



Thinking of you
Electrolux



**KITCHEN MACHINE
EKM7xxx**

220-240 V ~ 50/60 Hz
1000 W

ERC

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
SR UPUTSTVO
SV BRUKSANVISNING
TR EL KİTABI
UK ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА



CONTENTS

БЪЛГАРСКИ	3	LATVIEŠU	63
ČEŠTINA	3	NEDERLANDS	63
DANSK	3	NORSK	63
DEUTSCH	3	POLSKI	83
EESTI	23	PORTUGUÊS	83
ENGLISH	23	ROMÂNĂ	83
ESPAÑOL	23	РУССКИЙ	83
SUOMI	23	SLOVENČINA	103
FRANÇAIS	43	SLOVENŠČINA	103
HRVATSKI	43	СРПСКИ	103
MAGYAR	43	SVENSKA	103
ITALIANO	43	TŸRKÇE	123
LIETUVIŠKAI	63	УКРАЇНСЬКА	123

WE'RE THINKING OF YOU

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

Welcome to Electrolux.

Visit our website to:



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



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



Buy Accessories and Consumables for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

When contacting Service, ensure that you have the following data available. 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 двигател (накланяща се)
- B. Селектор на скорост
- C. Корпус
- D. Закljučващ лост на накланящата се глава
- E. Работно осветление
- F. Капак на крайника
- G. Бутон за отваряне на капака на крайника
- H. Закрепващ център
- I. Вал за инструменти
- J. Капак на купата*
- K. Купа от неръждаема стомана + допълнителна купа*
- L. Чиния за заключване на купата
- M. Неплъзгащи се крачета
- N. Съхранение за захранващия кабел (ручно навиване)
- O. Телена бъркалка (за разбиване на сметана и яйчни белтъци)
- P. Пластмасова плоска бъркалка (с мека гумена шпатула за смесване на течни съставки)
- 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. Капак на купата*

CS

Součásti

- A. Mixovací hlava (sklopitelná)
- B. Volič rychlosti
- C. Kryt
- D. Zajišťovací páčka sklopné hlavy
- E. Pracovní světlo
- F. Kryt nástavce
- G. Tlačítko pro otevření krytu nástavce
- H. Hlava nástavce
- I. Hřídel nástroje
- J. Víko mísy*
- K. Mísa z nerezové oceli + mísa navíc*
- L. Zajišťovací deska mísy
- M. Protiskluzové nožičky
- N. Prostor pro uložení napájecího kabelu (ruční navijení)
- O. Drátěná metla (pro šlehání smetany a vaječných bílků)
- P. Plastový plochý šlehač (s měkkou pryžovou stěrkou pro míchání tekutých přísad)
- Q. Kovový plochý šlehač (pro míchání dortového těsta, koláčového těsta a drobenky)
- R. Hák na těsto (pro míchání kynutých těst)
- S. Víko mísy*

DA

Komponenter

- A. Motorhoved (vipbart)
- B. Hastighedsvælger
- C. Kabinet
- D. Låsehåndtag til vipbart hoved
- E. Arbejdslampe
- F. Tilbehørsdæksel
- G. Knap til åbning af tilbehørsdækslet
- H. Tilbehørsuffe
- I. Tilbehørsaksel
- J. Afdækning til skål*
- K. Skål i rustfrit stål + ekstra skål*
- L. Låseplade til skål
- M. Skridsikre fødder
- N. Ledningsopbevaring (manuel oprulning)
- O. Piskeris (til piskefløde og piskede æggehvider)
- P. Flad pisker i plast (med blød gummispattel til blanding af flydende ingredienser)
- Q. Flad pisker i metal (til blanding af kage- og småkagedej samt tærtebunde)
- R. Dejkrog (til æltning af gærdej)
- S. Låg til skål*

DE

Teile

- A. Motorkopf (kippar)
- B. Geschwindigkeitsregler
- C. Motorblock
- D. Hebelkopf-Verriegelungshebel
- E. Arbeitslicht
- F. Zubehörschutz-Abdeckung
- G. Taste zum Öffnen der Zubehörschutz-Abdeckung
- H. Zubehörrichtung
- I. Zubehörwelle
- J. Schüsseldeckel*
- K. Edelstahlschüssel + zusätzliche Schüssel*
- L. Schüsselverriegelungsplatte
- M. Rutschfeste Füße
- N. Netzkabelaufwicklung (manueller Rücklauf)
- O. Schneebesen (zum Schlagen von Sahne und Eischnee)
- P. Kunststoff-Flachrührer (mit weichem Gummi-Teigschaber zum Mischen von flüssigen Zutaten)
- Q. Metall-Flachrührer (zum Rühren von Biskuit, Keksteig und Kuchenböden)
- R. Teighaken (zum Kneten von Hefeteig)
- S. Schüsseldeckel*


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





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.
- Никогда не используйте принадлежности или детали других производителей, если они не рекомендованы; это может привести к получению травм.
- Дождитесь полной остановки двигателя перед тем, как приступить к разборке и очистке.
- Избегайте контакта с движущимися частями. Такой контакт может привести к травме. Не используйте во время работы приборы другие инструменты или кухонные приборы.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Нахождение рядом с работающим прибором незакрепленных предметов, а также одежды и украшений/аксессуаров не допускается.
- Ни в коем случае не обрабатывайте кипящие жидкости (температура не должна превышать 90°C).
- Не используйте данный прибор для размешивания краски. Это опасно и может привести к взрыву!
- Запрещается эксплуатировать прибор с такими принадлежностями как проволочный венчик, плоская насадка для взбивания или крючок-мешалка для теста, если чаша не установлена.
- Данное устройство предназначено для использования только в домашних условиях. Изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб от неправильной эксплуатации.
- **ОСТОРОЖНО!** Во избежание несчастных случаев по причине непроизвольного сброса теплового предохранителя нельзя подключать этот прибор через внешние переключательные 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.

 **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.

PT

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.

RO

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!** Oprțiți 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.

RU


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

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


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

 Części robota można myć w zmywarce wyłącznie w górnym koszu.


2. Lave todas as peças, **exceto a unidade do motor**, em água morna com detergente. Seque minuciosamente cada peça antes de utilizar.

 Se utilizar a máquina de lavar loiça, coloque as peças apenas no tabuleiro superior da máquina.

2. Spălați toate piesele în apă caldă cu săpun, **cu excepția unității motorului**. Uscați bine fiecare piesă înainte de utilizare.

 Dacă folosiți mașina de spălat vase, introduceți piesele numai pe raftul superior al acesteia.

2. Вымойте все детали, **кроме основания**, в теплой воде с моющим средством. Тщательно протрите каждую деталь перед использованием.

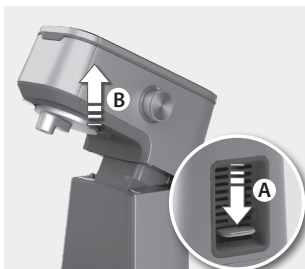
 При использовании посудомоечной машины детали можно размещать только на верхней полке.

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 umieszczaj go w pobliżu krawędzi blatu. Z tyłu urządzenia pozostawić sporo wolnego miejsca ze względu na znajdujące się tam otwory wentylacyjne.

⚠ Uwaga! Upewnij 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. **Odchylić korpus z silnikiem (B) do góry:** delikatnie nacisnąć dźwignię (A) — spowoduje to podniesienie korpusu z silnikiem.
Ostrzeżenie: trzymać palce i dłonie z dala od ruchomych części.
Uwaga: ze względów bezpieczeństwa korpus z silnikiem zablokuje się w danej pozycji po podniesieniu. Uwaga: jeśli zwolnienie funkcji blokowania sprawia trudność, należy delikatnie nacisnąć korpus z silnikiem, a następnie nacisnąć przycisk (A).

2. **Inclinar a cabeça do motor (B) para cima:** Com cuidado, prima a alavanca (A) para baixo, para levantar a cabeça do motor.
Aviso: Mantenha as mãos e os dedos afastados das peças móveis.
Nota: como precaução de segurança, se mover a cabeça do motor para cima, esta fica bloqueada nessa posição. Nota: Se for difícil libertar a função de bloqueio, prima a cabeça do motor com cuidado, em seguida, prima o botão (A).

2. **Înclinarea capului motor (B) în sus:** apăsați ușor maneta (A) în jos, iar capul motor va fi ridicat.
Avertisment: Țineți la distanță degetele și mâinile de zonele cu piese în mișcare.
Notă: ca măsură de siguranță, odată ce mișcați capul motor în sus, acesta se blochează în poziție. Notă: Dacă este dificil de eliberat funcția de blocare, împingeți ușor capul motor în jos, apoi apăsați butonul (A).

2. **Подъем верхней части (B):** осторожно нажмите на рычаг (A), чтобы поднять верхнюю часть прибора.
Внимание! Держите руки и пальцы вдалеке от движущихся частей.
Примечание. В качестве меры предосторожности верхняя часть прибора фиксируется в приподнятом положении. Примечание. Если блокировку не удастся снять сразу, осторожно надавите на верхнюю часть прибора, затем нажмите кнопку (A).

3. **Umieścić misę w podstawie obrotowej** (misa da się poprawnie założyć tylko po przesunięciu uchwyty w prawo). Obrócić uchwyt w prawo, co spowoduje zamocowanie misy.
Ostrzeżenie: Nie wolno używać urządzenia z nasadkami, nasadką do ubijania, mieszadłem płaskim lub mieszadłem hakowym bez założonej miski.

3. **Coloque a taça na unidade do motor** (a taça apenas encaixa correctamente na base com a pega direccionada para a direita). Rode a pega para a direita para bloquear.
Aviso: Nunca coloque o aparelho em funcionamento com o batedor, o batedor plano ou o gancho para massa sem ter a taça instalada.

3. **Așezați bolul de procesare pe bolul motor** (bolul se va poziționa corect pe bloc doar atunci când mânerul va fi poziționat în partea dreaptă). Rotiți mânerul în sens orar pentru blocare.
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.

3. **Установите чашу на основание с двигателем** (чаша правильно встанет на основание, только если ручка чаши находится справа). Поверните чашу по часовой стрелке до фиксации.
Внимание! Запрещается эксплуатировать прибор с такими принадлежностями как проволочный венчик, плоская насадка для взбивания или крючок-мешалка для теста, если чаша не установлена.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

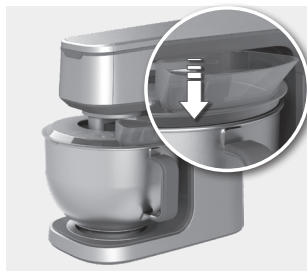
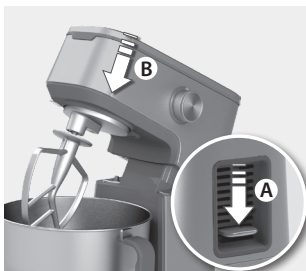
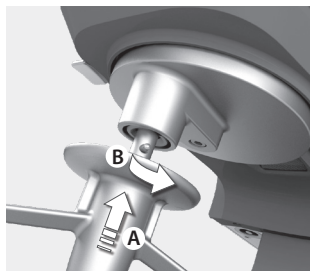
FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK



PL

4. **Umieścić narzędzie (A) na wałku napędowym (B):** Wyrównać sworznie znajdujący się na górze narzędzia (trzepaczki, mieszadła hakowego, mieszadła) z otworem na wałku. Popchnąć nasadkę w górę i obrócić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do zablokowania. Aby zdjąć nasadkę, należy dopchnąć ją w górę, obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, a następnie pociągnąć w dół i wyciągnąć.

PT

4. **Coloque a ferramenta (A) no eixo da ferramenta (B):** Alinhe o pino na parte superior do acessório (batedor, gancho para massa) com o encaixe no eixo. Empurre o acessório para cima e rode-o no sentido anti-horário até que o pino fique bloqueado. Para remover o acessório, puxe-o para cima, desloque-o para a direita e, em seguida, puxe-o para baixo e para fora.

RO

4. **Plasați dispozitivul (A) pe axul dispozitivului (B):** Aliniați bolțul din partea superioară a instrumentului (tel. cârlig pentru frământarea aluatului, bătător) cu fanta de pe ax. Ridicați accesoriul și rotiți-l spre stânga până când pinul este fixat în poziție. Pentru a scoate accesoriul, apăsați-l în sus, rotiți-l în sens orar și trageți în jos și afară.

RU

4. **Установите насадку (А) на ось (В):** Совместите штифт, расположенный в верхней части насадки (венчика, крючка для теста, плоской насадки), с выемкой на оси. Надавите на насадку по направлению вверх и поверните ее против часовой стрелки, чтобы зафиксировать штифт. Чтобы снять насадку, продвиньте ее вверх, поверните по часовой стрелке, затем потяните вниз и снимите.

5. **Opusczenie korpusu z silnikiem:** delikatnie nacisnąć dźwignię (A) i docisnąć korpus z silnikiem (B) do dołu drugą ręką, aż do zablokowania go we właściwej pozycji. Podłączyć wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

5. **Inclinar a cabeça do motor para baixo:** Prima com cuidado a alavanca (A) e deslize a cabeça do motor (B) para baixo com a outra mão até que fique bloqueada na posição correcta. Introduza a ficha na tomada elétrica.

5. **Coborârea la loc a capului motor:** apăsați ușor maneta (A) în jos și glisați capul motor (B) în jos cu cealaltă mână până când se fixează în poziția corectă. Introduceți ștecherul în priză.

5. **Наклон верхней части по направлению вниз:** осторожно нажмите на рычаг (А) и опустите верхнюю часть прибора другой рукой, пока она не зафиксируется в нужном положении. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.

6. **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.

6. **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.

6. **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.

6. **Установите крышку* на чашу.** Осторожно надавите на крышку до фиксации. Ингредиенты добавляются только через отверстие в крышке чаши.

* Входит в комплект определенных моделей.

**PL**

- 7. Obrócić pokrętkę wyboru prędkości z położenia wyłączenia do położenia żądanej prędkości (1-10).** Po zakończeniu miksowania obrócić pokrętkę wyboru prędkości do położenia wyłączenia i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. Uwaga: urządzenie należy zawsze uruchamiać przy ustawieniu najniższej dostępnej szybkości, aby uniknąć rozchlapywania składników poza miskę.

PT

- 7. Desloque o seletor de velocidade da posição "OFF" para a velocidade desejada (1-10).** Quando terminar a mistura, rode o seletor de velocidade para a posição "OFF" e desligue a ficha do aparelho. Nota: inicie o aparelho sempre no modo de velocidade mais baixo para evitar que os ingredientes salpiquem para o exterior da taça.

RO

- 7. Mutăți Selectorul de viteze din poziția "OFF" la viteza dorită (1-10).** După terminarea amestecării, rotiți Selectorul de viteze în poziția "OFF" și scoateți din priză aparatul. Nota: începeți întotdeauna cu cea mai mică turajie posibilă pentru a nu împrăștia ingredientele afară din bol.

RU

- 7. Переместите селектор скорости с положения «OFF» на отметку требуемой скорости (1–10).** По окончании смешивания переведите селектор скорости в положение «OFF» и извлеките вилку прибора из розетки. Примечание. Всегда запускайте прибор на самой низкой скорости, чтобы избежать разбрызгивания ингредиентов из чаши.



- 8. Oświetlenie robocze i kontrolka zasilania:** Gdy urządzenie jest podłączone do zasilania i zostanie wybrana prędkość robocza, włącza się białe 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.

- 8. Luz de trabalho e luz indicadora de alimentação:** Se o aparelho estiver ligado à electricidade e tiver uma velocidade seleccionada, acende-se um LED branco em redor 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.

- 8. Lumina de lucru și Indicatorul luminos de funcționare:** Dacă aparatul este conectat la priză și este selectată o turajie, în jurul selectorului de viteze se aprinde un LED alb. 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.

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



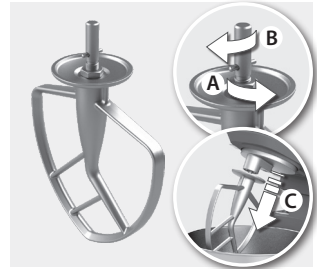
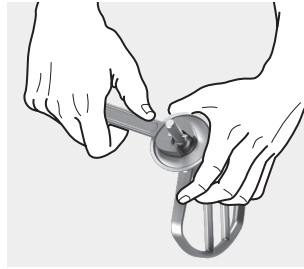
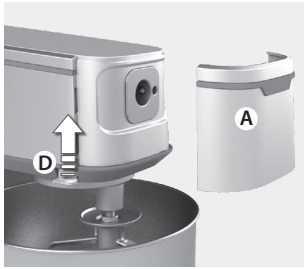
- 9. Uwaga:** Jeśli pokrętkę wyboru prędkości zostało już ustawione w pozycji roboczej przed podłączeniem urządzenia do zasilania, podświetlenie pokrętki zacznie migać, sygnalizując, że urządzenie jest nadal włączone. Po obróceniu pokrętki wyboru prędkości do położenia "OFF" oświetlenie robocze i kontrolka zgasną. Następnie powrócą one do normalnego działania.

- 9. Nota:** Se o selector de velocidade estiver ligado antes de o aparelho ser ligado, o indicador LED do selector fica intermitente, para o informar de que o selector estava ligado. Rode o seletor de velocidade para a posição "OFF" para que os indicadores de velocidade deixem de piscar. De seguida, utilize normalmente.

- 9. Observație:** Dacă selectorul de viteze este deja pornit înainte ca aparatul să fie conectat, LED-ul său se va 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.

- 9. Примечание:** Если скорость была выбрана до подключения прибора к электросети, после включения светодиодная подсветка селектора скорости будет мигать, предупреждая о том, что скорость уже была выбрана. 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

1. Gniazdo przystawek: urządzenie jest wyposażone w wielofunkcyjne gniazdo przystawek. Można zdjąć osłonę (A), wypychając pierścień przystawek (D) do góry. Do urządzenia można nabyć dodatkowe akcesoria, takie jak maszynka do mięsa, osprzęt do robienia makaronu i rozdrabniarka do warzyw.
W witrynie www.electrolux.com można znaleźć więcej informacji.

PT

1. Fixador de acessórios: O aparelho possui um fixador de acessórios multiusos incorporado. Pode remover a tampa do acessório (A) premindo o botão do acessório (D) para cima. Adicionalmente, é possível adquirir picadoras de carne, acessórios para massas e trituradoras de legumes.
Visite www.electrolux.com para obter mais informações.

RO

1. Port pentru accesorii: Aparatul este dotat cu un port multi-funcțional pentru accesorii. Puteți să scoateți capacul atașabil (A) apăsând butonul (D) în sus. Puteți să achiziționați o mașină de tocat carne, accesorii pentru paste și un tocător de legume ca accesorii suplimentare.
Pentru informații suplimentare, vizitați www.electrolux.ro.

RU

1. Узел насадок: Прибор оснащен встроенным универсальным узлом насадок. Для того чтобы снять крышку узла насадок (A), поднимите рычаг узла насадок (D) вверх. Вы можете приобрести дополнительные принадлежности, например мясорубку, насадку для пасты, измельчитель для овощей и т.д.
Для получения дополнительной информации посетите веб-сайт www.electrolux.com.

2. 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 3.**
Uwaga: upewnij się, że nasadka znajduje się możliwie najbliżej dna miski. Pozwoli to zapewnić optymalny rezultat.

2. 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 3.**
Nota: Certifique-se de que o acessório está o mais próximo possível do fundo da taça para obter os melhores resultados.

2. 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 3 pentru instrucțiuni.**
Notă: Asigurați-vă că accesoriul este cât mai aproape posibil de baza vasului pentru rezultate optime.

2. 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 3.**
Примечание. Убедитесь, что насадка расположена как можно ближе к дну чаши, для получения наилучших результатов.

3. Zwolnić nakrętkę na wałku narzędzia. Jeśli narzędzie ociera się o dno miski poluzować nakrętkę (A), dokręcić wałek (B) w dół w kierunku narzędzia. Dokręcić nakrętkę (A). Jeśli narzędzie jest zbyt daleko odsunięte od ścianek/dna miski: dokręcić wałek (B) do góry. Dokręcić nakrętkę (A).

3. Solte a porca do eixo da ferramenta. Se a ferramenta raspar no fundo da taça: desaperte a porca (A), aperte o eixo (B) para baixo na ferramenta. Aperte a porca (A). Se a ferramenta estiver demasiado afastada dos lados ou do fundo da taça: aperte o eixo (B) para cima. Aperte a porca (A).


3. Eliberați piulița de pe axul dispozitivului. Dacă dispozitivul atinge fundul bolii: slăbiți piulița (A) și înșurubați axul (B) în jos pe dispozitiv. Strângeți piulița (A). Dacă dispozitivul este departe de laturi/fundul bolii: înșurubați axul (B) în sus. Strângeți piulița (A).

3. Откройте гайку на оси для насадок. Если насадка царапает дно чаши: ослабьте гайку (A), вставьте ось для насадок (B) глубже в верхнюю часть прибора. Закрепите гайку (A). Если насадка расположена слишком далеко от стенок или дна чаши: вытащите ось для насадок вперед (B). Закрепите гайку (A).




PL

1. **Wyłączyć urządzenie**, wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego i odczekać, aż narządzie 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.


 **Avvertiment!** 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. Умыь wszystkie części (z wyjątkiem modułu silnika) w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

 Części robota można myć w zmywarce wyłącznie w górnym koszu.
Uwaga: pokrywki miski* i osłony miski* nie należy myć w zmywarce.


2. Lave todas as peças, **exceto a unidade do motor**, em água morna com detergente. Seque minuciosamente cada peça antes de utilizar.

 Se utilizar a máquina de lavar loiça, coloque as peças apenas no tabuleiro superior da máquina.
Nota: As tampas da taça* não podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

2. Spălați toate piesele în apă caldă cu săpun, **cu excepția unității motorului**. Uscăți bine fiecare piesă înainte de utilizare.

 Dacă folosiți mașina de spălat vase, introduceți piesele numai pe raftul superior al acesteia.
Notă: Capacul vasului* și dispozitivul de acoperire a vasului* nu pot fi puse în mașina de spălat vase în siguranță.

2. Вымойте все детали, **кроме основания**, в теплой воде с моющим средством. Тщательно протрите каждую деталь перед использованием.

 При использовании посудомоечной машины можно размещать только детали на верхней полке.
Примечание. Крышки чаши* не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

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. Schować przewód zasilający we wnęce (zwijanie ręczne) — należy wepchnąć przewód do otworu z tyłu urządzenia.

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.
Coloque o cabo de alimentação no espaço de armazenamento do cabo (recolha manual) - empurre o cabo para dentro do orifício na parte posterior do aparelho.

3. **Carcasa trebuie să fie curățată numai cu un material textil moale și umez**, apoi uscată cu un material.

Notă: Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau bureți abrazivi la curățarea aparatului dvs.
Plasați cablul de alimentare în spațiul său de depozitare (înășurare manuală): împingeți cablul în interior în orificiul din partea din spate a aparatului.

3. **Корпус следует очищать мягкой влажной тканью**, а затем вытирать насухо.

Примечание. Очищая поверхность прибора, не используйте абразивные чистящие средства или жесткие губки. Шнур питания хранится в отсеке для кабеля питания (ручное сматывание): уберите шнур в углубление на задней части прибора.

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		
Sposób przyrządzenia					
Masło powinno być miękkie, nie za twarde. Wymieszać miękkie masło z cukrem do uzyskania kremowej konsystencji. Dodać pojedynczo jajka. Cały czas mieszając, dodać kwaśną śmietaną 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		
Sposób przyrządzenia					
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		
Sposób przyrządzenia					
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		
Sposób przyrządzenia					
<ol style="list-style-type: none"> Połowę drożdży, sól i cukier wymieszać w pojemniku, odstawić. Resztę drożdży, wodę i olej umieścić w misce miksera stojącego. Ciasto należy mieszać standardowymi ubijaczami, z minimalną prędkością, do momentu otrzymania jednolitej konsystencji. Następnie dodać drożdże wymieszane z solą i cukrem. Zwiększyć prędkość do średniej i stopniowo dodawać mąkę. Gdy masa zacznie wystawać ponad ubijacze, należy je wymienić na ubijacze do ciężkiego ciasta. Wysypać resztę mąki i mieszać do uzyskania jednolitej masy. Na tym etapie należy obserwować moc pobieraną przez mikser stojący, czy nie przekracza wartości maksymalnej podanej przez producenta. Masa jest gotowa, gdy odrywa się od dłoni. 					

Przepisy

PL

Ilości do zagniatania i czasy obróbki					
Przepis	Składniki	Ilość	Jednostka	Czas	Prędkość
Miękkie ciasto	Mąka	1,9	kg	120 s	Ustawienie niskie (ustawienie 2)
	Woda	1450	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		

Sposób przyrządzenia

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.
	Jest to normalne zjawisko przy większych obciążeniach (np. wyrabianiu gęstego ciasta, rozdrabnianiu sera itp).	Wyjąć połowę ciasta i wyrobić oddzielnie każdą z porcji.
Miga oświetlenie robocze i kontrolka zasilania.	Pokrętło wyboru prędkości zostało pozostawione w położeniu włączenia.	Obrócić pokrętło wyboru prędkości do położenia wyłączenia.

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

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		
Preparação					
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		
Preparação					
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		
Preparação					
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		
	Preparação				
<ol style="list-style-type: none"> Num recipiente, misture metade do fermento com o sal e o açúcar e ponha de lado. Coloque o restante fermento com a água e o óleo na taça da batedeira. Esta massa deve ser batida com os batedores normais à velocidade mínima até se obter uma mistura macia. A seguir, adicione o fermento que misturou com sal e açúcar. Deve aumentar a velocidade para o nível médio e adicionar a farinha gradualmente. Quando observar que a massa tem tendência para subir acima dos batedores, deve mudar para os batedores de massa pesada. Coloque toda a farinha e misture até obter uma mistura homogénea. Neste ponto, deve monitorizar a potência solicitada à batedeira, de modo a não exceder o valor máximo determinado pelo fabricante. A massa atinge o ponto quando deixar de aderir aos batedores. 					

Receitas

PT

Quantidades e tempos de processamento para a função de gancho					
Receita	Ingredientes	Quantidade	Unidade	Tempo	Velocidade
Massa suave	Farinha	1,9	kg	120 s	Regulação baixa (nível 2)
	Água	1450	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		
Preparação					
1. Derreta o chocolate e mantenha-o quente. 2. Adicione a manteiga (à temperatura ambiente) na taça e bata até apresentar uma consistência cremosa. 3. Adicione o leite e o açúcar à taça e bata juntamente com a manteiga até obter uma mistura cremosa e fofa. 4. De seguida, coloque o chocolate derretido na taça e misture com um batedor de plástico para obter uma mistura de boa qualidade.					

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.
	É normal com cargas pesadas (por exemplo, massa ou queijo pesado).	Retire metade e processe os alimentos em duas vezes.
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).

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

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			
Metodă					
Untul trebuie să fie moale, nu tare. Amestecați untul moale cu zahăr până când devine cremos. Adăugați ouăle unul după celălalt. În timp ce amestecați, adăugați smântâna și zahărul vanilat. La final adăugați și amestecați făina cu bicarbonatul de soda.					
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		
Metodă					
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		
Metodă					
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		
Metodă					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Într-un recipient, amestecați jumătate din drojdie cu sarea și zahărul și puneți deoparte; 2. În bolul mixerului vertical puneți restul drojdiei cu apa și uleiul; 3. Acest aluat trebuie amestecat cu telurile standard, la viteza minimă, până când obțineți un amestec moale și fin; 4. După aceea, adăugați drojdia amestecată cu sare și zahăr; 5. Viteza trebuie mărită la medie, iar făina trebuie adăugată treptat; 6. Când observați că aluatul începe să se ridice deasupra telurilor, acestea trebuie schimbate cu telurile pentru amestecuri grele; 7. Puneți toată făina și amestecați până când obțineți un amestec omogen; 8. În acest moment va trebui să monitorizați puterea de alimentare a mixerului vertical, astfel încât aceasta să nu depășească valoarea maximă stabilită de producător; 9. Amestecul ajunge în punctul în care nu mai este păstos când este ținut în mână. 					

Rețete

RO

Cantități pentru funcția cârlig de aluat și timpi de procesare					
Rețetă	Ingrediente	Cantitate	Unitate	Timp	Viteză
Aluat moale	Făină	1,9	kg	120 s	Viteză redusă (setarea 2)
	Apă	1450	g		
	Sare	3	linguriță		

Cantități și timpi 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		
Metodă					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Topiți ciocolata și păstrați-o caldă. 2. Adăugați untul înmuiat în bol și bateți-l până când devine cremos. 3. Adăugați laptele și zahărul în bol și bateți-le cu untul până când amestecul devine cremos și pufoș. 4. După aceasta, puneți ciocolata topită în bol și amestecați-o cu telul din plastic pentru a obține un amestec bun. 					

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.
	Este normal pentru încărcături grele (de ex. aluat greu, brânză).	Scoateți jumătate și procesați în două etape.
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.		
Приготовление					
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.		
Приготовление					
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.	Приготовление		
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.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Смешать в емкости половину дрожжей, соль и сахар и отложить в сторону; 2. Поместить в чашку миксера на подставки оставшиеся дрожжи, воду и растительное масло; 3. Это тесто следует замешивать стандартными венчиками на минимальной скорости до получения однородной смеси; 4. Затем добавить дрожжи, смешанные с солью и сахаром; 5. Увеличить скорость до средней и постепенно добавить муку; 6. Когда тесто начнет подниматься над венчиками, следует заменить их на венчики для тяжелого теста; 7. Вмешать всю муку и замешивать до получения однородного теста; 8. На этом этапе следует обращать внимание на нагрузку, которая приходится на миксер на подставке: она не должна превышать значение, рекомендованное производителем; 9. Тесто должно достичь состояния, при котором оно уже не будет липнуть к рукам. 					

Рецепты

RU

Количество продуктов и время обработки при крючков для замешивания теста					
Рецепт	Ингредиенты	Количество	Ед. изм.	Время	Скорость
Мягкое тесто	Мука	2304	г	120 с	Низкая скорость (положение 2)
	Вода	1450	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.		
	Приготовление				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Растопите шоколад; он должен оставаться теплым. 2. Добавьте в чашу размягченное масло и взбивайте, пока масло не станет кремообразным. 3. Добавьте молоко и сахар и взбивайте вместе с маслом до получения кремообразной воздушной текстуры. 4. После этого влейте расплавленный шоколад в чашу и перемешайте с помощью плоской пластиковой насадки до достижения однородной массы. 					

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.
	В случае тяжелой загрузки (напр., густого теста или сыра) это является нормой.	Удалите половину загрузки и обработайте каждую порцию отдельно.
Имеет место мигание подсветки рабочего места и индикатора включения.	Селектор скорости оставлен во включенном положении.	Переведите селектор скорости в положение «Блокировка».

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

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 (sklápacia)
- B. Volič rýchlosti
- C. Telo
- D. Blokovaná páčka sklápajúcej hlavy
- E. Pracovné osvetlenie
- F. Kryt nástavca
- G. Tlačidlo na otvorenie krytu nástavca
- H. Upevňovač nástavcov
- I. Nástrojový hriadeľ
- J. Veko nádoby*
- K. Antikorová nádoba + prídavná nádoba*
- L. Platňa na upevnenie nádoby
- M. Protišmykové nožičky
- N. Priestor na skladovanie kábla (manuálne navíjanie)
- O. Drôtený šľahač (na šľahanie krémov a bielkov)
- P. Plastový plochý šľahač (so stierkou z mäkkej gúmy na miešanie tekutých prísad)
- Q. Kovový plochý šľahač (na miešanie piškótového cesta, testa na kekсы a korpusy)
- R. Háč na cesto (na miesenie kynutého cesta)
- S. Veko nádoby*

SL

Sestavni deli

- A. Glava motorja (nagibna)
- B. Izbirnik hitrosti
- C. Ohišje
- D. Zaklepni vzvod nagibne glave
- E. Delovna lučka
- F. Pokrov priključka
- G. Gumb za odpiranje pokrova priključka
- H. Pritrdišče nastavkov
- I. Gred orodja
- J. Pokrov posode*
- K. Posoda iz nerjavnega jekla + dodatna posoda*
- L. Ploščica za zaklep posode
- M. Nedrseče noge
- N. Prostor za shranjevanje napajalnega kabla (ročno navijanje)
- O. Žičnata metlica za stepanje (za stepanje smetane in jajčnega beljaka)
- P. Plastično ploščato mešalo (z lopaticami iz mehke gume za mešanje tekočih sestavin)
- Q. Kovinsko ploščato mešalo (za mešanje biskvitov, testa za piškote in pite)
- R. Metlica za testo (za gnetenje kvasenega testa)
- S. Pokrov posode*

SR

Komponente

- A. Glava motora (s promenljivim nagibom)
- B. Birač brzine
- C. Jedinica motora
- D. Brava za zaključavanje nagiba glave
- E. Svetlo za rad
- F. Odvojivi poklopac
- G. Dugme za skidanje odvojivog poklopca
- H. Spojnica za nastavke
- I. Osovina za nastavke
- J. Poklopac posude*
- K. Posuda od nerđajućeg čelika dodatna posuda*
- L. Držač posude
- M. Postolje protiv klizanja
- N. Prostor za kabl (ručno namotavanje)
- O. Žica za mućenje (za mućenje šlaga i belanaca)
- P. Pljosnata plastična mutilica (sa mekom gumenom lopaticom za mešanje tečnih sastojaka)
- Q. Pljosnata metalna mutilica (za mešanje patišpanja, testa za kolače i testa za pite)
- R. Mešalica za testo (za mešenje kvasnog testa)
- S. Poklopac posude*

SV


Komponenter

- A. Motorhuvud (vinklingsbart)
- B. Hastighetsreglage
- C. Hölje
- D. Låsspak på lutningshuvudet
- E. Arbetslampa
- F. Lock till tillbehörsanslutning
- G. Öppningsknapp för lock till tillbehörsanslutning
- H. Redskapsurtag
- I. Verktygsaxel
- J. Lock till skål*
- K. Skål i rostfritt stål + extra skål*
- L. Låsplatta för skål
- M. Hälfria fötter
- N. Sladdförvaring (rullas ihop för hand)
- O. Trådvisp (till exempel för vispgräddor och äggvitor)
- P. Planvisp/bländare i plast (med mjuka gummsidor, till att blanda flytande ingredienser)
- Q. Planvisp/bländare i metall (till att blanda ingredienser till mjuka och hårda kakor och pajskal)
- R. Degkrok (till att knåda jäsdagar)
- S. Lock till skål*


*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.
- Nikdy nepoužívajte neoriginálne príslušenstvo alebo diely od iných výrobcov, ktoré nie sú doporučené alebo ktoré sa oficiálne nepredávajú. Môžu spôsobiť riziko poranenia osôb.
- Pred rozoberaním a čistením spotrebiča sa uistite, že sa motor úplne zastavil.
- Nedotýkajte sa pohyblivých častí. Mohli by ste si spôsobiť zranenie! Nepoužívajte iné nástroje ani príslušenstvo so spotrebičom.
- Nenechávajte tento výrobok bez dohľadu, kým je v prevádzke.
- Udržujte všetky voľné veci a oblečenie/príslušenstvo mimo spotrebič, kým sa používa.
- Nikdy nespracúvajte vriace tekutiny (max. 90°C).
- Tento spotrebič nepoužívajte na miešanie farby. Nebezpečenstvo, môže to mať za následok explóziu!
- Spotrebič nikdy nepoužívajte s príslušenstvom, ako je drôtená metlička, plochý šľahač ani 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.
- Nikoli ne uporabljajte pripomočkov ali delov proizvajalcev, ki niso priporočljivi ali prodajani, saj lahko to vodi do tveganja telesne poškodbe oseb.
- Pred razstavljanjem in čiščenjem se prepričajte, da se je motor popolnoma ustavil.
- Preprečite stik s premičnimi deli. Lahko pride do poškodbe! Med uporabo naprave ne uporabljajte drugih pripomočkov ali posode.
- Izdelka med delovanjem ne puščajte izpred oči.
- Napravi se med uporabo ne približujte z ohlapnimi predmeti in oblačili/pripomočki.
- Nikoli ne mešajte vrelih tekočin (največ 90°C).
- Te naprave ne uporabljajte za mešanje barve. Nevarnost, lahko pride do eksplozije!
- Naprava naj ne deluje z žičnatim stepalom, ploščatim mešalom ali kljuko za testo, če posoda ni nameščena.
- Aparat je namenjen samo za domačo uporabo. Izdelovalec ne more prevzeti kakršnekoli odgovornosti za škodo, povzročeno z neustrezno ali nepravilno uporabo.
- **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 nikada koristiti pribor ili delove koje su napravili drugi proizvođači koji nisu preporučeni ili prodati; postoji rizik od povrede osoba.
- Pre rasklapanja i čišćenja proverite da li se motor potpuno zaustavio.
- Izbegavajte kontakt sa pokretnim delovima, jer u slučaju kontakta može doći do povrede! Nemojte koristiti druge predmete ili posuđe kada koristite ovaj uređaj.
- Dok uređaj radi, nikako ga ne ostavljajte bez nadzora.
- Postarajte se da se svi slobodni predmeti i vaša odeća/pribor nalaze podalje od ovog proizvoda tokom njegovog korišćenja.
- Nikada nemojte da obrađujete ključale tečnosti (maksimalno 90°C).
- Ne koristite ovaj uređaj za mešanje boje. Opasnost, može doći do eksplozije!
- Nemojte koristiti uređaj sa dodacima, žicom za mućenje, pnjosnatim nastavkom za mešanje ili spiralnim nastavkom za testo osim ako posuda nije postavljena na svoje mesto.
- Ovaj aparat je namenjen samo za kućnu upotrebu. Proizvođač ne preuzima odgovornost za moguću štetu do koje je došlo neodgovarajućom ili pogrešnom upotrebom.
- **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 obebakad 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 aldrig tillbehör eller delar av icke rekommenderade tillverkare, eftersom det kan orsaka skada på människor.
- Motorn måste ha stannat helt innan den tas isär och rengörs.
- Vidrör aldrig delar som rör sig. Risk för skador! Använd inte andra verktyg eller köksredskap samtidigt som produkten används.
- Ha alltid produkten under uppsikt när den är igång.
- Förvissa dig om att lösa föremål och kläder/tillbehör hålls på avstånd när produkten används.
- Bearbeta aldrig kokande vätskor (max 90°C).
- Använd inte denna produkt för att blanda målarfärg. Fara! Kan orsaka explosion!
- Använd aldrig produkten med tillbehör som ballongvisp, blandare eller degkrok om inte skålen sitter på plats.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Tillverkaren ansvarar inte för eventuell skada orsakad av olämplig eller felaktig användning.
- **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 pripravené 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, skållarna 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. Umyte všetky časti **okrem podstavka s motorom** teplou vodou so saponátom. Pred použitím každú časť dôkladne osušte.
 **ok** Ak použijete umývačku riadu, všetky časti umiestnite do hornej časti umývačky.

2. Vse dele, **razen motorne enote**, operite v topli milnici. Vsak del pred uporabo temeljito osušite.
 **ok** Če dele pomivate v pomivalnem stroju, jih morate zložiti v zgornjo košaro.

2. Operite sve delove **osim baze sa motorom u toploj**, sapunjavoj vodi. Dobro obrišite svaki deo pre upotrebe.
 **ok** Ako koristite mašinu za sudove, delove poredajte samo po gornjoj rešetki mašine za sudove.

2. Rengör alla delar **utom motorenheten** i varmt vatten med diskmedel. Torka alla delar noggrant innan du använder dem.
 **ok** Om du diskar delarna i diskmaskin ska du bara använda den övre hyllan i diskmaskinen.



3. **Kryt motora by sa mal čistit len mäkkou vlhkou handričkou a vysušit 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 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 sundera.

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 suchý 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

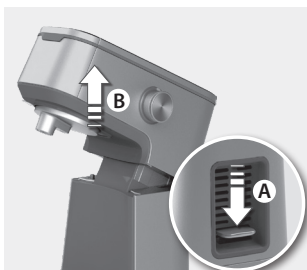
1. **Bazu sa motorom** stavite na suhu, ravnu i stabilnu površinu, kao što su kuhinjska površina ili stola. Stavite je dalje od ivice kuhinjske površine. Vodite računa da ostavite dovoljno prostora oko otvora za ventilaciju sa zadnje strane uređaja.

⚠️ Opze! 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 inte motorenheten för nära arbetsbänkens kant. Lämna gott om fritt utrymme runt luftventilerna på apparatens baksida.

⚠️ Obs! Se till att nätsladden är frånkopplad.



2. **Vyklonenie hlavy motora (B) smerom nahor:** páčku (A) jemne zatlačte nadol, hlava motora sa potom zdvihne.

Upozornenie: prsty a ruky nedávajte do blízkosti pohyblivých častí.

Poznámka: V rámci bezpečnostných opatrení sa hlava motora po zdvihnutí zaistí v danej polohe.

Poznámka: Ak je ťažké uvoľniť funkciu blokovania, jemne zatlačte hlavu motora nadol, potom stlačte tlačidlo (A).

2. **Nagibanje glave motorja (B) navzgor:** nežno pritisnete ročico (A) navzdol in glava motorja se bo dvignila. **Opozorilo: prstov in rok ne približujte področjem s premičnimi deli.**

Opomba: kot varnostni ukrep se glava motorja zaskoči, ko jo dvignete.

Opomba: če je funkcijo zaklepanja težko sprostiti, nežno potisnete glavo motorja navzdol in nato pritisnete gumb (A).

2. **Podignite glavu sa motorom (B):** pažljivo pritisnite ručicu (A) nadole i glava sa motorom će se podići.

Upozorenje: Prste i ruke držite podalje od mesta sa pokretnim delovima.

Napomena: Radi bezbednosti, glava sa motorom se sama zakači kada se podigne.

Napomena: Ako glava ne može lako da se otključa, pažljivo je gurnite nadole pa pritisnite dugme (A).

2. **Luta motorhuvudet (B) uppåt:**

Tryck försiktigt ned spaken (A), motorhuvudet lyfts upp.

Varning! Håll fingrar och händer borta från ställen där det finns rörliga delar.

Obs! När du lyfter motorhuvudet uppåt läser det sig i den positionen.

Det här är en säkerhetsfunktion. Obs! Om det är svårt att lossa låsfunktionen kan du försiktigt trycka ned motorhuvudet och sedan trycka på knappen (A).



3. **Pracovnú nádobu položte na základňu s motorom** (nádobu na jednotku správne zapadne iba vtedy, ak bude rukoväť umiestnená smerom doprava). Rukoväť otočte v smere hodinových ručičiek, aby sa zablokovala.

Upozornenie: Spotřebič nikdy nepoužívajte s príslušenstvom, ako je drôtená metlička, plochý šľahač ani hnetáč na cesto, pokiaľ nie je miska na svojom mieste.

3. **Posodo postavite na motorno enoto** (posodo bo mogoče pravilno namestiti na motorno enoto samo, če je ročaj obrnjen v desno). Ročaj obrnite v smeri vrtenja urinih kazalcev in tako zaklenite posodo.

Opozorilo: Naprava naj ne deluje z žičnatim stepalom, ploščatim mešalom ali kljuko za testo, če posoda ni nameščena.

3. **Stavite radnu posudu na bazu sa motorom** (vođeći računa da drška bude okrenuta ka desnoj strani).

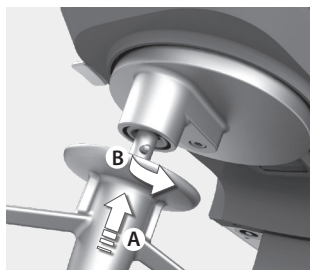
Uхватite posudu za ručku i okrenite je u smeru kazaljke da bi se zabravila.

Upozorenje: 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.

3. **Ställ skålen på motorenheten** (skålen passar bara på enheten när handtaget är placerat till höger). Lås fast skålen genom att vrida handtaget medurs.

Varning! Använd aldrig produkten med tillbehör som ballongvisp, blandare eller degkrok om inte skålen sitter på plats.

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



SK

4. **Nástroj (A) umiestnite na nástrojový hriadeľ (B):** Zarovnajte kolík v hornej časti nástroja (metlička, hák na cesto, šľahač) s otvorom hriadeľa. Nástavec zatlačte nahor a otáčajte ho proti smeru hodinových ručičiek, až kým kolík nezapadne na miesto. Ak chcete nástavec odstrániť, pohnite ním v smere hodinových ručičiek a potiahnite ho smerom nadol a von.

SL

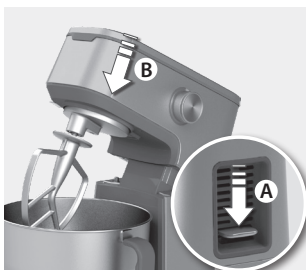
4. **Orodje (A) postavite na gred orodja (B):** Poravnajte zatič na vrhu nastavka (metlice za stepanje, metlice za testo, mešala) z rezo na gredi. Nastavek potisnite navzgor in ga obračajte v nasprotni smeri urnega kazalca, dokler se zatič ne zaskoči. Če želite nastavek odstraniti, ga potisnite navzgor, premaknite v smeri urnega kazalca in povlecite navzdol ter izvlecite.

SR

4. **Stavite nastavak (A) na osovinu za nastavke (B):** Poravnajte osovinicu na vrhu nastavka (žica za mučenje, mešalica za testo, mutilica) sa otvorom na osovini. Pogurajte nastavak nagore i okrenite ga u smeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu sve dok se klin ne zaustavi u zaključanom položaju. Ako želite da skinete nastavak, gurnite ga nagore, okrenite u smeru kazaljke, pa ga skinite povlačenjem nadole.

SV

4. **Fäst verktyget (A) på verktygsaxeln (B):** Passa in stiftet högst upp på verktyget (vispen, degkroken eller blandaren) i skåran på axeln. Tryck upp redskapet och vrid det motsols tills stiftet är låst i läge. Lossa tillbehöret genom att trycka det uppåt, vrida det medsols och sedan dra det nedåt och utåt.

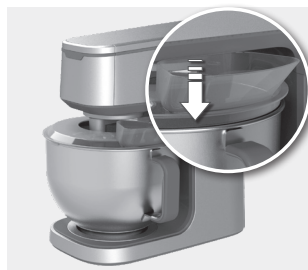


5. **Sklopenie hlavy motorja:** jemne stlačte páčku (A) nadol a druhou rukou posuňte hlavu motorja (B) nadol, kým nezapadne do správnej polohy. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrickej siete.

5. **Nagibanje glave motorja navzdol:** nežno pritisnite ročico (A) navzdol in z drugo roko povlecite glavo motorja (B) navzdol, da se zaskoči v ustrezni položaj. Vtič vtaknite v omrežno vtičnico.

5. **Podešavanje nagiba glave motora nadole:** pažljivo pritisnite ručicu (A) nadole i drugom rukom gurnite glavu sa motorom (B) nadole dok ne legne na pravo mesto. Utaknite utikač u zidnu utičnicu.

5. **Vinkla motorhuvudet uppåt:** tryck försiktigt ned spaken (A) och för motorhuvudet (B) nedåt med den andra handen tills det låser sig i rätt position. Sätt i stickkontakten i eluttaget.



6. **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.

6. **Pokrov posode* namestite na posodo.** Nežno potisnite pokrov navzdol, da se zaskoči. Sestavine dodajajte samo skozi dovajalno odprtino na pokrovu posode.

*Vključeno pri posebnih modelih.

6. **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.

6. **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.

**SK**

- 7. Volič rýchlosti posuňte z polohy „OFF“ na požadovanú rýchlosť (1 – 10).** Po skončení používania otočte volič rýchlosti do polohy „OFF“ a odpojte spotrebič. Poznámka: Vždy začínajte na najnižšej možnej rýchlosti, aby ste sa vyhli vyšplechnutiu prísad z nádoby.



- 8. Pracovné osvetlenie a ukazovateľ napájania:** Ak je spotrebič zapojený a je zvolená určitá rýchlosť, okolo voliča rýchlosti sa rozsvieti biele 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.



- 9. Poznámka:** Ak je volič rýchlosti zapnutý už pred zapojením spotrebiča do siete, osvetlenie LED voliča rýchlosti zhasne a znova sa rozsvieti, aby vás upozornil na to, že bol ponechaný zapnutý. Volič rýchlosti otočte do polohy „OFF“ (Vyp.), kontrolky prestanú blikať. Potom pokračujte v normálnej prevádzke spotrebiča.

SL

- 7. Izbirnik hitrosti premaknite iz položaja »OFF« na želeno hitrost (1-10).** Ko končate z mešanjem, obrnite izbirnik hitrosti v položaj »OFF« in napravu izključite iz električnega omrežja. Opomba: vedno pričnite z najmanjšimi možnimi vrtljaji, da sestavine ostanejo v posodi.

- 8. Delovna lučka in kontrolna lučka napajanja:** Če napravu vključite in izberete hitrost, okrog izbirnika hitrosti zasveti bela lučka LED. Zasveti tudi delovna lučka nad delovnim področjem. Če izbirnik hitrosti premaknete na »OFF«, delovna lučka po treh minutah samodejno ugasne.

- 9. Opomba:** Če je izbirnik hitrosti vklopljen, preden je pripomoček priključen, lučka LED utripa in tako opozori na vklopljen izbirnik hitrosti. Izbirnik hitrosti obrnite v položaj za »OFF« in lučki bosta prenehali utripati. Nato nadaljujte običajno.

SR

- 7. Pomerite birač brzine iz položaja „OFF“ na željenu brzinu (1-10).** Kada se mešanje završi, okrenite birač brzine u položaj „OFF“ i isključite uređaj. Napomena: Uvek počnite sa najmanjom mogućom brzinom da se sastojci ne bi prskali van posude.

- 8. Svetlo za rad i indikatorsko svetlo napajanja:** Ako je aparat uključen u struju, a brzina podešena, zasijaće bela LED lampica pored birača brzine. Svetlo za rad će se takođe upaliti iznad radne površine. Ako je birač brzine pomećen na „OFF“, svetlo za rad će se automatski ugasiti posle 3 min.

- 9. Napomena:** Ako je birač brzine aktiviran pre uključivanja uređaja u struju, LED lampica birača brzine će treptati da biste znali da je birač brzine aktivan. Okrenite birač brzine u položaj „OFF“ i svetla će prestati da trepere. Onda nastavite normalno sa radom.

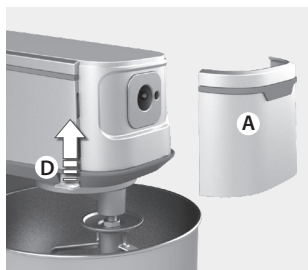
SV

- 7. Flytta hastighetsväljaren från "OFF" till önskad hastighet (1-10).** När du blandat klart vrider du hastighetsväljaren till "OFF" och drar ut nätsladden ur eluttaget. Obs! Starta alltid på lägsta möjliga hastighet för att undvika att ingredienserna skvätter ut ur skålen.

- 8. Arbetslampa och nätindikeringslampa:** Om produkten är ansluten och en hastighet väljs tänds en vit LED-lampa vid hastighetsväljaren. En arbetslampa tänds även över arbetsområdet. Om hastighetsväljaren flyttas till "OFF" släcks arbetslampan automatiskt efter 3 min.

- 9. Obs!** Om hastighetsväljaren redan är påslagen innan produkten ansluts till ett strömuttag blinkar LED-lampan och markerar att hastighetsväljaren har lämnats påslagen. 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

1. **Upevňovač nástavcov:** spotřebič je vybavený zabudovaným viacúčelovým upevňovačom nástavcov. Kryt nástavca (A) možno odstrániť zatlačením tlačidla nástavca (D) smerom nahor. Ako prídavné príslušenstvo si možno zakúpiť príslušenstvo na mletie mäsa, výrobu cestovín a strúhadlo na zeleninu. **Viac informácií nájdete na adrese www.electrolux.com.**

SL

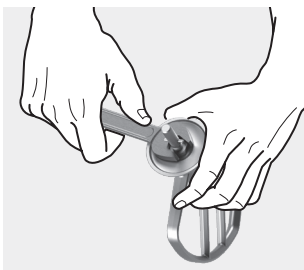
1. **Prítlačítko nastavkov:** Naprava ima vgrajeno večnamensko prítlačítko nastavkov. Pokrov priključka (A) lahko odstranite tako, da pritisnete gumb priključka (D) navzgor. Kot dodatna oprema je na voljo aparat za mletje mesa, oprema za testenine in drobnik zelenjave. **Obiščite www.electrolux.com za več informacij o izdelku.**

SR

1. **Spojnica za nastavke:** Ovaj uređaj se isporučuje sa ugrađenom višenamenskom spojnicom za nastavke. Odvojivi poklopac (A) skidate garanjem dugmeta tog poklopca (D) nagore. Možete da dokupite nastavak za mlevenje mesa, nastavke za testeninu i seckalicu povrća. **Na adresi www.electrolux.com dostupne su vam dodatne informacije.**

SV

1. **Redskapsurtag:** Produkten levereras med ett inbyggt universalsurtag. Du kan ta bort locket till tillbehörsanslutningen (A) genom att trycka tillbehörshandtaget (D) uppåt. Du kan köpa köttkvarn, pastatillbehör och grönsaksskärare som extra tillbehör. **Ta en titt på www.electrolux.com om du vill ha mer information.**

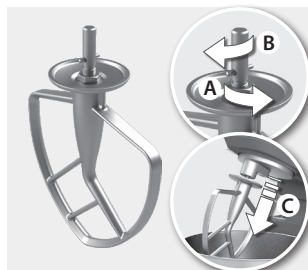


2. **Úprava nástrojového hriadeľa:** Spotřebič je vo výrobe nastavený tak, aby sa nástavec nedotýkal dna pracovnej nádoby. Ak nástavec udiera o dno nádoby alebo je príliš ďaleko od jej stien, môžete ho nastaviť do správnej polohy. **Ďalšie pokyny nájdete v bode 3.** Poznámka: Skontrolujte, či je nástavec tak blízko dna nádoby, ako je to možné, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky.

2. **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 ogledjte 3.** Opomba: za najboljše rezultate naj bo nastavek čim bližje dnu posode.

2. **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 3.** Napomena: Postarajte se da nastavak seže što je moguće bliže dnu posude da bi rezultati bili optimalni.

2. **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 3 för vidare anvisningar.** Obs! Se till att tillbehöret befinner sig så nära botten av skålen som möjligt för bästa resultat.



3. Uvolnite maticu na nástrojovom hriadeľi. **Ak nástroj škriabe dno nádoby:** uvolnite maticu (A) a hriadeľ (B) vyskrutkujte smerom nadol k nástroju. Prítiahnite maticu (A). **Ak je nástroj príliš ďaleko od stien/dna nádoby:** zaskrutkujte hriadeľ (B) nahor. Prítiahnite maticu (A).

3. Odvijte maticu na gredi orodja. **Če se orodje dotika dna posode:** odvijte maticu (A) in privijte gredi (B) navzdol v orodje. Privijte maticu (A). **Če se orodje preveč odmaknjeno od stranic/dna posode:** privijte gred (B) navzgor. Privijte maticu (A).

3. Otpustite navrtku na osovini za nastavke. **Ako nastavak dodiruje dno posude:** Otpustite navrtku (A), zavijte osovinu (B) nadole ka nastavku. Zategnite navrtku (A). **Ako je nastavak predaleko od bočnih strana/dna posude:** Zavijte osovinu (B) nagore. Zategnite navrtku (A).

3. Lossa muttern på axeln på verktyget. **Om verktyget skrapar i botten av skålen gör du så här:** Lossa muttern (A), skruva axeln (B) nedåt in i verktyget. Fäst muttern (A). **Om verktyget är för långt från sidorna eller botten på skålen:** Skruva axeln (B) uppåt. Fäst muttern (A).

Čistenie a starostlivosť / Čišćenje in vzdrževanje
Čišćenje i održavanje / Rengöring och underhåll



SK

1. **Vypnite spotrebič**, vytriahnite zástrčku zo zásuvky a počkajte, kým sa nástroje úplne nezastavia.

⚠ Výstraha! Nikdy neponárajte 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 alata 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 hjället, kontakten eller sladden i vatten eller annan vätska.



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

ok Ak použijete umývačku riadu, všetky časti umiestnite do hornej časti umývačky.

Poznámka: Veko nádoby* a kryt nádoby* nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

2. Vse dele, **razen motorne enote**, operite v topli milnici. Vsak del pred uporabo temeljito osušite.

ok Če dele pomivate v pomivalnem stroju, jih morate zložiti v zgornjo košaro.

Opomba: običajni pokrov posode* in pokrov posode za na napravo* nista primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.

2. Operite sve delove **osim baze sa motorom u toploj**, sapunjavoj vodi. Dobro obrišite svaki deo pre upotrebe.

ok Ako koristite mašinu za sudove, delove poredajte samo po gornjoj rešetki mašine za sudove.

Napomena: Otvoreni poklopac posude* i zatvoreni poklopac posude* nisu predviđeni za pranje u mašini za sudove.

2. Rengör alla delar **utom motorenheten** i varmt vatten med diskmedel. Torka alla delar noggrant innan du använder dem.

ok Om du diskar delarna i diskmaskin ska du bara använda den övre hyllan i diskmaskinen.

Obs! Skålens lock* och skydd* tål inte maskindisk.



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. Napájací kábel odkladajte do priestoru na skladovanie kábla (manuálne navíjanie) – zatlačte kábel smerom dnu do otvoru v zadnej časti spotrebiča.

3. **Ohišje očistite z mehko vlažno krpo in ga nato do suhega obrišite.**

Opomba: za čišćenje zunanosti naprave ne uporabljajte grobih čistil ali gobic.

Napajalni kabel pospravite prostor za shranjevanje napajalnega kabla (ročno navijanje) – kabel potisnite v odprtino na zadnji strani pripomočka.

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.

Spakujte kabl za napajanje u prostor za kabl (ručno namotavanje) – nagurajte kabl u rupu na zadnjoj strani aparata.

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.

Förvara sladden i sladdförvaringsutrymmet (rullas ihop för hand) – tryck sladden inåt i hålet på enhetens baksida.

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 sŕahanie 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.			
Ako na to					
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.		
Ako na to					
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.		
Ako na to					
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		
	Ako na to				
<ol style="list-style-type: none"> 1. V nádobe zmiešajte polovicu droždia so soľou a cukrom a nechajte odležať. 2. Do misy kuchynského robota dajte zvyšné droždie, vodu a olej. 3. Toto cesto by sa malo miešať štandardnými hnetacími minimálnou rýchlosťou, kým nezískate hladkú zmes. 4. Potom pridajte droždie zmiešané so soľou a cukrom. 5. Rýchlosť by ste mali zvýšiť na strednú a postupne by ste mali pridávať múku. 6. Keď zbadáte, že hmota má tendenciu sa dvíhať nad hnetacie lopatky, musíte ich vymeniť za lopatky na hustejšiu hmotu. 7. Nasypťe všetku múku a miešajte, až kým nezískate jednoliatu zmes. 8. V tejto chvíli budete musieť sledovať príkon kuchynského robota, aby neprekročil maximálnu hodnotu určenú výrobcom. 9. Cesto je správne vymiešané, keď sa v ruke vôbec nelepí. 					

Recepty

SK

Množstvá určené na hnetanie a doba spracovania					
Recept	Prísady	Množstvo	Jednotka	Čas	Rýchlosť
Mäkké cesto	Múka	1,9	kg	120 s	Nízke nastavenie (nastavenie 2)
	Voda	1450	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.		
Ako na to					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Roztopte čokoládu a udržujte ju teplú. 2. Do nádoby pridajte mäkké maslo a šľahajte ho, kým nie je krémové. 3. Do nádoby pridajte mlieko a cukor a šľahajte ich spolu s maslom, kým zmes nie je krémová a jemná. 4. Potom do nádoby pridajte roztopenú čokoládu a na miešanie použite plastový šľahač, aby sa zmes dobre spojila. 					

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.
	Pri spracovaní väčších dávok potravín (napr. ťažké cesto, syr) je to normálne.	Odoberte polovicu a spracujte potraviny v dvoch dávkach.
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

Količine za funkcijo stepanja in časi obdelave				
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

Količine za funkcijo gnetenja in časi obdelave (mešanje majhne količine testa (npr.: testa za kolače))					
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		
	Priprava				
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		
Priprava					
Vse sestavine dajte v posodo in jih mešajte, dokler zmes ni pripravljena.					

Količine za funkcijo z metlicama za testo in časi obdelave					
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		
Priprava					
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		
Priprava					
<ol style="list-style-type: none"> 1. V posodi zmešajte polovico kvasa s soljo in sladkorjem ter postavite na stran. 2. V posodo stoječega mešalnika dajte preostali kvas, vodo in olje. 3. To testo morate mešati s standardnima metlicama pri najnižji hitrosti, dokler ne nastane gladka zmes. 4. Po tem dodajte kvas, zmešan s soljo in sladkorjem. 5. Hitrost morate zvišati na srednjo hitrost, moko pa dodajati postopoma. 6. Ko opazite, da zmes sega nad metlici, ju morate zamenjati z metlicama za veliko količino. 7. Vmešajte vso moko in mešajte, dokler ne nastane homogena mešanica. 8. V tem trenutku boste morali nadzorovati moč stoječega mešalnika, da ne bo presegel največje vrednosti, ki jo določa proizvajalec. 9. Zmes doseže točko, ko se ne prijema več metlic. 					

Recepti

SL

Količine za funkcijo z metlicama za testo in časi obdelave					
Recept	Sestavine	Količina	Enota	Čas	Hitrost
Nekvašeno testo	Moka	1,9	kg	120 sek	Nizka nastavitvev (1-3)
	Voda	1450	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 nastavitvev (4-6)
	Maslo	117	g		
	Sladkor v prahu	432	g		
	Mleko	5	žlica		
	Izvlaček vanilje	1/2	žlička		
Priprava					
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 upočasní.	Količina testa je morda preseгла največjo zmogljivost.	Odstranite polovico in zgetite v dveh delih.
	Testo je morda preveč mokro, prijema se na steno posode.	Dodajte moko, po eno jedilno žlico naenkrat, dokler motor ne pospeši. Gnetite, dokler testo ne počisti stene posode.
Motor ne deluje.	Naprava ni priključena na električno omrežje.	Poskrbite, da boste pred delovanjem vključili napravo.
Naprava se med delovanjem trese/premika.	Gumijaste noge so mokre.	Poskrbite, da bodo gumijaste noge na dnu enote čiste in suhe.
	To je običajno za delovanje pri veliki obremenitvi (npr. težko testo, sir).	Odstranite polovico in obdelajte v dveh delih.
Delovna lučka in kontrolna lučka napajanja utripata.	Izbirnik hitrosti ste pustili vklopljen.	Izbirnik hitrosti obrnite v položaj »Mirovanje«.

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

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.		
Postupak					
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.		
Postupak					
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.		
Postupak					
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.		
Postupak					
<ol style="list-style-type: none"> Polovinu kvasca, so i šećer zamešajte u posudi i ostavite po strani; U činiju standardnog miksera sipajte ostatak kvasca, vodu i ulje; Ovo testo treba mešati standardnim metlicama, na najmanjoj brzini sve dok ne dobijete ujednačenu smesu; Zatim, dodajte mešavinu kvasca, soli i šećera; Brzinu treba povećati na srednju i brašno treba postepeno dodavati; Kada primetite da će masa da se izdigne iznad metlica, morate ih zameniti metlicama za teške smese; Dodajte svo brašno i mešajte dok ne dobijete ujednačenu smesu; U ovom momentu treba da obratite pažnju na ulaznu snagu stojećeg miksera, tako da ne dođe do prekoračenja maksimalne vrednosti koju je odredio proizvođač; Ova masa stiže do tačke kada više ne može da se mesi rukom. 					

Recepti

SR

Količine za mešanje testa i vreme obrade					
Recept	Sastojci	Količina	Jedinica	Tačno vreme	Brzina
Meko testo	Brašno	1,9	kg	120 sek	Sporo podešavanje (podešavanje 2)
	Voda	1450	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.		
Postupak					
1. Rastopite čokoladu i držite je toplom. 2. Stavite omekušali 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.
	To je normalno za veće punjenje (npr. teško testo, sir).	Izvadite polovinu testa i obradite ga u dve partije.
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

Recept

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		
Metod					
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		
Metod					
Lägg alla ingredienserna i skålen och blanda till en jämn smet.					

Krokfunktionsmängder 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		
Metod					
Lägg alla ingredienserna i skålen och knåda till en slät deg.					
Jäsdeg* (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		
	Metod				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Blanda hälften av jästen med saltet och sockret i en behållare och låt stå. 2. Lägg i resten av jästen, vattnet och oljan i köksmaskinens skål. 3. Denna deg ska blandas med vanliga vispar på lägsta hastigheten tills du får en jämn smet. 4. Tillsätt sedan jästen blandat med salt och socker. 5. Hastigheten ska ökas till medelhastighet och mjölet ska tillsättas gradvis. 6. När du märker att massan tenderar att stiga över visparna måste du byta ut dem mot vispar för tunga degar. 7. Håll i allt mjöl och blanda tills du får en jämn blandning. 8. Nu måste du övervaka ineffekten på köksmaskinen så att den inte överskrider högsta värdet som tillverkaren fastställt. 9. Massan när punkten då det inte längre finns någon deg. 					

Recept

SV

Krokfunktionsmängder och mixningstider					
Recept	Ingredienser	Mängd	Enhet	Tid	Hastighet
Mjuk deg	Mjöl	38,4	dL	120 s	Låg inställning (inställning 2)
	Vatten	14,3	dL		
	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		
	Mjölk	5	msk		
	Vaniljextrakt	0,5	tsk		
Metod					
1. Smält chokladen och håll den varm. 2. Tillsätt rumtempererat mjukt smör i skålen och vispa tills smöret är krämigt. 3. Tillsätt mjölk och socker i skålen och vispa ihop med smöret tills blandningen blir krämig och porös. 4. Häll därefter i den smälta chokladen i skålen och blanda väl med plastblandaren.					



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 mjöl, 1 matsked åt gången tills motorn går snabbare. Bearbeta tills degen gör skålens sida ren.
Motorn fungerar inte.	Produkten är inte ansluten till eluttaget.	Se till att ansluta produkten innan den används.
Produkten vibrerar/flyttar sig under användning.	Gummifötterna är våta.	Kontrollera att gummifötterna i botten av enheten är rena och torra.
	Det är normalt för tunga laster (t.ex. tung deg, ost).	Ta bort hälften och bearbeta i två omgångar.
Arbetslampan och nätindikeringslampan blinkar oavbrutet.	Hastighetsväljaren har lämnats på.	Flytta hastighetsväljaren till "Stopp".

Likvidácia / Odstranjanje 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 (yukarı kaldırılabilir)
- B. Hız seçme düğmesi
- C. Yuva
- D. Kafa eğme kilit kulağı
- E. Çalışma ışığı
- F. Aparat kapağı
- G. Aparat kapağını açmak için düğme
- H. Eklenti yuvası
- I. Alet mili
- J. Hazne kapağı*
- K. Paslanmaz çelik hazne + ekstra hazne*
- L. Hazne kilitleme plakası
- M. Kaymaz ayak
- N. Elektrik kablosu saklama yuvası (manuel sarma için)
- O. Çırpma teli (krema ve yumurta beyazı çırpma için)
- P. Plastik düz çırpıcı (sıvı malzemeleri karıştırmak için yumuşak lastik spatula)
- Q. Metal düz çırpıcı (sünger kek, kurabiye hamuru ve turta tabanı hamurunu karıştırmak için)
- R. Hamur Kancası (mayalı hamur yoğurmak için)
- S. Hazne kapağı*

UK

Компоненти

- A. Голівка двигуна (нахилиється)
- B. Перемикач швидкості
- C. Корпус
- D. Важіль блокування голівки, що нахилиється
- E. Робоче світло
- F. Кришка насадки
- G. Кнопка для відкриття кришки насадки
- H. Втулка насадки
- I. Вал для знаряддя
- J. Кришка чаші*
- K. Чаша з нержавіючої сталі + додаткова чаша*
- L. Підставка для фіксування чаші
- M. Ніжки, що унеможливають ковзання
- N. Відділення для зберігання шнура живлення (змотування вручну)
- O. Дротяна збивачка (для збивання крему та білків)
- P. Пластиковая лопатка мішалка (для м'якою гумовою лопаткою для змішування рідких інгредієнтів)
- Q. Металева лопатка мішалка (для змішування бісквітного тіста, тіста для печива та пирогів)
- R. Гак для тіста (для замішування дріжджового тіста)
- S. Кришка для чаші*

*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.
- Başka üreticiler tarafından imal edilen veya satılan aksesuar veya parçaların kullanımı önerilmez; bunlar kişilerin yaralanmasına neden olabilirler.
- Sökme ve temizleme işlemi öncesinde motorun tamamen durmuş olduğundan emin olun.
- Hareketli parçalarla temastan kaçınin. Temas yaralanmaya neden olabilir! Cihazın kullanımı sırasında başka alet ya da mutfak aleti kullanmayın.
- Çalışır durumdayken bu ürünü gözünüzün önünden ayırmayın.
- Bu ürünün kullanımı sırasında tüm gevşek durumdaki maddelerin ve elbiselerinizin/ aksesuarlarınızın üründen uzakta tutulduğundan emin olun.
- Kaynayan sıvılar ile asla kullanmayın (maks. 90°C).
- Bu cihazı boya karıştırmak için kullanmayın. Tehlikelidir, patlamaya neden olabilir!
- Kase yerinde olmadıkça tel çırpıcı, mikser ya da hamur kancası takılı cihazı çalıştırmayın.
- Bu cihaz, yalnızca ev kullanımı amacıyla tasarlanmıştır. Üretici, uygun olmayan veya hatalı kullanımdan kaynaklanan hasarlar açısından herhangi bir sorumluluk kabul etmez.
- 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.

- 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 приладдя й деталі, виготовлені іншими виробниками, за винятком випадків, коли таке приладдя й деталі рекомендовані чи розповсюджуються нашою компанією. Існує ризик отримання травм.
- Перед тим як розбирати й чистити прилад, переконайтеся, що двигун повністю зупинився.
- Не доторкайтеся до деталей, що рухаються. Це може призвести до отримання травми! Не використовуйте інші інструменти або приладдя під час користування приладом.
- Не залишайте прилад без нагляду під час роботи.
- Під час користування приладом, слідкуйте, аби всі незакріплені предмети, а також одяг/аксесуари знаходились подалі від приладу.
- Заборонено наливати у міксер киплячі рідини (максимальна температура не повинна перевищувати 90°C).
- Не використовуйте прилад для змішування фарби. Це небезпечно й може призвести до вибуху!
- Ніколи не 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 ЗНИМАТИ ЧАСТИНИ, ВІД'ЄДНАЙТЕ ПРИСТРІЙ ВІД РОЗЕТКИ.**

UK

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

 Bulaşık makinesini kullanırken parçaları makinenizin en üst rafına yerleştirin.

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

 У посудомийній машині їх слід розміщувати лише на верхній решітці.



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 застосуйте абразивні засоби та губки для чищення поверхні пристрою.



TR

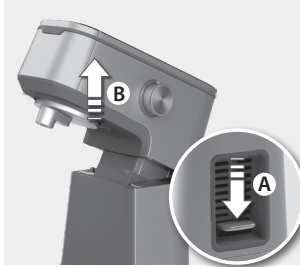
- 1. Motor tabanını tezgah veya masa gibi kuru, düz, sağlam bir yüzeye yerleştirin.** Tezgahın kenarından uzakta tutun. Cihazın arka tarafında bulunan hava boşlukları için yeterli kadar yer bıraktığınızdan emin olun.

⚠ 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. Motor kafasını (B) yukarı yatırırken kolu (A) aşağıya doğru yavaşça bastırın, motor kafası kaldırılacaktır.** **Uyarı: Parmaklarınızı ve ellerinizi hareketli parçaların bulunduğu alandan uzak tutun.**
Not: Motor kafası yukarı hareket ettirildiğinde güvenlik önlemi olarak bulunduğu konuma kilitlenir.
Not: Kilit fonksiyonunun açılması zor oluyorsa motor kafasını aşağıya doğru yavaşça itinve ardından tuşa (A) basın.

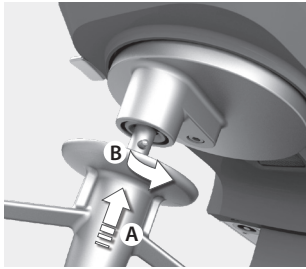
- 2. Піднімання головки мотора (B):** обережно потисніть важіль (A) донизу, головка двигуна підійметься. **Увага: Тримайте пальці й руки подалі від частин, що рухаються.**
Примітка. З міркувань техніки безпеки після піднімання головки мотора вона фіксується в цьому положенні.
Примітка. Якщо виконати функцію блокування важко, обережно потисніть головку двигуна донизу, а потім натисніть кнопку (A).



- 3. İşleme haznesini motor tabanına yerleştirin** (hazne, sapı sağ tarafa gelecek şekilde konumlandırılırsa tabana düzgün bir şekilde oturur). Kilitlemek için sapı saat yönünde çevirin. **Uyarı:** Kase yerinde olmadıkça tel çırpıcı, mikser ya da hamur kancası takılı cihazı çalıştırmayın.

- 3. Поставте чашу для обробки на основу з двигуном** (чашу можна встановити коректно, лише якщо ручка знаходиться з правого боку). Тримаячись за ручку, поверніть чашу за годинниковою стрілкою для фіксації. **Увага:** Ніколи не користуйтеся приладом з приєднаною дротовою збивачкою, пласкою мішалкою або гачком для тіста без належно встановленої чаші.

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

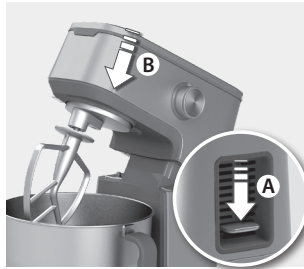


TR

- 4. Alet (A) alet milinin (B) üzerine koyun:** Aletin üst kısmındaki pim(çırpma aksesuarı, hamur kancası, çırpıcı)milin üzerindeki yuvaya hizalayın. Eklentiyi yukarı doğru itin ve pim yerine kilitlenene kadar saatin aksi yönde döndürün. Aparatı sökmek için yukarı itin ve saat yönünde döndürüp aşağı çekin.

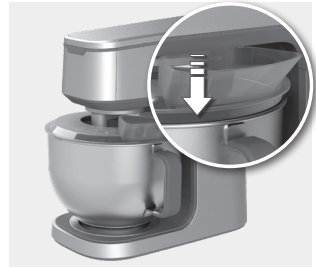
UK

- 4. Встановіть знаряддя (A) на вал для знаряддя (B):** Припасуйте виступ вгорі знаряддя(віничка, гаку для тіста, збивача)до паза на валу. Підштовхніть насадку вгору і поверніть її проти годинникової стрілки, доки шпильку не буде заблоковано. Щоб зняти насадку, потягніть її догори, поверніть за годинниковою стрілкою і витягніть у напрямку донизу.



- 5. Motor kafasının aşağı indirilmesi:** Kolu (A) hafifçe aşağı doğru itin ve motor kafasını (B) doğru konuma kilitlenene kadar diğer elinizle aşağı doğru kaydırın. Fişi prize takın.

- 5. Опускання голівки двигуна:** злегка натисніть на важіль (A) та посуньте другою рукою головку мотора (B) донизу, щоб зафіксувати її в потрібному положенні. Вставте вилку в розетку живлення.



- 6. Hazneyi, hazne kapağı* üzerine yerleştirin.** Kapağı yerine kilitlenene kadar hafifçe aşağı itin. Malzemeleri yalnızca hazne kapağındaki dökme deliğini kullanarak ekleyin.

*Belirli modellerde bulunur.

- 6. 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.

**TR**

- 7. Hız seçiciyi "OFF" konumundan istediğiniz hıza (1-10) getirin.**
Karıştırma tamamlandıktan sonra Hız seçiciyi "OFF" konumuna getirin ve cihazın fişini çekin.
Not: Malzemelerin haznedan sıçramasını önlemek için cihazı her zaman mümkün olan en yavaş hıza başlatın.

UK

- 7. Перемістіть регулятор швидкості з положення "OFF" до потрібної швидкості (1-10).**
Після завершення перемішування поверніть регулятор швидкості в положення "OFF" і відключіть прилад від електромережі.
Примітка. Щоб інгредієнти не розбризувалися з чаші, слід завжди починати з якомога нижчої швидкості.



- 8. Çalışma ışığı ve Güç göstergesi ışığı:**
Cihaz prize takılıp bir hız seçildiğinde, hız seçicinin etrafında beyaz renkli LED yanar. Çalışma alanında ise çalışma ışığı yanar. Hız seçici "OFF" konumuna getirildiğinde çalışma ışığı 3 dakikanın ardından otomatik olarak söner.

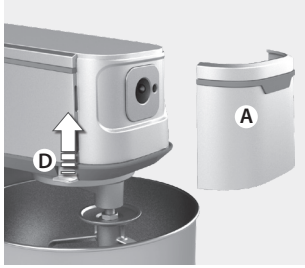
- 8. Робоче світло та індикатор живлення:** Якщо прилад підключено до електромережі та обрано швидкість, навколо перемикача швидкості світиться білий світлодіод. Робоче світло також загоряється в робочій області. Якщо індикатор швидкості перебуває в положенні "OFF", робоче світло автоматично вимикається через 3 хвилини.



- 9. Not:** Hız seçici, cihaz prize takılmadan önce açılmışsa LED ışığı yanıp sönerek hız seçicinin açık bırakıldığını belirtir. Hız seçiciyi "OFF" konumuna getirin, ışıkların yanıp sönmeye sona erer. Ardından cihazı çalıştırmaya normal şekilde devam edin.

- 9. Примітка:** Якщо перемикач швидкості було ввімкнено до підключення пристрою до мережі, світлодіод селектора швидкості блиматиме, повідомляючи, що селектор швидкості було залишено ввімкненим. Поверніть перемикач швидкості в положення «OFF», і індикатори припинять мигтіння. Потім увімкніть прилад звичайним чином.

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



TR

- 1. Eklenti yuvası:** Cihaz, tümleşik bir Eklenti yuvası ile birlikte gelir. Aparat düğmesini (D) yukarı bastırarak aparat kapağını (A) çıkarabilirsiniz. Kıyma makinesi, makarna aksesuarları ve sebze parçalayıcı gibi ek aksesuarlar satın alabilirsiniz.
Daha fazla bilgi için lütfen www.electrolux.comadresine gidin.

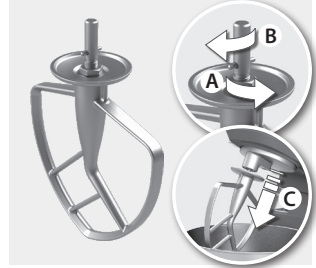
UK

- 1. Втулка насадки:** Прилад постачається зі вбудованою багатофункціональною втулкою для насадки. Щоб зняти кришку насадки (A), підніміть ручку насадки (D). Додатково можна придбати м'ясорубку, приладдя для макаронів та тертку для овочів.
Запрошуємо на сайт www.electrolux.com, щоб отримати докладніші відомості.



- 2. Alet milini ayarlama:** Cihaz, bu aparat hazne tabanınıtemizleyecek şekildedefabrikada ayarlanmıştır. Aparathaznenin tabanına çarpıyorsaveya kenarlardan çok uzaktaysaaparatu doğru şekilde ayarlayın.
Daha fazla yönlendirme için bkz. 3.
Not: En iyi sonuçlar için aparatınhazne tabanına olabildiğince yakınolduğundan emin olun.

- 2. Регулювання валу для зняття:** Пристрій відрегульовано на заводі, тож насадкідістає дна чаші. Якщонасадка вдаряється об дно чашіабо не дістає до її боків, її можна відрегулювати. *Див. пункт 3 для отримання подальших інструкцій.* Примітка. Упевніться, що насадказнаходиться якомога ближче до дна чашіздля отримання найкращих результатів.



- 3. Alet milindeki somunu gevşetin.** **Alet haznenin dip kısmını kazıyorsa somunu (A)** gevşetin ve mili (B) aşağı doğru sıkın. Somunu sıkın (A). **Alet haznenin yan/alt kısımlarından uzakta kalıyorsa mili (B)** yukarı doğru sıkın. Somunu sıkın (A).
- 3. Відкриття гайки на валу для зняття.** **Якщо зняття третья об дно чаші:** відкриття гайку (A), підтягніть вгору вал (B) у зняття. Закрутіть гайку (A). **Якщо зняття не дістає до боків/дна чаші:** скрутіть вал (B) вниз. Закрутіть гайку (A).



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.



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

Bulaşık makinesini kullanırken parçaları makinenizin en üst rafına yerleştirin.
Not: Hazne kapağı* ve ortası delik hazne kapağı* bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.

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

У посудомийній машині їх слід розмішувати лише на верхній решітці.
Примітка. Кришку чаші* і накривку чаші* не можна мити в посудомийній машині.



- Muhafaza yalnızca yumuşak, nemli bir bezle temizlenmeli,** ardından bir bezle kurulanmalıdır.

Not: Cihazı temizlerken aşındırıcı temizlik ürünleri veya bulaşık süngeri kullanmayın. Elektrik kablosunu saklama yuvasına saklayın (manuel sarma için) ve kabloyu cihazın arkasındaki deliğin içine doğru itin.

- Корпус слід лише протирати м'якою вологою тканиною,** а потім витирати на сухо.

Примітка. Не застосовуйте абразивні засоби та губки для чищення поверхні пристрою. Зберігайте шнур живлення у відділенні для зберігання шнура (змотування вручну): просуньте шнур всередину через отвір на задній панелі 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		
Hazırlama					
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		
Hazırlama					
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		
Hazırlama					
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		
Hazırlama					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Bir kapta mayanın yarısını tuz ve şekerle karıştırıp bir kenara bırakın; 2. Mikser standlı kaba kalan mayayı, suyu ve yağı koyun; 3. Bu hamur standart çırpıcılar ile minimum hızda düzgün bir karışım elde edene kadar karıştırılmalıdır; 4. Sonra, ve tuz ve şeker karıştırılan mayayı ekleyin; 5. Hız orta hıza getirilmeli ve un azar azar eklenmelidir; 6. Hamur çırpıcıların üstüne çıktığında, çırpıcılar yoğun hamur çırpıcıları ile değiştirilmelidir; 7. Tüm unu dökün ve homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın; 8. Üretici tarafından belirlenen maksimum değeri aşmamak için bu noktada standlı mikserin giriş gücünü takip etmeniz gerekir. 9. Hamur, ele yapışmayacak kıvama geldiğinde istenen noktaya ulaşılmış demektir. 					

Yemek Tarifleri

TR

Hamur kancası işlevi miktarları ve işlem süreleri					
Tarif	Malzemeler	Miktar	Ünite	Süre	Hız
Yumuşak hamur	Un	1,9	kg	120 sn.	Düşük ayar (1-3 ayarı)
	Su	1450	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		
Hazırlama					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Çikolatayı eritin ve sıcak kalmasını sağlayın. 2. Yumuşatılmış yağı hazneye ekleyin ve krema kıvamına gelene kadar çırpın. 3. Hazneye süt ve şeker ekleyerek karışımı krema kıvamına gelip kabarana kadar çırpın. 4. Ardından erimiş çikolatayı hazneye ekleyin ve plastik çırpıcı ile iyice karıştırın. 					

Sorun giderme

Sorun giderme		
Sorun	Sebebe	Çözüm
Çalıştırma sırasında motor yavaşlıyor.	Hamur miktarı maksimum kapasiteyi aşmış olabilir.	Yarisını çıkarın ve işlemi iki defada gerçekleştirin.
	Hamur fazla sulu olabilir, kabın yüzeyine yapışıyor.	Motorun hızı artıncaya kadar her defasında 1 kaşık olmak üzere biraz daha un ekleyin. Kabın yüzeyindeki hamur temizlenene kadar işlemi sürdürün.
Motor çalışmıyor.	Cihaz prize takılı değildir.	İşleme başlamadan önce cihazın prize takıldığından emin olun.
Cihaz işlem sırasında titriyor/hareket ediyor.	Lastik ayaklar ıslaktır.	Ünitenin altındaki lastik ayakların temiz ve kuru olduğundan emin olun.
	Ağır yükler için bu durum normaldir (örneğin ağır hamurlar, peynir).	Yarisını çıkarın ve işlemi iki defada gerçekleştirin.
Çalışma ışığı ve Güç göstergesi ışığı yanıp sönüyor.	Hız seçici açık konumda bırakılmıştır.	Hız seçiciyi "Yakala" konumuna getirin.

Elden çıkarma

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. Kontrol 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 ürünün güvenli çevresel geri dönüşüm için kullanılabilir.

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.		
Приготування					
Масло повинно бути м'яким. Розмішати м'яке масло з цукром до кремоподібного стану. Додати по одному яйця. Помішуючи додати сметану та ванільний цукор. Підмішати до борошна з харчовою содою.					
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.		
Приготування					
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.		
Приготування					
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.		
	Приготування				
<ol style="list-style-type: none"> 1. В місці змішати половину дріжджів з сіллю та цукром та відставити в сторону; 2. В чашу міксера покласти решту дріжджів, налити воду та олію; 3. Це тісто слід замішувати стандартними віночками при мінімальній швидкості до отримання однорідної суміші; 4. Потім додати дріжджі, змішані з сіллю та цукром; 5. Збільшити швидкість до середньої та поступово додавати борошно; 6. Коли стане помітно, що суміш піднімається над віночками, слід замінити їх на віночки для важкої маси; 7. Додати все борошно та замішувати до отримання однорідної суміші; 8. На цьому етапі слід контролювати вхідну потужність міксера, аби вона не перевищувала максимального значення, визначеного виробником; 9. Суміш досягає правильного стану, коли тісто не залишається на руках. 					

Рецепти

UK

Інгредієнти і тривалість замішування					
Рецепт	Інгредієнти	Кількість	Одиниця виміру	Час	Швидкість
М'яке тісто	Мука	2304	г	120 с	Повільне налаштування (2 рівень)
	Водка	1450	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.		
Приготування					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Розплавте шоколад. 2. Додайте розм'якшене масло в чашу та збивайте його до кремоподібного стану. 3. Додайте в чашу молоко та цукор і збивайте з маслом, поки суміш не набуде кремоподібного пухкого вигляду. 4. Після цього додайте в чашу розплавлений шоколад і мішайте пластмасовою мішалкою до належного стану. 					

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.
	Це нормальне явище для важких продуктів (напр., густе тісто, сир).	Вийміть половину і переробляйте двома партіями.
Робоче світло й індикатор живлення мигтять.	Залишено ввімкненим перемикач швидкості.	Встановіть перемикач швидкості у положення "Зупинка".

Утилізація

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, скористайтесь 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

www.electrolux.com/shop



Electrolux Appliances AB
St. Göransgatan 143
S-105 45 Stockholm
Sweden

Share more of our thinking at www.electrolux.com

 Printed on recycled paper

3483 EEKM7XXX 02020715

