
	Jajce	200/4	g/kosi		
	Maslo	180	g		
	Sladkor	150	g		
	Vanilijev sladkor	2	žlički		
	Kisla smetana	100	g		
	Surova mešanica nougata	100	g		
	Pekovska soda	3	žličke		
	<b>Priprava</b>				
Maslo mora biti mehko in ne trdo. Maslo mešajte s sladkorjem, dokler ne nastane kremasta masa. Eno za drugim dodajate jajca. Med mešanjem dodajte kislno smetano in vanilijev sladkor. Na koncu vmešajte moko s pekovsko sodo.					
Maslena pogača	Moka	120	g	60-90 sek.	Srednja nastavitvev (4-6)
	Maslo	36	g		
	Sladkor	36	g		
	Sveže jajce	200	g		
	Pecilni prašek	1	žlička		
<b>Priprava</b>					
Vse sestavine dajte v posodo in jih mešajte, dokler zmes ni pripravljena.					

<b>Količine za funkcijo z metlicama za testo in časi obdelave</b>					
Recept	Sestavine	Količina	Enota	Čas	Hitrost
Kruh (kvašeno testo), najm. količina	Moka	252	g	Vsaj 120 sek.	Nizka nastavitvev (1-3)
	Voda	240	g		
	Sladkor	2	žlička		
	Margarina	1	žlica		
	Sol	1	žlička		
	Suhi kvas	2	žlička		
<b>Priprava</b>					
Vse sestavine dajte v posodo in gnetite do zelenega rezultata.					
Najv. količine za kvašeno testo (testo za pizzo)	Pšenična moka	960	g	Vsaj 120 sek.	Nizka nastavitvev (1-3)
	Voda	400	g		
	Olje	93	dl		
	Sol	3	žličke		
	Sladkor	2	žlički		
	Suhi kvas	1	žlica		
<b>Priprava</b>					
1. Kvas, sladkor in toplo vodo dajte v posodo aparata in pustite stati, da nastane kremasta zmes. 2. Mešanici dodajte moko, sol in olje. 3. Mešajte pri hitrosti 1/P. 4. Ko je testo homogeno, zvišajte hitrost na 3. 5. Testo je pripravljeno, ko se ne prijema stene posode in pripomočka. 6. Testo na rahlo pomokani površini z valjarjem razvaljajte na zeleno debelino. 7. Testo položite v rahlo namaščen pekač in obložite s sestavinami.					



## Recepti

SL

Količine za funkcijo z metlicama za testo in časi obdelave					
Recept	Sestavine	Količina	Enota	Čas	Hitrost
Nekvašeno testo	Moka	2,0	kg	180-240 sek	Nizka nastavitev (hitrost 1 30 sek., hitrost 3, dokler ni pripravljeno)
	Voda	1430	g		
	Sol	3	žlička		

Količine za funkcijo z mešalom s prilagodljivim robom in časi obdelave					
Recept	Sestavine	Količina	Enota	Čas	Hitrost
Zamrzovanje čokoladne maslene kreme	Polsladke čokoladne kapljice	250	g	200-300 sek	Srednja nastavitev (4-6)
	Maslo	117	g		
	Sladkor v prahu	432	g		
	Mleko	5	žlica		
	Izvlček vanilje	1/2	žlička		
<b>Priprava</b>					
1. Stopite čokolado in jo ohranite toplo. 2. V posodo dodajte zmehčano maslo in stepajte, da postane kremasto. 3. V posodo dodajte mleko in sladkor ter stepajte skupaj z maslom, da dobite kremasto in gladko zmes. 4. Nato dodajte v posodo staljeno čokolado in zmešajte s plastičnim mešalom, da dobite dobro zmes.					

## Odpravljanje težav

Odpravljanje težav		
Znak	Vzrok	Rešitev
Motor se med delovanjem upočasnji.	Količina testa je morda preseгла največjo zmogljivost.	Odstranite polovico in zgnetite v dveh delih.
	Testo je morda preveč mokro, prejema se na steno posode.	Dodajte moko, po eno jedilno žlico naenkrat, dokler motor ne pospeši. Gnetite, dokler testo ne počisti stene posode.
Motor ne deluje.	Naprava ni priključena na električno omrežje.	Poskrbite, da boste pred delovanjem vključili napravo.
Naprava se med delovanjem tresce/premika.	Gumijaste noge so mokre.	Poskrbite, da bodo gumijaste noge na dnu enote čiste in suhe.
	Previsoka nastavitev na izbirniku hitrosti	Znižajte nastavitev hitrosti.
	To je običajno za delovanje pri veliki obremenitvi (npr. težko testo, sir).	Odstranite polovico in obdelajte v dveh delih.
Med delovanjem nastavek drgne ob posodo iz nerjavnega jekla.	Višina gredi za nastavke je napačna.	Nastavite višino gredi za nastavke.
Delovna lučka in kontrolna lučka napajanja utripata.	Izbirnik hitrosti ste pustili vklopljen.	Izbirnik hitrosti obrnite v položaj »Mirovanje«.

## Recepti

SR

Količine za mučenje i vreme obrade				
Sastojci	Količina	Jedinica	Tačno vreme	Brzina
Neutralna pavlaka	100-900	g	60-120	8-10
Jaje - balance	50-730 (1-14)	g/kom.	60-120	8-10

Količine za lupanje i vreme obrade (mešanje laganog testa (npr: testo za kolač))					
Recept	Sastojci	Količina	Jedinica	Tačno vreme	Brzina
Biskvit torta	Brašno	360	g	200-230 sek.	Srednje podešavanje (podešavanje 4-6)
	Margarin	135	g		
	Šećer	150	g		
	Prašak za pecivo	1	kaf.kaš.		
čokoladni kolač	Brašno	480	g	300-360 sek.	Srednje podešavanje (podešavanje 4-6)
	Jaje	200/4	g/kom.		
	Puter	180	g		
	Šećer	150	g		
	Vanilin šećer	2	kaf.kaš.		
	Kiselav pavlaka	100	g		
	Sirova nugat mešavina	100	g		
	Soda bikarbona	3	kaf.kaš.		
<b>Postupak</b>					
Puter ne treba da bude tvrd već mekan. Umešajte omekušali puter sa šećerom dok ne postane kremast. Jedno za drugim, dodajte jaja. Tokom mešanja, dodajte kiselu pavlaku i vanilin šećer. Na kraju umešajte brašno u koje ste dodali sodu bikarbonu.					
Kolač s puterom	Brašno	120	g	60-90 sek.	Srednje podešavanje (podešavanje 4-6)
	Maslac	36	g		
	Šećer	36	g		
	Sveže jaje	200	g		
	Prašak za pecivo	1	kaf.kaš.		
<b>Postupak</b>					
Ubacite sve sastojke u činiju, zamešajte ih, dok ne dobijete odgovarajuću smesu.					

Količine za mešanje testa i vreme obrade					
Recept	Sastojci	Količina	Jedinica	Tačno vreme	Brzina
Hleb (kvasno testo) Min. količina	Brašno	252	g	Barem 120 sek.	Sporo podešavanje (podešavanje 1-3)
	Voda	240	g		
	Šećer	2	kaf.kaš.		
	Margarin	1	kaš.		
	So	1	kaf.kaš.		
	Suvi kvasac	2	kaf.kaš.		
<b>Postupak</b>					
Ubacite sve sastojke u činiju i umesite po želji.					
Testo od kvasca (testo za picu) maks. Količine	Pšenično brašno	960	g	Barem 120 sek.	Sporo podešavanje (podešavanje 1-3)
	Voda	400	g		
	Ulje	93	g		
	So	3	kaf.kaš.		
	Šećer	2	kaf.kaš.		
	Suvi kvasac	1	kaš.		
<b>Postupak</b>					
1. Ubacite kvasac, šećer i toplu vodu u činiju i ostavite ih da odstoje dok ne postanu kremasti. 2. U smesu dodajte brašno, so i ulje. 3. Mešajte pri brzini od 1/P. 4. Kada testo postane homogeno, povećajte brzinu na 3. 5. Testo je spremno kada se ne lepi za strane činije, niti na pribor za mučenje. 6. Razvucite testo oklagijom na željenu debljinu na površini preko koje ste sipali malo brašna. 7. Stavite testo u malo podmazan pleh i namažite prlivom.					

## Recepti

SR

Količine za mešanje testa i vreme obrade					
Recept	Sastojci	Količina	Jedinica	Tačno vreme	Brzina
Meko testo	Brašno	2,0	kg	180-240 sek	Sporo podešavanje (brzina 1 tokom 30 sekundi, brzina 3 dok ne bude spremno)
	Voda	1430	g		
	So	3	kaf.kaš.		

Količine i vremena mešanja za mutilicu sa savitljivim krajevima					
Recept	Sastojci	Količina	Jedinica	Tačno vreme	Brzina
Kremasta glazura sa čokoladom i maslacem	Poluslatke ljuspice čokolade	250	g	200-300 sek	Srednje podešavanje (podešavanje 4-6)
	Maslac	117	g		
	Šećer u prahu	432	g		
	Mleko	5	kaš		
	Ekstrakt vanile	1/2	kaf.kaš.		
<b>Postupak</b>					
1. Rastopite čokoladu i držite je toplom. 2. Stavite omekšali maslac u posudu i mutite ga dok ne bude kremast. 3. Dodajte mleko i šećer u posudu i mešajte dok smesa ne postane kremasta i vazdušasta. 4. Nakon toga stavite rastopljenu čokoladu u posudu i mutite plastičnom mutilicom dok se dobro ne izmeša.					

## Rešavanje problema

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

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK

# Receipt

SV

Vispfunktionsmängder och mixningstider				
Ingredienser	Mängd	Enhet	Tid	Hastighet
Grädde	1-9	dl	60-120	8-10
Äggvita	1-14	st	60-120	8-10

Vispfunktionsmängder och mixningstider (blanda lätt deg (t.ex.: kakdeg))					
Recept	Ingredienser	Mängd	Enhet	Tid	Hastighet
Sockerkaka	Mjöl	6	dl	200-230 s	Medel inställning (inställning 4-6)
	Margarin	1,5	dl		
	Socker	1,7	dl		
	Bakpulver	1	tsk		
Chokladkaka	Mjöl	8	dl	300-360 s	Medel inställning (inställning 4-6)
	Ägg	4	st		
	Smör	2	dl		
	Socker	1,7	dl		
	Vaniljsocker	2	tsk		
	Gräddfil	100	g		
	Nougat rå blandning	100	g		
	Bakpulver	3	tsk		
<b>Metod</b>					
Smöret ska vara mjukt, inte hårt. Rör runt det mjuka smöret med sockret tills det är krämigt. Tillsätt äggen, ett i taget. Håll i gräddfilen och vaniljsockret under omrörning. Rör till sist i mjölet tillsammans med bakpulver.					
Smörkaka	Mjöl	2	dl	60-90 s	Medel Inställning (inställning 4-6)
	Smör	0,4	dl		
	Socker	0,4	dl		
	Färskt ägg	4	st		
	Bakpulver	1	tsk		
<b>Metod</b>					
Lägg alla ingredienserna i skålen och blanda till en jämn smet.					

Krokkfunktionsmängder och mixningstider					
Recept	Ingredienser	Mängd	Enhet	Tid	Hastighet
Bröd (jäsdeg) Minsta mängd	Mjöl	4,2	dl	Minst 120 s	Låg inställning (inställning 1-3)
	Vatten	2,37	dl		
	Socker	2	tsk		
	Margarin	1	msk		
	Salt	1	tsk		
	Torrjäst	2	tsk		
<b>Metod</b>					
Lägg alla ingredienserna i skålen och knåda till en slät deg.					
Jästdeg (pizzadeg) max. mängd	Vetemjöl	16,0	dl	Minst 120 s	Låg inställning (inställning 1-3)
	Vatten	4,0	dl		
	Olja	1,0	dl		
	Salt	3,0	tsk		
	Socker	2,0	tsk		
	Torrjäst	1,0	msk		
	<b>Metod</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>Lägg jäst, socker och varmt vatten i apparatens skål, och låt det stå tills det blir krämigt.</li> <li>Tillsätt mjöl, salt och olja.</li> <li>Blanda på hastighet 1/P.</li> <li>När degen är slät ska hastigheten ökas till 3.</li> <li>Degen är klar när den inte fastnar på skålens sida eller på tillbehöret.</li> <li>Kavla ut degen med en brödkavel till önskad tjocklek på ett lätt mjölat bakkbord.</li> <li>Lägg degen i en panna med lite smör eller olja i och lägg över topping.</li> </ol>					

## Recept

SV

Kroktionsmängder och mixningstider					
Recept	Ingredienser	Mängd	Enhet	Tid	Hastighet
Mjuk deg	Mjöl	2,0	kg	180-240 s	Låg inställning (hastighet 1 i 30 sek, hastighet 3 tills degen är klar)
	Vatten	1430	g		
	Salt	3	tsk		

Funktionsmängder och bearbetningstid för blandare med flexibel kant					
Recept	Ingredienser	Mängd	Enhet	Tid	Hastighet
Glasyr, choklad och smörkräm	Medelsöta chokladflarn	1,25	dL (250 g)	200-300 s	Medel Inställning (inställning 4-6)
	Smör	1,3	dL		
	Florsocker	4,8	dL		
	Mjök	5	msh		
	Vaniljextrakt	0,5	tsk		
<b>Metod</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>Smält chokladen och håll den varm.</li> <li>Tillsätt rumtempererat mjukt smör i skålen och vispa tills smöret är krämigt.</li> <li>Tillsätt mjök och socker i skålen och vispa ihop med smöret tills blandningen blir krämig och porös.</li> <li>Håll därefter i den smälta chokladen i skålen och blanda väl med plastblandaren.</li> </ol>					


## Felsökning



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



## Likvidácia / Odstránjanje Odlaganje / Kasserung


SK



Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov.

 Toto označenie znamená, že tento výrobok sa v cele EÚ nemá  likvidovať spolu s komunálnym odpadom. Možnému ohrozeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia spôsobeného nekontrolovanou likvidáciou odpadu predchádzajte zodpovednou recykláciou. Podporíte

tak udržateľné opätovné využitie materiálnych zdrojov. Ak chcete použiť zariadenie recyklovať, využite recyklačné a zberné systémy alebo sa obráťte na predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili. Môže zariadiť environmentálne bezpečnú recykláciu tohto výrobku.


SL



Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav.

 Ta simbol označuje, da izdelka v državah EU ni dovoljeno  odstranjevati skupaj z drugimi gospodinjstskimi odpadki. Izdelek reciklirajte in spodbujajte trajnostno ponovno uporabo virov materialov ter tako preprečite vplive nenadzorovanega

odlaganja odpadkov, ki bi lahko škodovali okolju in zdravju ljudi. Za izrabljen izdelek so na voljo zbirna mesta ali se obrnite na prodajalca, kjer ste izdelek kupili. Tam lahko izdelek okolju prijazno varno reciklirajo.


SR



Reciklirajte materijale sa simbolom . Pakovanje odložite u odgovarajuće kontejnere radi recikliranja. Pomozite u zaštiti životne sredine i ljudskog zdravlja kao i u recikliranju otpadnog materijala od elektronskih i električnih uređaja.

 Ova oznaka ukazuje na to da se ovaj proizvod u Evropskoj uniji ne  sme odlagati sa običnim kućnim otpadom. Da bi se sprečilo potencijalno ugrožavanje životne sredine ili ljudskog zdravlja usled nekontrolisanog odlaganja otpada, budite odgovorni i odnesite proizvod na recikliranje da

biste potpomogli održivu reciklažu materijalnih resursa. Ako želite da vratite korišćeni proizvod, učinite to putem sistema za povraćaj i preuzimanje ili kontaktirajte prodavca kod kog ste kupili proizvod. Prodavac će predati ovaj proizvod na recikliranje kojim se ne ugrožava životna sredina.

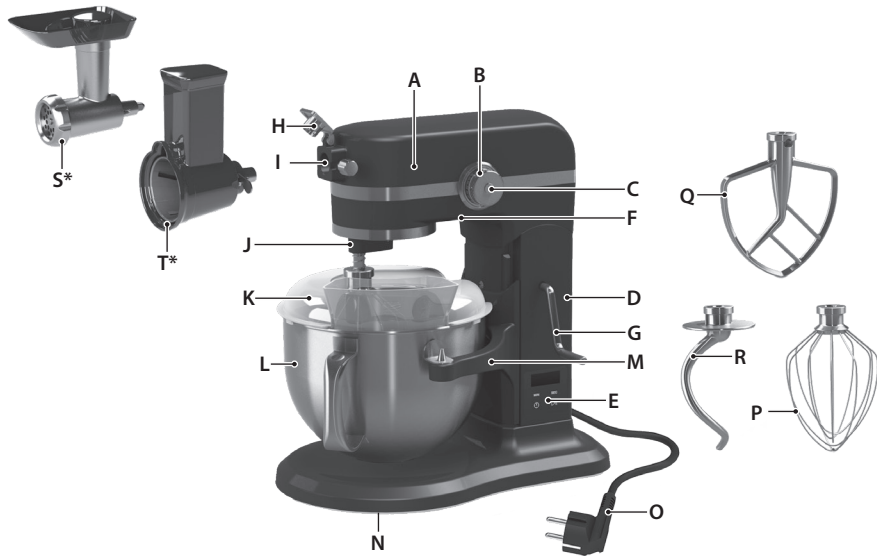
SV

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter.

 Den här märkningen betyder att produkten inte ska slängas i  hushållssoporna inom EU. Återvinn produkten enligt lokala bestämmelser för att förhindra skada på miljö och människor, och för att spara på våra naturresurser. Du kan

lämna produkten till en fast eller mobil återvinningsstation, eller kontakta återförsäljaren där du köpte produkten. De kan ta hand om produkten och se till att den återvinns på rätt sätt.





TR

## Bileşenler

- A. Motor başı
- B. Hız seçme düğmesi
- C. Pulse fonksiyonu
- D. Yuva
- E. LCD, Zamanlayıcı fonksiyonu
- F. Çalışma ışığı
- G. Kase kaldırma tutamağı
- H. Aparat kapağı
- I. Eklenti yuvası
- J. Alet mili
- K. Hazne kapağı\*
- L. Paslanmaz çelik hazne
- M. Kase destek kolu
- N. Kaymaz ayak
- O. Elektrik kablosu
- P. Çırpma teli (krema ve yumurta beyazı çırpma için)
- Q. Metal düz çırpıcı (sünger kek, kurabiye hamuru ve turta tabanı hamurunu karıştırmak için)
- R. Hamur Kancası (mayalı hamur yoğurmak için)
- S. Et kıyma makinesi\*
- T. Dilimleyici/Parçalayıcı\*

UK

## Компоненти

- A. Голівка двигуна
- B. Перемикач швидкості
- C. Функція вібрації
- D. Корпус
- E. РК-дисплей, функція таймера
- F. Робоче світло
- G. Ручка підйому чаші
- H. Кришка насадки
- I. Втулка насадки
- J. Вал для знаряддя
- K. Кришка чаші\*
- L. Чаша з нержавіючої сталі
- M. Важіль підтримки чаші
- N. Ніжки, що унеможливають ковзання
- O. Шнур живлення
- P. Дротяна збивачка (для збивання крему та білків)
- Q. Металева плоска мішалка (для змішування бісквітного тіста, тіста для печива та пирогів)
- R. Гак для тіста (для змішування дріжджового тіста)
- S. М'ясорубка\*
- T. Пристрій для нарізання/подрібнення\*

\*Belirli modellerde bulunur. \*Додається до окремих моделей.

BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

FR  
HR  
HU  
IT

LT  
LV  
NL  
NO

PL  
PT  
RO  
RU

SK  
SL  
SR  
SV

TR  
UK



## Cihazı ilk kez kullanmadan önce aşağıdaki talimatı dikkatle okuyun.


- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyecekleri yerde bulundurun.
- Aletleri tutarken, hazneyi boşaltırken ve temizleme sırasında dikkatli olun.
- Cihaz, güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında talimat, gözetim veya bilgi verilmesi fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Bu cihaz, çocukların oynayabileceği bir oyuncak değildir.
- Gözetim altında bulunmadıkları sürece temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz.
- Cihaz yalnızca, voltaj ve frekansı anma değerleri plakasındaki özelliklere uyan bir güç kaynağına bağlanmalıdır.
- Ürünle birlikte gelen kablo veya gövde zarar görmüşse cihazı kesinlikle kullanmayın veya tutmayın.
- Ürün veya ürünle birlikte gelen kablo hasar görürse, bir tehlike olasılığını ortadan kaldırmak amacıyla söz konusu kablo; üretici, servis temsilcisi veya benzer niteliklere sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı daima düz bir yüzey üzerine yerleştirin.
- Gözetimsiz bırakılacaksa ve montaj, demontaj ya da temizlik öncesinde her zaman cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı, kablosunu ya da fişini su veya başka bir sıvı içine asla daldırmayın.
- Kablonun masa veya mutfak tezgahının kenarından sarkmasına izin vermeyin, kablonun ocak dahil olmak üzere sıcak yüzeylere temas etmesine engel olun.
- Electrolux tarafından önerilmeyen diğer üreticilerin parça ve aksesuarlarını kullanmayın. Bu durum kullanıcıların yaralanmasına ve garantinin geçersiz olmasına neden olabilir.
- Sökme ve temizleme işlemi öncesinde motorun tamamen durmuş olduğundan emin olun.
- Hareketli parçalarla temastan kaçının. Uzun saç, eşarp veya buna benzer şeyleri cihazdan uzak tutun. Temas yaralanmaya neden olabilir. Cihazın kullanımı sırasında başka alet ya da gereçler kullanmayın.
- Çalışır durumdayken bu ürünü gözünüzün önünden ayırmayın.
- Bu ürünün kullanımı sırasında tüm gevşek durumdaki maddelerin ve elbiselerinizin/ aksesuarlarınızın üründen uzakta tutulduğundan emin olun.
- Kaynayan sıvılar ile asla kullanmayın (maks. 90°C).
- Bu cihazı boya karıştırmak için kullanmayın. Tehlikelidir, patlamaya neden olabilir!
- Kase yerinde olmadıkça tel çırpıcı, mikser ya da hamur kancası takılı cihazı çalıştırmayın.
- Bu cihaz, yalnızca ev kullanımı amacıyla tasarlanmıştır. Üretici, uygun olmayan veya hatalı kullanımdan kaynaklanan hasarlar açısından herhangi bir sorumluluk kabul etmez.
- DİKKAT: Termal kesicinin kazara yeniden ayarlanmasından kaynaklanabilecek tehlikelerden kaçınmak için bu cihaz zamanlayıcı gibi harici bir düğmeli cihazla çalıştırılmamalı ya da yardımcı aletle düzenli olarak kapatılıp açılan bir devreye bağlanmamalıdır.
- Aksesuarları değiştirmeden ya da kullanım sırasında hareket eden parçalara yaklaşımadan önce cihazı kapatın ve güç kaynağıyla olan bağlantısını kesin.
- PARÇALARI TAKMADAN VEYA ÇIKARMADAN ÖNCE CİHAZIN FİŞİNİ ÇEKİN.





## Уважно прочитайте ці інструкції перед першим використанням приладу.

UK

- Дітям заборонено користуватися цим приладом. Зберігайте прилад та кабель до нього у місцях, недосяжних для дітей.
- Дотримуйтеся обережності під час користування знаряддям, спорожнення чаші та миття.
- Дітям віком від 8 років і особам з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можна використовувати прилад лише під наглядом або після отримання інструкцій стосовно безпечного користування приладом за умови, що вони розуміють відповідні ризики.
- Дітям не можна гратися із приладом.
- Чищення та обслуговування приладу дітьми може здійснюватись лише під наглядом дорослих.
- Прилад можна підключати лише до джерела енергопостачання, напруга та частота якого відповідають специфікаціям, указаним на табличці з технічними даними!
- Забороняється використовувати або піднімати прилад, якщо пошкоджено шнур живлення чи корпус.
- У випадку пошкодження приладу або шнура живлення його має замінити виробник, його сервісний центр або інша кваліфікована особа, щоб запобігти нещасному випадку.
- Завжди розміщуйте прилад на рівній горизонтальній поверхні.
- Завжди відключайте прилад від джерела електропостачання, якщо він залишився без нагляду та перед збиранням, розбиранням та чищенням.
-  Не занурюйте прилад, кабель чи вилку кабелю у воду чи іншу рідину.
- Пильнуйте, щоб кабель не звисав через край столу чи робочої поверхні, а також не торкався до гарячих поверхонь, наприклад до плити.
- Не використовуйте деталі та аксесуари, виготовлені іншими виробниками, які не рекомендовані Electrolux. Це призводить до ризику травмування користувачів та може призвести до втрати гарантії.
- Перед тим як розбирати й чистити прилад, переконайтеся, що двигун повністю зупинився.
- Не доторкайтеся до деталей, що рухаються. Тримайте довге волосся, шарфи або подібні речі подалі від приладу. Потраплення їх у прилад може спричинити травму. Не використовуйте інші інструменти або знаряддя під час користування приладом.
- Не залишайте прилад без нагляду під час роботи.
- Під час користування приладом, слідкуйте, аби всі незакріплені предмети, а також одяг/ аксесуари знаходились подалі від приладу.
- Заборонено наливати у міксер киплячі рідини (максимальна температура не повинна перевищувати 90°C).
- Не використовуйте прилад для змішування фарби. Це небезпечно й може призвести до вибуху!
- Ніколи не користуйтеся приладом з приєднаною дротовою збивачкою, пласкою мішалкою або гачком для тіста без належно встановленої чаші.
- Прилад призначений виключно для домашнього використання. Виробник не відповідає за можливу шкоду, спричинену неналежним чи неправильним використанням.
- **ОБЕРЕЖНО!** З метою уникнення небезпеки через мимовільне скидання термовимикача заборонено підключати живлення до цього пристрою через зовнішній перемикач, зокрема, таймер, або ж підключати до мережі, яка регулярно вмикається та вимикається комунальним підприємством.
- Перед зміною приладдя або будь-якими діями поблизу рухомих деталей вимикайте пристрій та від'єднуйте його від розетки.
- **ПЕРШ НІЖ ВСТАВЛЯТИ ЧИ ЗНІМАТИ ЧАСТИНИ, ВІД'ЄДНАЙТЕ ПРИСТРІЙ ВІД РОЗЕТКИ.**

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR


UK





TR


1. **Cihazı kullanmadan önce motor tabanını**, hazneler veya aparatlarda bulunabilecek plastik veya etiketler gibi tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.

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

**Dikkat!** Aksesuarları değiştirmeden ya da kullanım sırasında hareket eden parçalara yaklaşımadan önce cihazı kapatın ve güç kaynağıyla olan bağlantısını kesin.

UK


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

 **Увага!** Ніколи не занурюйте корпус, штепсель або шнур живлення у воду чи іншу рідину.

**Обережно!** Перед зміною приладдя або будь-якими діями поблизу рухомих деталей вимикайте пристрій та від'єднайте його від розетки.




2. Tel Çırpıcı, Et Öğütücü\* ve Doğrayıcı/ Parçalayıcı\* **sadece ılık ve sabunlu su** kullanılarak elde yıkanabilir.

 Kase, Düz Çırpıcı ve Hamur Kancası bulaşık makinesinde yıkanabilir.

\* modele bağlıdır

2. Дротяний вінчик, м'ясорубку\* і терки\* **слід мити лише вручну** в теплу мильному розчині.

 Чашу, пласку лопатку і гак для тіста можна мити в посудомийній машині.

\*залежно від моделі



3. **Muhafaza yalnızca yumuşak, nemli bir bezle temizlenmeli**, ardından bir bezle kurulanmalıdır.

**Not:** Cihazı temizlerken aşındırıcı temizlik ürünleri veya bulaşık süngeri kullanmayın.

3. **Корпус слід лише протирати м'якою вологою тканиною**, а потім витирати на сухо.

**Примітка.** Не застосовуйте абразивні засоби та губки для чищення поверхні пристрою.



TR

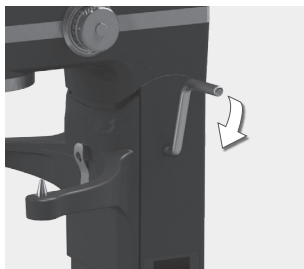
- 1. Motor tabanını tezgah veya masa gibi kuru, düz, sağlam bir yüzeye yerleştirin.** Tezgahın kenarından uzakta tutun. Cihazın arka tarafında bulunan hava boşlukları için yeterli kadar yer bıraktığınızdan emin olun.

**⚠ Dikkat!** Elektrik kablosunun prize takılı olmadığından emin olun.

UK

- 1. Ставте основу з двигуном лише на суху, рівну, стійку поверхню, як-от стіл чи робоча поверхня кухні.** Не ставте її близько до краю. Позаду пристрою має бути вільний простір для виходу відпрацьованого повітря через вентиляційні отвори.

**⚠ Увага!** Переконайтеся, що кабель живлення відключений.



- 2. Kase destek kolunu aşağı doğru hareket ettirin.** Kase destek kolları yerlerine yerleşene kadar kase kaldırma tutamağını saat yönünde çevirin.

**Uyarı!** Parmaklarınızı ve ellerinizi hareketli parçaların bulunduğu alandan uzak tutun.

- 2. Опустіть важіль підтримки чаші вниз.** Повертайте ручку підйому чаші за годинниковою стрілкою, доки важелі підтримки чаші не стануть на місце.

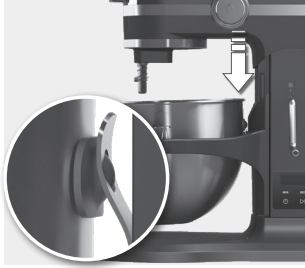
**Увага!** Тримайте пальці й руки подалі від частин, що рухаються.



- 3. Kaseyi hafif bir açı ile kase destek kollarının üzerine yerleştirilmiş pimlere yerleştirin.**

- 3. Розташуйте чашу,** злегка нахиливши її, у штифти на важелі підтримки чаші.

BG  
CS  
DA  
DEEE  
EN  
ES  
FIFR  
HR  
HU  
ITLT  
LV  
NL  
NOPL  
PT  
RO  
RUSK  
SL  
SR  
SVTR  
UK



TR

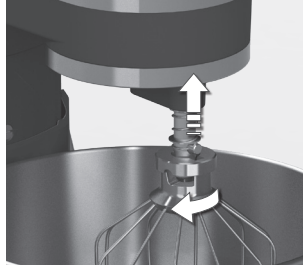
4. Yerine oturuncaya kadar kase nin arkasına sıkıca bastırın.

**Uyarı!** Kase yerinde olmadıkça tel çırpıcı, mikser ya da hamur kancası takılı cihaz çalıştırmayın.

UK

4. Натисніть на задню стінку чаші, доки вона не зафіксується у належному положенні.

**Увага!** Ніколи не користуйтеся приладом з приєднаною дротовою збивачкою, пласкою мішалкою або гачком для тіста без належно встановленої чаші.



5. **Eklenti şaftı üzerine bir eklenti yerleştirin:**

Eklentinin üst kısmındaki yuva ile Eklenti şaftının pimini hizalayın. Eklenti yi yukarı doğru itin ve pim yerine kilitlenene kadar saatin aksi yönde döndürün. Eklenti yi sökmek için saat yönünde döndürüp aşağı çekin.

5. **Надіньте насадку на вал:**

Вирівняйте гніздо у верхній частині насадки зі шпилькою на валі. Підштовхніть насадку вгору і поверніть її проти годинникової стрілки, доки шпильку не буде заблоковано. Щоб зняти насадку, поверніть її за годинниковою стрілкою і витягніть.



6. **Kase destek kollarını yukarı doğru hareket ettirin.**

Kase destek kolları yerlerine yerleşene kadar kase kaldırma tutamağını saatin tersi yönünde çevirin.

6. **Підніміть важелі підтримки чаші ввєрх.**

Повертайте ручку підйому чаші проти годинникової стрілки, доки важелі підтримки чаші не стануть на місце.



TR

7. **Hazneyi, hazne kapağı\* üzerine yerleştirin.** Kapağı yerine kilitlenene kadar hafifçe aşağı itin. Malzemeleri yalnızca hazne kapağındaki dökme deliğini kullanarak ekleyin.

\*Belirli modellerde bulunur.

UK

7. **Накрийте чашу кришкою\*.** Обережно натисніть на кришку, щоб зафіксувати її на місці. Додавати інгредієнти можна лише через отвір на кришці для чаші.

\*Додається до окремих моделей.



8. **Hız seçiciyi "OFF" konumundan istediğiniz hıza (1/P-10) getirin.** Karıştırma tamamlandıktan sonra Hız seçiciyi "OFF" konumuna getirin ve cihazın fişini çekin. Makine çalışırken LCD ekranda geçen çalışma süresi gösterilir. Makineyi kapattığınızda zamanlayıcı otomatik olarak sıfırlanır.  
**Not:** Malzemelerin haznedeki sıçramasını önlemek için cihazı her zaman mümkün olan en yavaş hızda başlatın.

8. **Перемістіть регулятор швидкості з положення "OFF" до потрібної швидкості (1/P-10).** Після завершення перемішування поверніть регулятор швидкості в положення "OFF" і відключіть прилад від електромережі. Час операції, що минув від її початку, відображається на РК-дисплеї під час роботи машини. При вимкненні приладу таймер автоматично скидається.  
**Примітка:** Щоб інгредієнти не розбризкувалися з чаші, слід завжди починати з якомога нижчої швидкості.

BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

FR  
HR  
HU  
IT

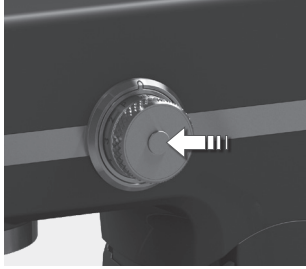
LT  
LV  
NL  
NO

PL  
PT  
RO  
RU

SK  
SL  
SR  
SV

TR  
UK





TR

- Pulse fonksiyonu:** Makine 1/P hızına ayarlandığında hız seçici üzerindeki "PULSE" düğmesine basarak makineyi geçici bir süre durdurabilirsiniz. Bu düğmeye yeniden bastığınızda makine 1,5 saniye çalışacaktır. Düğmeye sürekli bastığınızda makine düğmeye basılı tuttuğunuz sürece çalışacaktır.

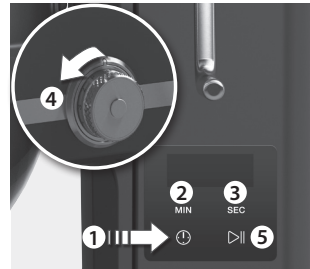
UK

- Функція вібрації:** Якщо швидкість приладу встановлена на 1/P, можна тимчасово зупинити прилад, натиснувши кнопку «PULSE» на перемикачі швидкості. Повторне натиснення цієї кнопки запустить прилад на 1,5 секунди. При постійному натисненні прилад працюватиме доти, доки ви тримаєте кнопку натисненою.



- Ayrıca LCD üzerindeki veya tuşuna basarak pulse fonksiyonunu aktive edebilirsiniz. Makine LCD ekranda çalışma süresini gösterir.

- Функцію вібрації також можна активувати, натиснувши або на РК-дисплеї. Прилад відображає час операції на РК-дисплеї.




- Zamanlayıcıyı ayarlama:** tuşuna basın; LCD, zamanlayıcı ayar moduna girdiğinizi göstermek için yanıp söner. "MIN" (dakika) ve "SEC" (saniye) düğmelerine basarak gerekli olan süreyi ayarlayın. Hız seçiciyi istenen hız getirin ve düğmesine basın.


- Встановлення таймера:** Натисніть і РК-дисплей почне мигтати, вказуючи на перехід до режиму встановлення таймера. Встановіть потрібний час, натискаючи кнопки «MIN» (хвилини) та «SEC» (секунди). Встановіть перемикач швидкості на бажану швидкість та натисніть кнопку .



TR

4. Makine çalışmaya başlar ve geçen süreyi geriye doğru sayar. Düğmeye basarak makinenin çalışmasını durdurabilir ve  düğmesine yeniden basarak makinenin çalışmasını devam ettirebilirsiniz. Herhangi bir süre seçilmezse, makine açıldığında ekran sayaç olarak işlev görür.

UK

4. Прилад починає роботу та здійснює зворотній відлік часу, що минув. Можна призупинити роботу, натиснувши кнопку  а продовжити її знову натиснувши ту саму кнопку. Якщо час не встановлено, дисплей працюватиме в якості лічильника, коли прилад увімкнено.

5. **Çalışma ışığı ve Güç göstergesi ışığı:** Cihaz prize takılıp bir hız seçildiğinde, Hız seçicinin etrafında mavi renkli LED yanar. Çalışma alanında ise çalışma ışığı yanar. Hız seçici "OFF" konumuna getirildiğinde çalışma ışığı 3 dakikanın ardından otomatik olarak söner.

5. **Робоче світло та індикатор живлення:** Якщо прилад підключено до електромережі та обрано швидкість, навколо перемикача швидкості світиться синій світлодіод. Робоче світло також загоряється в робочій області. Якщо індикатор швидкості перебуває в положенні "OFF", робоче світло автоматично вимикається через 3 хвилини.

6. **Not:** Hız Seçici, cihazın fişe takılmasından önce zaten açılmışsa, hem mavi Hız seçici LED lambası hem de Çalışma lambası size Hız seçicinin açık bırakıldığını bildirmek için yanıp söner. Hız seçiciji "OFF" konumuna getirin, ışıkların yanıp sönmeye sona erer. Ardından cihazı çalıştırmaya normal şekilde devam edin.

6. **Примітка:** Якщо перемикач швидкості вже увімкнений до того, як вилку приладу вставлено в розетку, синій індикатор перемикача швидкості та індикатор роботи будуть миготіти увімкнено/вимкнено, аби повідомити, що ви залишили увімкненим перемикач швидкості. Поверніть перемикач швидкості в положення «OFF», і індикатори припинять мигтіння. Потім увімкніть прилад звичайним чином.

BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

FR  
HR  
HU  
IT

LT  
LV  
NL  
NO

PL  
PT  
RO  
RU

SK  
SL  
SR  
SV

TR  
UK





TR

- 7. Eklenti yuvası:** Cihaz, tümleşik bir Eklenti yuvası ile birlikte gelir. Doğru ve güvenli kullanım için eklentilerle birlikte gelen talimatları dikkatle okuyup takip edin.  
*Daha fazla bilgi için lütfen [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com) adresine gidin.*

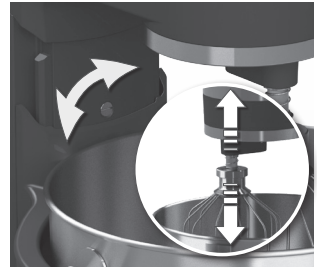
UK

- 7. Втулка насадки:** Прилад постачається зі вбудованою багатофункціональною втулкою для насадки. Прочитайте її ретельно виконайте вказівки, що постачаються з кожною насадкою, для правильного й безпечного використання.  
*Запрошуємо на сайті [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com), щоб отримати докладніші відомості.*



- 8. Alet milini ayarlama:** Cihaz, bu aparat hazne tabanını temizleyecek şekilde fabrikada ayarlanmıştır. Aparat haznenin tabanına çarpıyorsa veya kenarlardan çok uzaktaysa aparatı doğru şekilde ayarlayın.  
*Daha fazla yönlendirme için bkz. 9.*  
Not: En iyi sonuçlar için aparatın hazne tabanına olabildiğince yakın olduğundan emin olun.

- 8. Регулювання валу для знаряддя:** Пристрій відрегульовано на заводі, тож насадка дістає дна чаші. Якщо насадка вдаряється об дно чаші або не дістає до її боків, її можна відрегулювати. *Див. пункт 9 для отримання подальших інструкцій.* Примітка. Упевніться, що насадка знаходиться якомога ближче до дна чаші для отримання найкращих результатів.



- 9. Hız seçiciyi "OFF" konumuna getirin ve cihazı prizden çekin.** Kase destek kollarını aşağı doğru hareket ettirin. Vidayı sıkmak için, yuvalı nokta başlı tornavida kullanın. Eklenti şaftını kaldırmak için saat yönünde; indirmek içinse saatin aksi yönde döndürün. Eğer yanlış ayarlanırsa, kaldırıldığında kase yerine yerleştirilemez.

- 9. Поверніть регулятор швидкості в положення "OFF" і відключіть прилад від електромережі.** Опустіть важелі підтримки чаші вниз. За допомогою викрутки з плоским лезом налаштуйте гвинт. Повертайте його за проти годинникової стрілки, щоб підняти вал насадки, та за годинниковою стрілкою, щоб опустити його. Якщо чашу встановлено неправильно, неможливо буде її зафіксувати після підняття.





TR

- Cihazı kapatın,** fişi prizden çıkartın ve aletler tamamen durana kadar bekleyin.

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

UK

- Вимкніть прилад,** вийміть вилку зі стінної розетки і зачекайте, доки інструменти повністю зупиняться.

**Увага!** Ніколи не занурюйте корпус, штепсель або шнур живлення у воду чи іншу рідину.



- Tel Çırpıcı, Et Öğütücü\* ve Doğrayıcı/ Parçalayıcı\* **sadece ılık ve sabunlu su** kullanılarak elde yıkanabilir.

Kase, Düz Çırpıcı ve Hamur Kancası bulaşık makinesinde yıkanabilir.

\* modele bağlıdır

- Дротяний віничок, м'ясорубку\* і терки\* **слід мити лише вручну** в теплому мильному розчині.

Чашу, пласку лопатку і гак для тіста можна мити в посудомийній машині.

\*залежно від моделі



- Muhafaza yalnızca yumuşak, nemli bir bezle temizlenmeli,** ardından bir bezle kurulmalıdır.

**Not:** Cihazı temizlerken aşındırıcı temizlik ürünleri veya bulaşık süngeri kullanmayın.

- Корпус слід лише протирати м'якою вологою тканиною,** а потім витирати на сухо.

**Примітка.** Не застосовуйте абразивні засоби та губки для чищення поверхні пристрою.

BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

FR  
HR  
HU  
IT

LT  
LV  
NL  
NO

PL  
PT  
RO  
RU

SK  
SL  
SR  
SV

TR  
UK

## Yemek Tarifleri

TR

Çırpma işlevi miktarları ve İşlem Süreleri				
Malzemeler	Miktar	Ünite	Süre	Hız
Krema	100-900	g	60-120	8-10
Yumurta beyazı	50-730 (1-14)	g/adet	60-120	8-10

Çırpma işlevi miktarları ve İşlem Süreleri (yumuşak hamur karıştırma (örn.: kek hamuru))					
Tarif	Malzemeler	Miktar	Ünite	Süre	Hız
Sünger kek	Un	360	g	200-230 sn.	Orta ayar (4-6 ayarı)
	Margarin	135	g		
	Şeker	150	g		
	Kabartma tozu	1	ç.kaşığı		
çikolatalı kek	Un	480	g	300-360 sn.	Orta ayar (4-6 ayarı)
	Yumurta	200/4	g/adet		
	Tereyağı	180	g		
	Şeker	150	g		
	Vanilya Şekeri	2	ç.kaşığı		
	Ekşi krema	100	g		
	Çiğ nuga karışımı	100	g		
	Karbonat	3	ç.kaşığı		
<b>Hazırlama</b>					
Tereyağı yumuşak olmalıdır. Yumuşak tereyağını şekerle krema kıvamına gelene kadar karıştırın. Arka arkaya yumurtaları ekleyin. Karıştırırken, ekşi krema ve vanilyayı ekleyin. Son olarak içine karbonat koyarak unu karıştırın.					
Tereyağlı Kek	Un	120	g	60-90 sn.	Orta ayar (4-6 ayarı)
	Yağ	36	g		
	Şeker	36	g		
	Taze yumurta	200	g		
	Kabartma tozu	1	ç.kaşığı		
<b>Hazırlama</b>					
Tüm malzemeleri bir kaba koyun ve hazır olana kadar hepsini karıştırın.					

Hamur kancası işlevi miktarları ve İşlem Süreleri					
Tarif	Malzemeler	Miktar	Ünite	Süre	Hız
Ekmek (Mayalı hamur) Minimum miktar	Un	252	g	En az 120 sn.	Düşük ayar (1-3 ayarı)
	Su	240	g		
	Şeker	2	ç.kaşığı		
	Margarin	1	y.kaşığı		
	Tuz	1	ç.kaşığı		
	Kuru Maya	2	ç.kaşığı		
<b>Hazırlama</b>					
Tüm malzemeleri bir kaba koyun ve kıvama gelene kadar yoğurun.					
Mayalı hamur (Pizza hamuru) maks. miktar	Buğday unu	960	g	En az 120 sn.	Düşük ayar (1-3 ayarı)
	Su	400	g		
	Yağ	93	g		
	Tuz	3	ç.kaşığı		
	Şeker	2	ç.kaşığı		
	Kuru Maya	1	y.kaşığı		
<b>Hazırlama</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maya, şeker ve ılık suyu makinenin kasesinde karıştırın ve krema haline gelene kadar bekletin.</li> <li>2. Karışıma un, tuz ve yağ ilave edin.</li> <li>3. Karışımı 1/P hızda çalıştırın.</li> <li>4. Hamur homojen hale geldiğinde hızı hız 3'e ayarlayın.</li> <li>5. Hamur kasenin kenarlarına veya alete yapışmadığı takdirde hazır demektir.</li> <li>6. Hamuru hafif unlu bir yüzeyde merdane yardımıyla istenilen kalınlığa getirin.</li> <li>7. Hamuru hafif yağlı bir tepsiye koyun ve hamuru üstüne ekleyeceğiniz malzemeler ile kaplayın.</li> </ol>					

## Yemek Tarifleri

TR

Hamur kancası işlevi miktarları ve işlem süreleri					
Tarif	Malzemeler	Miktar	Ünite	Süre	Hız
Yumuşak hamur	Un	2,0	kg	180-240 sn.	Düşük ayar (30 saniye boyunca hız 1, hazır olana kadar hız 3)
	Su	1430	g		
	Tuz	3	ç.kaşığı		

Düz kenarlı çırpıcı fonksiyon miktarları ve işlem süreleri					
Tarif	Malzemeler	Miktar	Ünite	Süre	Hız
Çikolata, yağ, şekerli krema	Az tatlı çikolata çubukları	250	g	200-300 sn.	Orta ayar (4-6 ayarı)
	Yağ	117	g		
	Pudra şekeri	432	g		
	Süt	5	y.kaşığı		
	Vanilya aroması	1/2	ç.kaşığı		
	<b>Hazırlama</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Çikolatayı eritin ve sıcak kalmasını sağlayın.</li> <li>2. Yumuşatılmış yağı hazneye ekleyin ve krema kıvamına gelene kadar çırpın.</li> <li>3. Hazneye süt ve şeker ekleyerek karışımı krema kıvamına gelip kabarana kadar çırpın.</li> <li>4. Ardından erimiş çikolatayı hazneye ekleyin ve plastik çırpıcı ile iyice karıştırın.</li> </ol>					

## Sorun giderme

Sorun giderme		
Sorun	Sebebe	Çözüm
Çalıştırma sırasında motor yavaşlıyor.	Hamur miktarı maksimum kapasiteyi aşmış olabilir.	Yarısını çıkarın ve işlemi iki defada gerçekleştirin.
	Hamur fazla sulu olabilir, kabın yüzeyine yapışıyor.	Motorun hızı artıncaya kadar her defasında 1 kaşık olmak üzere biraz daha un ekleyin. Kabın yüzeyindeki hamur temizlenene kadar işlemi sürdürün.
Motor çalışmıyor.	Cihaz prize takılı değildir.	İşleme başlamadan önce cihazın prize takıldığından emin olun.
Cihaz işlem sırasında titriyor/hareket ediyor.	Lastik ayaklar ıslaktır.	Ünitenin altındaki lastik ayakların temiz ve kuru olduğundan emin olun.
	Hız seçicide çok yüksek ayar.	Hız ayarını düşürün.
	Ağır yükler için bu durum normaldir (örneğin ağır hamurlar, peynir).	Yarısını çıkarın ve işlemi iki defada gerçekleştirin.
Eklenti, çalışma sırasında Paslanmaz çelik kaseyi kazıyor.	Eklenti şaftı doğru yükseklikte değildir.	Eklenti şaftının yüksekliğini ayarlayın.
Çalışma ışığı ve Güç göstergesi ışığı yanıp sönüyor.	Hız seçici açık konumda bırakılmıştır.	Hız seçiciyi "Yakala" konumuna getirin.

BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

FR  
HR  
HU  
IT

LT  
LV  
NL  
NO

PL  
PT  
RO  
RU

SK  
SL  
SR  
SV

TR  
UK

## Рецепти

UK

Інгредієнти і тривалість збивання				
Інгредієнти	Кількість	Одиниця виміру	Час	Швидкість
Вершки	100-900	г	60-120	8-10
Яйце - білок	50-730 (1-14)	г/ шт.	60-120	8-10

Інгредієнти і тривалість перемішування (приготування легкого тіста (напр., тісто для тарту))					
Рецепт	Інгредієнти	Кількість	Одиниця виміру	Час	Швидкість
Бісквіт	Борошно	360	г	200-230 с	Середнє налаштування (4-6 рівень)
	Маргарин	135	г		
	Цукор	150	г		
	Пекарський порошок	1	ч.л.		
шоколадний торт	Борошно	480	г	300-360 с	Середнє налаштування (4-6 рівень)
	Яйце	200/4	г/ шт.		
	Масло	180	г		
	Цукор	150	г		
	Ванільний цукор	2	ч.л.		
	Сметана	100	г		
	Суміш для приготування нуги	100	г		
	Харчова сода	3	ч.л.		
<b>Приготування</b>					
Масло повинно бути м'яким. Розмішати м'яке масло з цукром до кремоподібного стану. Додати по одному яйця. Помішуючи додати сметану та ванільний цукор. Підмішати до борошна з харчовою содою.					
Масляний піріг	Борошно	3,0	г	60-90 с	Середнє налаштування (4-6 рівень)
	Масло	1,5	г		
	Цукор	1,7	г		
	Свіже яйце	3	г.		
	Пекарський порошок	1,0	ч.л.		
<b>Приготування</b>					
Помістити всі інгредієнти в чашу та перемішати до готовності.					

Інгредієнти і тривалість замішування					
Рецепт	Інгредієнти	Кількість	Одиниця виміру	Час	Швидкість
Хліб (дріжджове тісто) Мін. кількість	борошно	120	г	Мінімум 120 с	Повільне налаштування (1-3 рівень)
	вода	240	г		
	Цукор	2	ч.л.		
	Маргарин	1	ст.л.		
	Сіль	1	ч.л.		
	Сухі дріжджі	2	ч.л.		
<b>Приготування</b>					
Помістіть усі інгредієнти в чашу та замішайте до потрібного стану.					
Дріжджове тісто (тісто для піци) мін. кількість	Пшеничне борошно	960	г	Мінімум 120 с	Повільне налаштування (1-3 рівень)
	Вода	400	г		
	Олія	93	г		
	Сіль	3	ч.л.		
	Цукор	2	ч.л.		
	Сухі дріжджі	1	ст.л.		
	<b>Приготування</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>Помістіть дріжджі, цукор та теплу воду в чашу приладу та дайте їм трохи постояти до утворення кремоподібної текстури.</li> <li>Додайте в цю суміш борошно, сіль та олію.</li> <li>Змішайте на швидкості 1/Р.</li> <li>Коли тісто стане однорідним, збільшіть швидкість до рівня 3.</li> <li>Тісто готове, коли воно не прилипає до боків чаші та до мішалки.</li> <li>Розкачайте тісто качалкою до бажаної товщини на злегка посипаній борошном поверхні.</li> <li>Помістіть тісто в злегка змащене маслом деко та розкладіть зверху начинку.</li> </ol>					

## Рецепти

UK

Інгредієнти і тривалість замішування					
Рецепт	Інгредієнти	Кількість	Одиниця виміру	Час	Швидкість
М'яке тісто	Мука	2000	г	180-240 с	Повільне налаштування (швидкість 1 протягом 30 сек, швидкість 3 до готовності)
	Водка	1430	г		
	Сіль	3	ч.л.		

Кількість та час обробки для функції мішалки з м'яким краєм					
Рецепт	Інгредієнти	Кількість	Одиниця виміру	Час	Швидкість
Глазур із шоколадного масляного крему	Напівсолідкі шоколадні шматочки	250	г	200-300 с	Середнє налаштування (4-6 рівень)
	Масло	117	г		
	Цукрова пудра	432	г		
	Молоко	5	ст.л.		
	Ванільний екстракт	1/2	ч.л.		
<b>Приготування</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розплавте шоколад.</li> <li>2. Додайте розм'якшене масло в чашу та збивайте його до кремоподібного стану.</li> <li>3. Додайте в чашу молоко та цукор і збивайте з маслом, поки суміш не набуде кремоподібного пухкого вигляду.</li> <li>4. Після цього додайте в чашу розплавлений шоколад і мішайте пластмасовою мішалкою до належного стану.</li> </ol>					


## Усунення неполадок

Усунення неполадок		
Ознака	Причина	Спосіб усунення
Двигун уповільнюється під час роботи.	Можливо, кількість тіста перевищує максимальну місткість.	Вийміть половину і переробляйте двома партіями.
	Можливо тісто занадто вологе, воно прилипає на стінки чаші.	Додавайте більше борошна, по 1 столовій ложці за раз, доки двигун не прискориться. Переробляйте доки тісто не перестане прилипати до стінок чаші.
Двигун не працює.	Прилад не підключений до електромережі.	Перед початком роботи переконайтесь, що вилка приладу вставлена в розетку.
Працюючий прилад вібрує/рухається.	Гумові ніжки вологі.	Переконайтесь, що гумові ніжки на дні приладу чисті і сухі.
	Перемикач швидкості встановлений на занадто високу швидкість.	Знизьте налаштування швидкості.
	Це нормальне явище для важких продуктів (напр., густе тісто, сир).	Вийміть половину і переробляйте двома партіями.
Насадка дряпає дно чаші під час роботи.	Неправильна висота валу насадки.	Налаштуйте висоту валу насадки.
Робоче світло й індикатор живлення мигтять.	Залишено ввімкненим перемикач швидкості.	Встановіть перемикач швидкості у положення "Зупинка".



## Elden çıkarma / Утилізація

Şu sembole sahip malzemeler geri

dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun.


Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına yardımcı olun.



Bu işaret, bu ürünün AB düzenlemelerine göre evsel atıklarla birlikte atılmayacağını belirtir. Kontrolle tabi olmayan atık imhasının çevreye veya insan sağlığına verebileceği zararı önlemek için materyal kaynakların sürdürülebilir yeniden kullanımını desteklemek amacıyla ürünün

geri dönüşümü konusunda sorumlu davranın. Kullandığınız cihazınızı geri dönüşüme göndermek için lütfen geri dönüşüm ve toplama sistemlerini kullanın ya da ürünün satın alındığı mağazayla iletişime geçin. Bu ürünü güvenli çevresel geri dönüşüm için alabilirler.

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним

символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини.

Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів.



Ця позначка свідчить про те, що на території країн ЄС цей виріб заборонено викидати як побутове сміття. Щоб попередити шкоду для довкілля чи здоров'я людей через неконтрольовану утилізацію сміття, ставтеся до цього відповідально та дійте так, щоб уможливити невиснажливе використання матеріальних ресурсів.

Щоб повернути пристрій, який був у користуванні, скористайтеся системами повернення та збору або ж зверніться до роздрібного продавця, в якого ви придбали його. Вони можуть прийняти цей пристрій для його утилізації згідно з правилами безпеки для довкілля.





BG  
CS  
DA  
DE

EE  
EN  
ES  
FI

FR  
HR  
HU  
IT

LT  
LV  
NL  
NO

PL  
PT  
RO  
RU

SK  
SL  
SR  
SV

**TR**  
**UK**





3483 E EKM6xxx 02 01 1215

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

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



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

