



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
DEEE
EN
ES
FIFR
HR
HU
ITLT
LV
NL
NOPL
PT
RO
RUSK
SL
SR
SVTR
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 šleháni 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 (kipbar)
- 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.



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

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

Před prvním použitím přístroje si pečlivě přečtěte následující pokyny.

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

CS

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO


PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK

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

DA

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



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

DE

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

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK




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




BG

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

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


2. Измийте всички части, с **изключение на моторния блок**, в топла, сапунена вода. Подсушете старателно всяка от частите преди употреба.

 **ok** Ако използвате съдомиялна машина, частите на уреда трябва да се поставят само на най-горния ѝ рафт.


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

CS

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

 **Varování!** Kryt, zástrčka ani kabel se nesmí nikdy ponořit do vody ani jakékoliv jiné kapaliny. **Pozor!** Před výměnou příslušenství nebo manipulací s pohyblivými součástmi spotřebiče vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.


2. Omyjte všechny části **kromě** podstavce s motorem ve vlažné vodě se saponátem. Každou část před použitím důkladně osušte.

 **ok** Pokud používáte myčku na nádobí, umístěte části pouze na horní rošt.


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

DA

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

 **Advarsel!** Motorhus, stik eller ledning må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske. **Forsigtig!** Sluk for maskinen, og tag stikket ud af stikkontakten, inden du udskifter tilbehør eller rører ved dele, der bevæger sig under brug.


2. Vask alle dele, **med undtagelse af motorkabinettet**, i varmt sæbevand. Tør alle dele grundigt af før brug.

 **ok** Hvis der bruges opvaskemaskine, må delene kun anbringes på den øverste hylde i maskinen.


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

DE

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

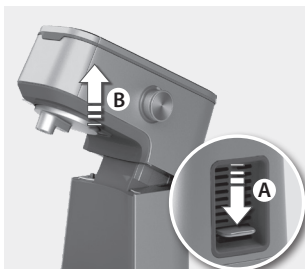
 **Warnung!** Tauchen Sie niemals das Gehäuse, den Netzstecker oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten. **Vorsicht!** Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich Teilen nähern, die sich bei Gebrauch bewegen.

2. Reinigen Sie alle Teile **mit Ausnahme des Motorblocks** mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie alle Teile vor dem nächsten Gebrauch sorgfältig.

 **ok** Bei Verwendung eines Geschirrspülers die Teile nur in den oberen Korb des Geschirrspülers legen.

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

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



BG

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

⚠ Внимание! Проверете дали захранващият кабел е изключен.

CS

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

⚠ Pozor! Zajistěte, aby byl odpojen napájecí kabel.

DA

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

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

DE

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

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

2. **Повдигане на главата на мотора (B) нагоре:** натиснете лостчето (A) леко надолу, за да се повдигне главата на двигателя. **Внимание: Пазете пръстите и ръцете си далеч от зони с подвижни части.** Забележка: Като предпазна мярка, след като преместите главата на мотора нагоре, тя се застопорява в тази позиция. Забележка: Ако освобождаването на функцията за заключване се окаже трудно, натиснете главата на двигателя леко надолу, а след това натиснете бутон (A).

2. **Nakloněni hlavy motoru (B) nahoru:** jemně stiskněte páčku (A) dolů a hlava motoru se poté zvedne. **Upozornění: Držte své prsty a ruce mimo oblasti s pohyblivými částmi.** Poznámka: V rámci bezpečnostního opatření se po zvednutí hlavy motoru zajistí v dané pozici. Poznámka: Jestliže je odemknutí obtížné, jemně na hlavu motoru zatlačte směrem dolů a poté stiskněte tlačítko (A).

2. **Vipning af motorhoved (B):** Tryk forsigtigt skyderen (A) nedad, hvorved motorhovedet løftes. **Advarsel: Hold fingre og hænder på afstand af områder med bevægelige dele.** Bemærk: Når du flytter motorhovedet op, læses det som en sikkerhedsforanstaltning i denne position. Bemærk: Hvis det er vanskeligt at frigøre låse-funktionen, skal du forsigtigt trykke motorhovedet nedad og derefter trykke på knappen (A).

2. **Kippen des Motorkopfs (B) nach oben:** Drücken Sie den Hebel (A) vorsichtig nach unten, um den Motorkopf anzuheben. **Achtung: Finger und Hände dürfen nicht in Kontakt mit beweglichen Teilen kommen.** Hinweis: Sobald Sie den Motorkopf nach oben bewegen, rastet er aus Sicherheitsgründen in dieser Position ein. Hinweis: Wenn sich die Verriegelungsfunktion nur schwer lösen lässt, bewegen Sie den Motorkopf leicht nach unten und drücken Sie anschließend auf die Taste (A).

3. **Поставте купата за обработка върху моторния блок** (купата е поставена правилно върху блока когато дръжката е насочена надясно). Завъртете дръжката по посока на часовниковата стрелка, за да я заключите. **Внимание:** Никога не използвайте уреда с прикачени телени бъркалки, плоската бъркалка или купата за тесто, освен ако купата не е поставена на място.

3. **Nasadte míchací mísu na základnu motoru** (mísa zapadne na své místo pouze tehdy, bude-li madlo směřovat doprava). Pro zajištění mísy otočte madlem po směru hod ruček. **Upozornění:** Spotřebič nikdy nespouštějte s připojenými nástavci, jako jsou šlehače či hnětače, bez mísy na svém místě.

3. **Sæt røreskålen på** (skålen kan kun placeres korrekt på soklen, når håndtaget vender mod højre). Drej håndtaget med uret for at låse. **Advarsel:** Apparatet må ikke betjenes med trådpisker, hjælpisker eller dejkroge, medmindre skålen er på plads.

3. **Bringen Sie die Schüssel auf dem Motorblock an** (diese passt nur auf den Block, wenn sich der Henkel rechts befindet.) Bewegen Sie den Henkel im Uhrzeigersinn, um ihn festzustellen. **Achtung:** Schalten Sie das Gerät nicht ohne Schüssel ein, wenn Sie den Schneebesen, Flachrührer oder Knethaken verwenden.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

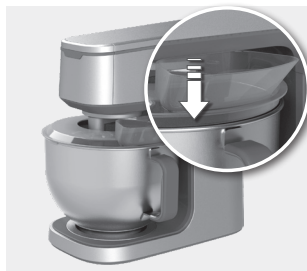
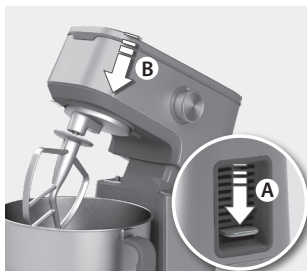
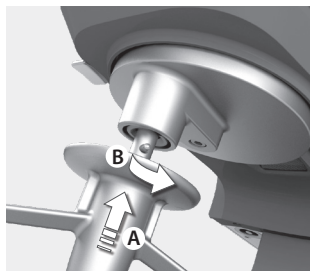
LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK

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



BG

4. **Поставте инструмент (A) на вала за инструменти (B):** Изравнете щифта в горната част на инструмента (бъркалка, кука за тесто, разбивач) с отвора на вала. Натиснете приставката нагоре и я насочете обратно на часовниковата стрелка, докато иглата не се фиксира на място. За да премахнете накрайника, натиснете нагоре, задвижете по посока на часовниковата стрелка и дръпнете надолу и навън.

CS

4. **Nasadte nástavec (A) na hřídel (B):** Vyrovnajte kolík na horní části nástroje (šlehačí metla, hák na těsto, šlehač) se zářezem na hřídeli. Zatláče nástavec směrem nahoru a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček, dokud se čep nezajistí na místě. Při odnímání nástavce zatláče nahoru, otáčejte nástavcem po směru hodinových ručiček a táhněte směrem dolů a ven.

DA

4. **Sæt tilbehøret (A) på tilbehørsakslen (B):** Placer tappen øverst på tilbehøret (piskeris, dejkrog, pisker) ud for rillen på akslen. Skub tilbehøret op, og drej det modsat uret, indtil tappen låses på plads. For at afmontere tilbehøret skal du skubbe det opad, dreje det med uret og trække det af.

DE

4. **Bringen Sie das Zubehör (A) an der Welle (B) an:** Richten Sie den Bolzen oben auf dem Zubehörteil (Schneebeesen, Knethaken, Rührer) an der Kerbe auf der Welle aus. Drücken Sie das Zubehörteil nach oben und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, bis der Stift einrastet. Zum Entfernen des Zubehörteils drücken Sie nach oben, drehen es im Uhrzeigersinn und ziehen es nach unten ab.

5. **Насочване на главата на двигателя надолу:** внимателно натиснете лоста (A) надолу и плъзнете главата на мотора (B) надолу с другата ръка, докато се застопори в правилната позиция. Поставете щепсела в контакта.

5. **Sklopení mixovací hlavy do dolní polohy:** Jemně stiskněte páčku (A) dolů a druhou rukou posouvejte hlavu motoru (B) dolů, dokud se nezajistí ve správné poloze. Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

5. **Vipning nedad af motorhovedet:** Skub forsigtigt skyderen (A) ned, og skub motorhovedet (B) nedad med den anden hånd, indtil det låser i den korrekte position. Sæt stikket i stikkontakten.

5. **Abenken des Motorkopfs:** Drücken Sie vorsichtig den Hebel (A) nach unten und schieben Sie den Motorblock (B) mit der anderen Hand nach unten, bis er in die korrekte Position einrastet. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

6. **Поставте капака на купата* върху купата.** Внимателно натиснете капака надолу, докато се застопори на място. Добавяйте съставки само като използвате проливния отвор на капака на купата.

*Включено към специфични модели.

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

*Je přiloženo u určitých modelů.

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

*Inkluderet i specifikke modeller.

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

*Nur bei bestimmten Modellen.

**BG**

7. Преместете селектора на скорости от позиция "OFF" към желаната скорост (1-10). След като приключите работа, завъртете селектора на скорости към позиция "OFF" и изключете уреда.
Забележка: Винаги започвайте с най-бавната възможна скорост за избягване на пръски от съставките в купата.

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

9. Забележка: Ако селекторът на скоростта вече е включен преди уредът да е включен в мрежата, белият светодиод тип LED за избор на скоростта ще започне да мига, за да ви уведоми, че селекторът на скоростта е оставен включен. Завъртете селектора на скорости на "OFF" и светлините ще спрат да мигат. След това продължете да работите нормално с уреда.

CS

7. Otočte voličem rychlosti z „OFF“ polohy na požadovanou rychlost(1–10). Jakmile dokončíte mixování, otočte voličem rychlosti do „OFF“ polohy a vypojte spotřebič ze zásuvky.
Poznámka: Vždy začněte nejnižší možnou rychlostí, aby přísady nestříkaly z mísy ven.

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

9. Poznámka: Je-li regulátor rychlosti zapnutý již před zapojením spotřebiče, bílá kontrolka LED voliče rychlosti bude blikat a upozorňovat, že volič rychlosti zůstal zapnutý. Otočte voličem rychlosti do polohy „OFF“ a kontrolky přestanou blikat. Poté pokračujte v normálním používání.

DA

7. Flyt hastighedsvælgeren fra "OFF" til den ønskede hastighed (1-10). Når du er færdig med at blande, skal du dreje hastighedsvælgeren til "OFF" og tage stikket ud af kontakten.
Bemærk: Start altid på den lavest mulige hastighed for at undgå sprøjt fra ingredienserne i skålen.

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

9. Bemærk: Når hastighedsvælgeren allerede er tændt, før maskinen tilsluttes lysnettet, blinker hastighedsvælgerens lampe for at angive, at hastighedsvælgeren er tændt. Stil hastighedsvælgeren på "OFF", og lamperne ophører med at blinke. Genoptag derefter driften normalt.

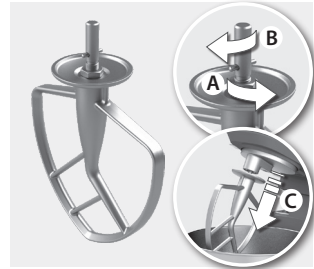
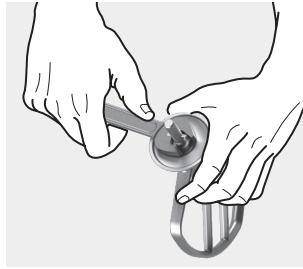
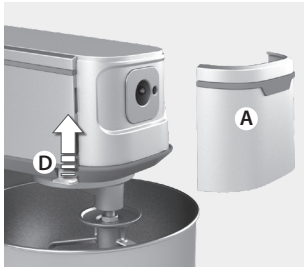
DE

7. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler von der Position „OFF“ zur gewünschten Geschwindigkeit (1 - 10). Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler nach Abschluss des Rührvorgangs durch Drehung zurück auf „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
Hinweis: Beginnen Sie immer auf der langsamsten möglichen Geschwindigkeitsstufe, um zu vermeiden, dass die Zutaten aus der Schüssel spritzen.

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

9. Hinweis: Wenn der Geschwindigkeitsregler bereits eingeschaltet ist, bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, blinkt die Geschwindigkeitsregler-LED, um Ihnen zu signalisieren, dass der Geschwindigkeitsregler aktiviert ist. Sobald der Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ gestellt wird, hören die Anzeigen auf zu blinken. Sie können jetzt normal weiterarbeiten.

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



BG

1. **Закрепващ център:** Уредът има вграден многофункционален закрепващ център. Можете да свалите капака на крайника (A) чрез натискане на ключа за крайника (D) нагоре. Възможно е да се закупят месомелачка, аксесоари за правене на макарони и резачка за зеленчуци като допълнителни аксесоари.
Моля, посетете www.electrolux.com за повече информация.

CS

1. **Hlava nástavce:** Tento spotřebič je vybaven víceúčelovou hlavou pro nástavce. Můžete sejmut kryt nástavce (A) stisknutím knoflíku nástavce (D) směrem nahoru. Jako doplňkové příslušenství je možné zakoupit mlýnek na maso, příslušenství pro výrobu těstovin a struhadlo na zeleninu.
Další informace naleznete na webu www.electrolux.com

DA

1. **Tilbehørsuffe:** Apparatet leveres med en indbygget universal tilbehørsuffe. Du kan fjerne tilbehørsdækslet (A) ved at trykke på knappen til åbning af tilbehørsdækslet (D). Det er muligt at købe kødhakker, pastatilbehør og grøntsagssnitte som ekstra udstyr.
Besøg www.electrolux.com for yderligere oplysninger.

DE

1. **Zubehörvorrichtung:** Das Gerät wird mit einer integrierten Zubehörvorrichtung geliefert. Sie können die Zubehörvorsatz-Abdeckung (A) entfernen, indem Sie den Zubehörvorsatz (B) nach oben drücken. Fleischwolf, Pasta-Zubehör und Gemüseohbel können als zusätzliches Zubehör erworben werden.
Weitere Informationen erhalten Sie unter www.electrolux.com.

2. **Регулиране на вала за инструменти:** Уредът е предварително настроен във фабриката, така че приставката да не се докосва до дъното на купата. Ако приставката се удари в дъното на купата или е прекалено далеч от страните, можете да я настроите правилно. *За повече инструкции вижте 3.* Забележка: Уверете се, че приставката е възможно най-близо до дъното на купата, за да получите максимално добри резултати.

2. **Nastavení hřídele nástroje:** Spotřebič je ve výrobě nastaven tak, že se nástavec nedotýká dna nádoby. Jestliže se nástavec dotýká dna nádoby nebo je příliš daleko od stěn, můžete jej seřadit.
Další pokyny viz bod 3.
Poznámka: Ujistěte se, že je nástavec co nejbližší dnu nádoby, což zajistí co nejlepší výsledky.

2. **Justering af tilbehørsakslen:** Apparatet er fabriks-indstillet, så tilbehøret går fri af skålens bund. Hvis tilbehøret rammer bunden af skålen eller har for stor afstand til siderne, kan du justere det korrekt.
Se 3 for yderligere anvisninger.
Bemærk: Sørg for, at tilbehøret er så tæt på skålens bund som muligt, da du derved opnår de bedste resultater.

2. **Einstellen der Zubehörwelle:** Das Gerät ist ab Werk so eingestellt, dass das Zubehörteil den Boden der Schüssel nicht berührt. Wenn das Zubehörteil den Boden der Schüssel berührt oder zu weit von den Seiten entfernt ist, lässt sich der Abstand leicht korrigieren. *Weitere Informationen finden Sie unter 3.*
Hinweis: Achten Sie darauf, dass sich das Zubehörteil so nah wie möglich am Boden der Schüssel befindet. So werden die besten Ergebnisse erzielt.

3. Освободете гайката на вала за инструмента. **Ако инструментът ожулва дъното на купата:** Разхлабете гайката (A), завийте вала (B) надолу в инструмента. Затегнете гайката (A). **Ако инструментът е твърде далеч от страните/дъното на купата:** Завийте вала (B) нагоре. Затегнете гайката (A).

3. Uvolněte matici na hřídele nástroje. **Pokud nástroj dře o dno mísy:** uvolněte matici (A), zašroubujte hřídel (B) směrem dolů do nástroje. Utáhněte matici (A). **Pokud je nástroj příliš daleko od stran nebo dna mísy:** vyšroubujte hřídel (B) směrem nahoru. Utáhněte matici (A).

3. Løsn møtrikken på tilbehørsakslen. **Hvis tilbehøret skraber på bunden af skålen:** Løsn møtrikken (A), skru akslen (B) nedad ind i tilbehøret. Spænd møtrikken (A). **Hvis tilbehøret har for stor afstand til siderne/ bunden af skålen:** Skru akslen (B) opad. Spænd møtrikken (A).


3. Lösen Sie die Mutter auf der Welle des Zubehörteils. **Wenn das Zubehör an der Unterseite der Schale schleift:** Lösen Sie die Mutter (A), drehen Sie die Welle (B) nach unten in das Zubehörteil. Ziehen Sie die Mutter (A) an. **Wenn das Zubehörteil zu weit von den Seiten/dem Boden der Schüssel entfernt ist:** Drehen Sie die Welle (B) nach oben. Ziehen Sie die Mutter (A) an.

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




BG

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

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

2. Измийте всички части, **с изключение на моторния блок**, в топла, сапунена вода. Подсушете старателно всяка от частите преди употреба.

 Ако използвате съдомиялна машина, частите на уреда трябва да се поставят само на най-горния ѝ рафт. Забележка: Капакът* и покритието* на купата не са предназначени за съдомиялна машина.

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


Забележка: Не ползвайте абразивни почистващи препарати или фибро гъби при почистване на повърхностите на уреда. Съхранявайте захранващия кабел в мястото за съхранение на кабела (ръчно навиване) – натиснете кабела навътре в отвора в задната част на уреда.

CS

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

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

2. Omyjte všechny části **kromě** podstavce s motorem ve vlažné vodě se saponátem. Každou část před použitím důkladně osušte.


 Pokud používáte myčku na nádobí, umístěte části pouze na horní rošt. Poznámka: Víčko mísy* a víko mísy* nelze v myčce.

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


Poznámka: K čištění povrchů přístroje nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky. Uložte napájecí kabel do prostoru pro uložení (ruční navíjení) – zatlačte kabel do otvoru na zadní straně přístroje.

DA

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

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

2. Vask alle dele, **med undtagelse af motorkabinettet**, i varmt sæbevand. Tør alle dele grundigt af før brug.


 Hvis der bruges opvaskemaskine, må delene kun anbringes på den øverste hyld i maskinen. Bemærk: Skålens låg* og skålens afdækning* tåler ikke maskinopvask.

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


Bemærk: Brug ikke slibende rensmidler eller skuresvampe til at rengøre overfladerne på apparatet. Opbevar netledningen i ledningsopbevaringen (manuel oprulning) – skub ledningen ind i hullet på bagsiden af maskinen.

DE

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

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

2. Reinigen Sie alle Teile **mit Ausnahme des Motorblocks** mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie alle Teile vor dem nächsten Gebrauch sorgfältig.

 Bei Verwendung eines Geschirrspülers die Teile nur in den oberen Korb des Geschirrspülers legen. Hinweis: Der Deckel* und die Abdeckung* der Schüssel sind nicht spülmaschinenfest.

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

Hinweis: Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteoberflächen keine Scheuermittel oder Metallschwämme. Verstauen Sie das Netzkabel in der Kabelfaufwicklung (manueller Rücklauf) – schieben Sie dazu das Kabel in das Loch auf der Rückseite des Geräts.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK

Рецепти

BG

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

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

Количества и времена за работа с куките за тесто					
Рецепта	Съставки	Количества	Мерна ед-ца	Време	Скорост
Хляб (тесто с мая) Мин. количество	брашно	252	г.	Поне 120 сек.	Слаба настройка (1-3 настройка)
	вода	240	г.		
	Захар	2	чл.		
	Маргарин	1	суп.л.		
	Сол	1	чл.		
	Суха мая	2	чл.		
Приготвяне					
Поставте всички съставки в купата и месете до получаване на добра смес.					
Заквасено тесто* (тесто за пица) макс. количества	Пшенично брашно	960	г.	Поне 120 сек.	Слаба настройка Настройка 1-3
	Вода	400	г.		
	Олио	93	г.		
	Сол	3	чл.		
	Захар	2	чл.		
	Суха мая	1	суп.л.		
	Приготвяне				
<ol style="list-style-type: none"> В съд разбъркайте половината от маята със солта и захарта и ги оставете настрана. В купата на миксера поставте останалата мая, водата и олиото; Това тесто трябва да се обърка със стандартните приставки за бъркане на минимална скорост, докато се постигне гладка текстурата; След това, добавете маята, размесена със солта и захарта; Скоростта трябва да бъде увеличена до средна и брашното трябва да се добави постепенно; Когато забележите, че сместта започва да се разпростира над приставките за бъркане, те трябва да се сменят с приставки за гъсти смеси; Прибавете всичкото брашно и бъркайте до получаване на хомогенна смес; В този момент ще трябва да наблюдавате мощността на миксера, така че да на надвиши максималната стойност, определена от производителя; Сместта достига точката, в която по приставките вече не залепва тесто. 					

Рецепти

BG

Количества и времена за работа с куките за тесто					
Рецепта	Съставки	Количества	Мерна ед-ца	Време	Скорост
Меко тесто	Брашно	1,9	кг	120 сек.	Слаба настройка (настройка 2)
	Вода	1450	г.		
	Сол	3	ч.л.		

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

Отстраняване на неизправности

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

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK

Recepty

CS

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

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

Doby přípravy a množství k použití spolu s funkcí hnětací metel					
Recept	Přísady	Množství	Jednotka	Čas	Rychlost
Chléb (kynuté těsto) Min. množství	mouka	252	g	Nejméně 120 s	Nízké nastavení (nastavení 1-3)
	voda	240	g		
	Cukr	2	lžička		
	Margarín	1	lžice		
	Sůl	1	lžička		
	Sušené droždí	2	lžička		
Příprava					
Vložte všechny přísady do mísy a hnětte je, dokud není kvalita těsta uspokojivá.					
Kynuté těsto* (na pizzu) max. množství	Pšeničná mouka	960	g	Nejméně 120 s	Nízké nastavení (nastavení 1-3)
	Voda	400	g		
	Olej	93	g		
	Sůl	3	lžička		
	Cukr	2	lžička		
	Sušené droždí	1	lžice		
Příprava					
<ol style="list-style-type: none"> 1. V nádobě smícháme polovinu droždí se solí a cukrem a odložíme; 2. Do mísy stojanového mixéru vložíme zbývající droždí, vodu a olej; 3. Toto těsto by mělo být mícháno pomocí standardních nástavců při minimální rychlosti, dokud není hladké; 4. Poté přidejte směs droždí, soli a cukru; 5. Zvyšte rychlost na střední nastavení a postupně přidávejte mouku; 6. Jakmile hmota těsta začne stoupat nad metly, je nutné metly vyměnit za metly pro těžká těsta; 7. Přidejte všechnu mouku a míchejte, dokud nedosáhnete jednotlého těsta; 8. V této chvíli je nutné sledovat příkon stojanového mixéru, aby nepřesáhnul maximální hodnoty stanovené jeho výrobcem; 9. Hmota těsta dosáhne bodu, kdy v ruce nezůstávají kousky. 					

Recepty

CS

Doby přípravy a množství k použití spolu s funkcí hnětacích metel					
Recept	Příklady	Množství	Jednotka	Čas	Rychlost
Vláčné těsto	Mouka	1,9	kg	120 s	Nízké nastavení (nastavení 2)
	Voda	1450	g		
	Sůl	3	lžička		

Poměr množství přísad a doby přípravy s funkcí šlehaní s ohebným okrajem					
Recept	Příklady	Množství	Jednotka	Čas	Rychlost
Poleva z čokoládového máslového krému	Polosladké čokoládové chipsy	250	g	200-300 s	Střední nastavení (nastavení 4–6)
	Máslo	117	g		
	Cukr moučka	432	g		
	Mléko	5	lžíce		
	Vanilkový extrakt	1/2	lžička		
	Příprava				
1. Rozpusťte čokoládu a udržujte ji v teple. 2. Dejte do mísy změkklé máslo a šlehejte do krémové konzistence. 3. Dejte do mísy mléko a cukr a šlehejte spolu s máslem, dokud směs nebude mít krémovou a nadýchanou konzistenci. 4. Poté dejte do mísy rozpuštěnou čokoládu a míchejte plastovým šlehačem, až vznikne kvalitní směs.					

Odstraňování závad

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

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK

Recepten

DA

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

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

Krogn Funktionsmængder og behandlingstider					
Opskrift	Ingredienser	Mængde	Enhed	Tid	Hastighed
Brød (gærdej) Min. mængde	Mel	6,0	dl	Mindst 120 sek	Ved lav indstilling (1-3)
	Vand	2,0	dl		
	Sukker	2,4	dl		
	Margarine	1,0	spsk.		
	Salt	1,0	tsp.		
	Tørgær	2,0	tsp.		
Tilberedning					
Kom alle ingredienserne i skålen, og ælt, indtil det er tilfredsstillende.					
Gærdej* (piz- zadej) maks. mængder	Hvedemel	16,0	dl	Mindst 120 sek	Ved lav indstilling (1-3)
	Vand	4,0	dl		
	Olie	1,0	dl		
	Salt	3,0	tsp.		
	Sukker	2,0	tsp.		
	Tørgær	1,0	spsk.		
Tilberedning					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Bland halvdelen af gæret i en beholder med salt og sukker, og stil det til side. 2. Kom det resterende gær, vandet og olien i en skål med stående blender. 3. Dejen bør blandes med standard piskerisene ved minimum hastighed, indtil der opnås en jævn blanding. 4. Derefter tilsættes tørgær og dejen blandes med salt og sukker. 5. Hastigheden bør øges til medium, og melet bør kommes i lidt ad gangen. 6. Når dejen har tendens til at hæve over piskerisene, skal de udskiftes med piskerisene til tung dej. 7. Kom alt melet i og bland, indtil der opnås en homogen blanding. 8. På dette tidspunkt er det nødvendigt at overvåge den stående blenders indgangseffekt, så den ikke overstiger den maksimale værdi, der er bestemt af producenten. 9. Dejen når punktet, hvor der ikke er mere blanding i hånden. 					

Recepten

DA

Krognfunktionsmængder og behandlingstider					
Opskrift	Ingredienser	Mængde	Enhed	Tid	Hastighed
Blød dej	Mel	1,9	kg	120 s	Ved lav indstilling (2)
	Vand	14,3	dL		
	Salt	3	tsp		

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

Fejlfinding

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

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK

Rezepte

DE

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

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

Knetfunktion - Mengen und Verarbeitungsdauer					
Rezept	Zutaten	Menge	Einheit	Zeit	Geschwindigkeit
Brot (Hefeteig) Min. Menge	Mehl	252	g	Min. 120 s	Niedrige Stufe (Einstellung 1-3)
	Wasser	240	g		
	Zucker	2	TL		
	Margarine	1	EL		
	Salz	1	TL		
	Trockenhefe	2	TL		
Zubereitung					
Alle Zutaten in die Schüssel geben und kneten, bis sie gewünschte Konsistenz erreicht ist.					
Hefeteig* (Pizzateig) Höchstmen- gen	Weizenmehl	960	g	Min. 120 s	Niedrige Stufe (Einstellung 1-3)
	Wasser	400	g		
	Öl	93	g		
	Salz	3	TL		
	Zucker	3	TL		
	Trockenhefe	1	EL		
Zubereitung					
<ol style="list-style-type: none"> 1. In einer Schüssel die Hälfte der Hefe mit dem Salz und Zucker vermischen und zur Seite stellen. 2. Restliche Hefe, Wasser und Öl in die Schüssel des Standmixers geben. 3. Dieser Teig sollte mit den normalen Rührbesen bei Mindestgeschwindigkeit gemischt werden, bis eine glatte Masse entstanden ist. 4. Die mit Salz und Zucker vermischte Hefe hinzugeben. 5. Die Geschwindigkeit sollte auf die mittlere Stufe erhöht und das Mehl nach und nach dazugegeben werden. 6. Wenn der Teig an den Rührbesen hoch steigt, müssen die Rührbesen für schweren Teig verwendet werden. 7. Mehl hinzugeben und mischen, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist. 8. Zu diesem Zeitpunkt muss die Eingangsleistung des Standmixers geprüft werden, so dass sie nicht den vom Hersteller angegebenen Höchstwert überschreitet. 9. Der Teig ist fertig, wenn er nicht mehr an den Händen haftet. 					

Rezepte

DE

Knetfunktion - Mengen und Verarbeitungsdauer					
Rezept	Zutaten	Menge	Einheit	Zeit	Geschwindigkeit
Weicher Teig	Mehl	1,9	kg	120 s	Niedrige Stufe (Einstellung 2)
	Wasser	1450	g		
	Salz	3	TL		

„Flex-Edge“-Knethaken – Mengen und Verarbeitungsdauer					
Rezept	Zutaten	Menge	Einheit	Zeit	Geschwindigkeit
Schokoladen- Buttercreme- Glasur	Schokostückchen zartbitter	250	g	200-300 s	Mittlere Stufe (Einstellung 4–6)
	Butter	117	g		
	Puderzucker	432	g		
	Milch	5	EL		
	Vanilleextrakt	1/2	TL		
Zubereitung					
1. Die Schokolade schmelzen und warm halten. 2. Weiche Butter in die Schüssel geben und cremig schlagen 3. Milch und Zucker in die Schüssel geben und mit der Butter verrühren, bis die Mischung cremig und schaumig ist. 4. Danach die geschmolzene Schokolade in die Schüssel geben und mit dem Kunststoff-Knethaken gut vermischen.					

Fehlersuche

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

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV


TR

UK

Изхвърляне / Likvidace Bortskaffelse / Entsorgung

BG

Рециклирайте материалите със

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




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

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

CS

Recyklujte materiály označené symbolem


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



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

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

DA

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




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

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

DE

Recyclen Sie Materialien mit dem Symbol

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



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

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



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

EE

Koostisosad

- A. Mootoripea (kallutatav)
- B. Kiirusevalija
- C. Korpus
- D. Kallutatud mootoripea lukustuslang
- E. Töötuli
- F. Kinnituskaas
- G. Kinnituskaane avamise nupp
- H. Kinnituselement
- I. Tarvikuvõll
- J. Nõu kaas*
- K. Roostevabast terasest kaas + lisakaas*
- L. Nõu kinnitusplaat
- M. Mittelbisevad jalad
- N. Toitejuhtme hoidik (käsi tagasikerimine)
- O. Metallvispel (koore ja munavalgete vahustamiseks)
- P. Plastist segamismõla (pehme kummist spaatliga vedelate koostisosade segamiseks)
- Q. Metallist segamismõla (biskviit-, liiva- ja muretina segamiseks)
- R. Tainakonks (pärimatäina sõtkumiseks)
- S. Nõu kaas*

EN

Components

- A. Motor head (tiltable)
- B. Speed selector
- C. Housing
- D. Tilt head locking lever
- E. Working light
- F. Attachment cover
- G. Button to open the attachment cover
- H. Attachment hub
- I. Tool shaft
- J. Bowl cover*
- K. Stainless steel bowl + extra bowl*
- L. Bowl locking plate
- M. Non-slip feet
- N. Power cord storage (manual rewind)
- O. Wire whisk (for whipping cream and whisking egg whites)
- P. Plastic flat beater (with soft rubber spatula for mixing liquid ingredients)
- Q. Metal flat beater (for blending cake sponges, cookie dough, and pie crusts)
- R. Dough Hook (for kneading yeast doughs)
- S. Bowl lid*

ES

Componentes

- A. Cabezal del motor (inclinable)
- B. Seleccionador de velocidad
- C. Carcasa
- D. Palanca de bloqueo del cabezal inclinable
- E. Luz de servicio
- F. Cubierta del accesorio
- G. Botón de apertura de la cubierta del accesorio
- H. Bujé de acoplamiento
- I. Eje de accesorios
- J. Cubierta del bol*
- K. Bol de acero inoxidable + bol adicional*
- L. Placa de fijación del bol
- M. Base antideslizante
- N. Recogecable (rebobinado manual)
- O. Varillas metálicas (para montar nata o batir claras de huevo)
- P. Batidor plano plástico (con espátula de goma suave para mezclar ingredientes líquidos)
- Q. Batidor plano metálico (para mezclar masa de bizcocho, de galletas y bases de tartas)
- R. Gancho para amasar (para masas con levadura)
- S. Tapa del bol*

FI


Osat

- A. Mootoripää (kallistettava)
- B. Nopeuden valitsin
- C. Moottorin kotelo
- D. Kallistuspään lukituskytkin
- E. Käyttövalo
- F. Lisälaitteiden kiinnityskohdan suojakansi
- G. Suojakannen avauspainike
- H. Lisälaitteen kiinnitys
- I. Sekoitimen kiinnityksakseli
- J. Kulhon kansi*
- K. Ruostumaton teräskulho ja lisäkulho*
- L. Kulhon kiinnityslevy
- M. Liukumisen estävät jalat
- N. Virtajohdon säilytyspaikka
- O. Lankavispiä (kerman ja munanvalkuaisten vatkaamiseen)
- P. Muovinen vatkin (ja pehmeä kuminen lasta nestemäisten aineiden sekoittamiseen)
- Q. Metallinen vatkin (sokerikakujen, pikkuleipätaikinain ja piirakkapohjien sekoittamiseen)
- R. Täikinakoukku (hiivataikainoiden vaivaamiseen)
- S. Kulhon kansi*


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



Enne seadme esmakordset kasutamist lugege tähelepanelikult järgmiseid juhendeid.

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

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

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

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO


PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK


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

ES

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

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

FI

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

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV


TR
UK

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



EE


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

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

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

EN


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

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

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

ES


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

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

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

FI


1. Ennen kuin käytät laitetta, irrota kaikki pakkausmateriaalit, muovit, etiketit, tarrat tai tunnistet m oottoriosasta, kulhoista tai liitososista.

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


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




2. Peske kõiki osi, välja arvatud mootorikorpus, sooja seebiveega. Kuivatage osad enne kasutamist hoolikalt.

 Nõudepesumasina kasutamisel pange osad ainult ülemisele restile.


2. Wash all parts, except for the motor base, in warm soapy water. Dry each part thoroughly before use.

 If using the dishwasher, place parts only on the top rack of your dishwasher.

2. Lave todas las piezas en agua tibia con jabón, excepto la base del motor. Seque bien cada una de las piezas antes del uso.

 En caso de que utilice el lavavajillas, las piezas deben colocarse únicamente en el soporte superior del mismo.

2. Pese kaikki osat paitsi moottoriosa lämpimällä pesuainvedellä. Kuivaa kaikki osat hyvin ennen käyttöä.

 Aseta osat aina astianpesukoneen yläkoriin.



3. Korpusi tohib puhastada ainult pehme niiske lapiga. Seejärel pühkige lapiga kuivaks. **Märkus:** Ärge kasutage seadme pindade puhastamiseks abrasiivseid vahendeid ega küürimiskäsnaid.

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

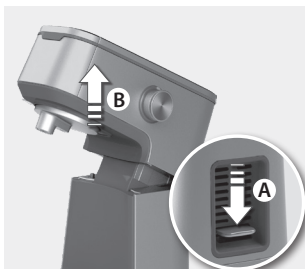
Note: Do not use abrasive cleansers or scouring pads to clean the surfaces of your appliance.

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

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

3. Puhdista runko ainoastaan pehmeällä, kostutetulla liinalla ja kuivaa toisella liinalla.

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



EE

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

⚠ Ettevaatust! Veenduge, et toitejuhe on pistikust eemaldatud.

EN

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

⚠ Caution! Ensure that the power cord is unplugged.

ES

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

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

FI

1. **Aseta mootoriosa kuivale, vaakasuorale, vakaale pinnale**, kuten työtasolle tai pöydälle. Älä aseta sitä työtason reunaan. Jätä runsaasti tilaa laitteen takaosan ilmanvaihtoaukkojen ympärille.

⚠ Huomio! Varmista, että virtajohto on irrotettu.

2. **Tõstke mootori ülakorpus (B) üles:** vajutage hoo (A) õrnalt alla, mootoriosa tõuseb üles. **Hoiatus! Hoidke sõrmed ja käed liikuvatest osadest eemal.** Märkus. Kui mootori ülakorpus on üleväl, lukustub see ohutuse eesmärgil paika. Märkus. Kui lukustusfunktsiooni on raske vabastada, lükake mootoriosa kergelt allapoole ja vajutage nuppu (A).

2. **Tilting the motor head (B) up:** gently press the lever (A) downwards, the motor head will then be lifted. **Warning: Keep fingers and hands away from areas with movable parts.** Note: As a safety precaution, once you move the motor head up, it locks into that position. Note: If difficult to release locking function, gently push motor head downwards then press button (A).

2. **Inclinación del cabezal del motor (B) hacia arriba:** presione suavemente la palanca (A) hacia abajo para que el cabezal del motor se eleve. **Advertencia: Mantenga dedos y manos alejados de las zonas con piezas móviles.** Nota: Como medida de seguridad, el cabezal del motor se bloquea en la posición una vez que se mueve hacia arriba. Nota: Si le resulta complicado desactivar la función de bloqueo, presione suavemente el cabezal del motor hacia abajo y, a continuación, pulse el botón (A).

2. **Moottoripään (B) kallistaminen:** paina vipua (A) varovasti alaspäin, jolloin moottoripää nousee ylös. **Varoitus: Pidä sormet ja kädet pois liikkuvien osien alueelta.** Huomautus: ylös nostettu moottoripää lukittuu turvallisuussyistä yläasentoon. Huomautus: jos lukituksen avaaminen on vaikeaa, paina moottoripäätä varovasti alaspäin ja paina sitten painiketta (A).

3. **Asetage töötlemisnõu mootori alakorpussele** (nõu paigutub mootoriüksusele õigesti vaid juhul, kui käepide asub paremal). Lukustamiseks pöörake käepidet päripäeva. **Hoiatus!** Ärge kunagi kasutage traadist visplit, lamedat segamisotsikut või taignakonksusid, kui seadme juurde kuuluv nõu pole paigas.

3. **Place the processing bowl onto the motor base** (the bowl will only fit correctly on the base when the handle is positioned to the right). Rotate the handle clockwise to lock. **Warning:** Never operate appliance with the attachments wire whip, flat beater or dough hook unless the bowl is in place.

3. **Coloque el cuenco de procesamiento en la base del motor** (el recipiente solo encajará correctamente en la base cuando el asa esté situada a la derecha). Gire el asa hacia la derecha para bloquearla. **Advertencia:** No utilice nunca el aparato con los accesorios batidor, batidor plano o gancho de amasar sin colocar el recipiente.

3. **Aseta kulho kiinnityslevyn päälle** (kulhon saa kiinnitettyä vain, kun kahva on oikealla). Lukitse kiertämällä kulhoa myötäpäivään. **Varoitus:** Älä koskaan käytä laitetta vispilällä, vatkaimeilla tai taikinakoukulla, jos kulho ei ole paikoillaan.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

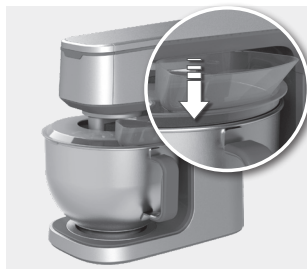
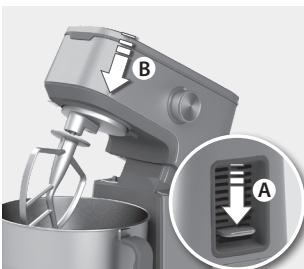
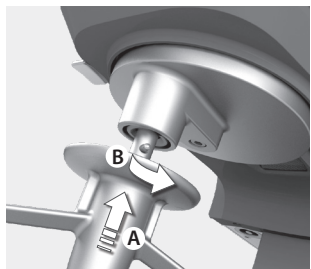
LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK

Alustamine / Getting started Introducción / Aluksi



EE

4. Paigaldage tarvik (A) tarvikuvõlli (B) külge: Seadke tarviku (vispel, tainakons, vahusti) ülaosas olev tihvt kohakuti võlli piluga. Lükake tarvikut ülespoole ja keerake vastupäeva, kuni tihvt asendisse lukustub. Tarviku eemaldamiseks lükake seda ülespoole, keerake päripäeva ja eemaldage see.

5. Mootoripea kallutamine alla: vajutage õrnalt hoob (A) alla, samal ajal lükake teise käega mootori ülaosa (B) allapoole, kuni see õigesse asendisse lukustub. Pange pistik seinakontakti.

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

*Lisatud teatud mudelite puhul.

EN

4. Place tool (A) on the tool shaft (B): Align the pin at the top of the tool (whisk, dough hook, beater) with the slot on the shaft. Push attachment up and turn it counterclockwise until the pin is locked into position. To remove attachment, push upwards, move it clockwise and pull down and out.

5. Tilting the Motor head down: gently press the lever (A) down and slide the motor head (B) downwards with your other hand until it locks into correct position. Insert the plug in the main socket.

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

*Included in specific models.

ES

4. Coloque el accesorio (A) en el eje de accesorios (B): Alinee la patilla de la parte superior del accesorio (varillas, gancho para amasar, batidor) con la ranura del eje. Empuje el accesorio hacia arriba y gírelo hacia la izquierda hasta que la patilla se bloquee en su posición. Para retirar el accesorio, empuje hacia arriba, gírelo en el sentido de las agujas del reloj y empuje hacia abajo antes de retirarlo.

5. Inclinación del cabezal del motor hacia abajo: Presione suavemente la palanca (A) hacia abajo y deslice el cabezal del motor (B) hacia abajo con la otra mano hasta que se bloquee en la posición correcta. Introduzca el enchufe en la toma principal.

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

*Incluidos en modelos específicos.

FI

4. Aseta sekoitinosä (A) akseliin (B): Kohdistä sekoitinosan (vispilän, taikinakoukun, vatkaimen) ylälaidassa oleva kiinnitystappi akselin koloon. Paina sekoitin ylös ja käännä sitä vastapäivään, kunnes tappi lukittuu paikoilleen. Irrota sekoitinosä painamalla sitä ylöspäin, kääntämällä myötäpäivään ja vetämällä se irti.

5. Mootoripään kallistaminen alas: Paina vipua (A) varovasti alas ja laske toisella kädellä mootoripää (B) alas, kunnes se lukittuu oikeaan asentoon. Kiinnitä pistoke pistorasiaan.

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

*Tietyissä malleissa.



EE

- 7. Keerake kiirusevalija asendist "OFF" soovitud kiirusele (1-10).** Kui segamine on lõpetatud, keerake kiirusevalija asendisse "OFF" ja eemaldage seade vooluvõrgust. Märkus. Alustage segamist kõige väiksemal kiirusel, et koostisained ei pritsiks nõust välja.

EN

- 7. Move the Speed selector from "OFF" to desired speed (1-10).** Once mixing is complete, turn the Speed selector to "OFF" and unplug the appliance. Note: Always start on the slowest possible speed to avoid splashing ingredients out of the bowl.

ES

- 7. Mueva el selector de velocidad de "OFF" a la velocidad deseada (1-10).** Una vez haya terminado de batir, gire el selector a "OFF" y desenchufe el aparato. Nota: Comience siempre a la menor velocidad posible para evitar salpicaduras de ingredientes fuera del cuenco.

FI

- 7. Siirrä nopeuden valitsin sammutusasennosta halutun nopeuden kohdalle (1-10).** Siirrä nopeuden valitsin sammutusasentoon ja irrota laite sähköverkosta sekoituksen jälkeen. Huomautus: aloita käyttö aina mahdollisimman hitaalla nopeudella, jotta ainekset eivät roisku kulhosta.



8. Töötuli ja toiteindikaatori tuli:

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

8. Work light and Power indicator light:

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

8. Luz de servicio e indicador de funcionamiento:

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

8. Käyttövalo ja virran merkkivalo:

Kun laite on kytketty sähköverkkoon ja jokin nopeus on valittu, syttyy nopeussäätimen ympärille valkoinen merkkivalo. Lisäksi käyttövalo syttyy käyttöalueelle. Jos nopeuden valitsin siirretään sammutusasentoon, käyttövalo sammuu automaattisesti 3 minuutin kuluttua.



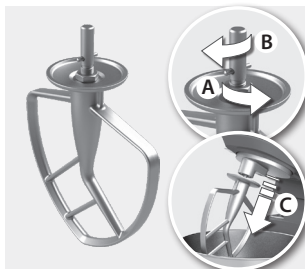
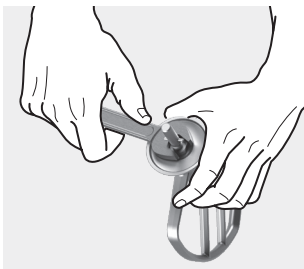
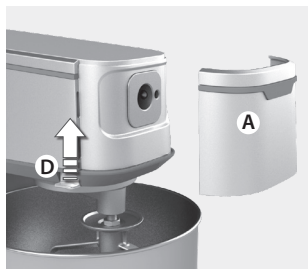
- 9. Märkus.** Kui kiirusevalija on enne seadme vooluvõrku ühendamist sisse lülitatud, siis kiirusevalija LED-tuli vilgub, et anda märku aktiveeritud kiirusevalijast. Keerake kiirusevalija asendisse "OFF" ja tuled lõpetavad vilkumise. Seejärel jätkake tavalist kasutamist.

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

- 9. Nota:** Si el selector de velocidad ya está activado antes de que el aparato esté enchufado, el LED parpadeará para indicar que se ha dejado encendido. Gire el selector de velocidad a "OFF" para que las luces dejen de parpadear. A continuación, reanude el funcionamiento con normalidad.

- 9. Huomautus:** Jos nopeussäädin on ollut käännettynä jollekin nopeustasolle ennen kuin laite kytketään sähköverkkoon, säätimen merkkivalo vilkkuu. Käännä nopeuden valitsin OFF-asentoon, merkkivalojen vilkkuminen loppuu. Jatka tämän jälkeen laitteen normaalia käyttöä.

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



EE

- 1. Kinnituselement:** Seadme juurde kuulub mitmeotstarbeline tarvikute kinnituselement. Kinnituskäane (A) eemaldamiseks võite kinnitusnupu (D) üles tõsta. Võite koos seadmega osta ka hakklihatarvik, pastatarvikuid ja aedviljaribasti.
Lisateavet leiate aadressilt www.electrolux.ee.

EN

- 1. Attachment hub:** The appliance comes with a built in multipurpose attachment hub. You can remove the attachment cover (A) by pressing the attachment knob (D) upwards. It is possible to purchase meat mincer, pasta accessories and vegetable shredder as additional accessories. *Kindly see www.electrolux.com for more information.*

ES

- 1. Buje de acoplamiento:** El aparato se entrega con un buje de acoplamiento multiuso. Se puede retirar la cubierta del accesorio (A) presionando el mando del accesorio (D) hacia arriba. Es posible adquirir picadores de carne, accesorios de pasta y cortadores de verduras como accesorios adicionales. *Consulte www.electrolux.com para obtener más información.*

FI

- 1. Lisälaitteiden kiinnitys:** Laitteessa on sisäänrakennettu lisälaitteiden kiinnitysmekanismi. Voit irrottaa lisälaitteiden kiinnityskohdan suojakannan (A) nostamalla avauspainiketta (D). Lisävarusteina on saatavilla lihamylly, pastalaitteita ja vihanneseikkuri.
Lisätietoja osoitteessa www.electrolux.fi.

- 2. Tarvikuvõlli reguleerimine:** Seade on tehases reguleeritud nii, et tarvik ei lähe vastu nõu põhja. Kui tarvik läheb vastu nõu põhja või jääb äärtest liiga kaugele, saate selle asendit reguleerida.
Täiendavad juhised vt jaotisest 3.
NB! Veenduge, et tarvik oleks nõu põhjale võimalikult lähedal. Sel juhul saate parima tulemuse.

- 2. Adjusting the tool shaft:** The appliance is adjusted at the factory so that the attachment clears the bottom of the bowl. If the attachment hits the bottom of the bowl or is too far away from the sides, you can adjust it correctly.
See 3 for further instructions.
Note: Make sure the attachment is as close to the bottom of the bowl as possible for best results.

- 2. Ajuste del eje de accesorios:** El aparato viene ajustado de fábrica para que el accesorio no toque el fondo del bol. Si el accesorio toca el fondo del bol o está demasiado alejado de los laterales, puede ajustarlo correctamente. *Consulte las instrucciones en el punto 3.*
Nota: Asegúrese de que el accesorio esté lo más cerca posible del fondo del bol para obtener los mejores resultados.

- 2. Sekoittimien kiinnitykselin säätäminen:** Laite säädetään tehtaalla niin, että sekoitinsa ei osu kulhon pohjaan. Jos sekoitinsa osuu kulhon pohjaan tai on liian kaukana kulhon reunosta, voit säätää etäisyyttä paremmaksi.
Katso lisäohjeita kohdasta 3.
Huomautus: varmista, että sekoitinsa on mahdollisimman lähellä kulhon pohjaa, niin saat parhaan tuloksen.

- 3. Keerake tarvikuvõlli kruvi lahti.**
Kui tarvik puutub vastu nõu põhja: keerake mutrit (A) lahti, keerake võll (B) allasuunas tarvikusse. Kinnitage kruvi (A). **Kui tarvik jääb nõu äärtest/ põhjast liiga kaugele:** keerake võlli (B) ülespoole. Kinnitage kruvi (A).

- 3. Release the nut on the shaft of the tool.** **If the tool scrapes the bottom of the bowl:** Loosen the nut (A), screw fasten (B) downward into the tool. Fasten the nut (A). **If the tool is too far away from the sides/bottom of the bowl:** Screw the shaft (B) upwards. Fasten the nut (A).

- 3. Afloje la tuerca del eje del accesorio.**
Si el accesorio raspa la parte inferior del bol: afloje la tuerca (A), atornille el eje (B) hacia abajo en dirección al accesorio. Apriete la tuerca (A). **Si el accesorio está demasiado alejado de los laterales o el fondo del bol:** atornille el eje (B) hacia arriba. Apriete la tuerca (A).

- 3. Avaa kiinnitykselin mutteri.**
Jos sekoitin raapii kulhon pohjaa: avaa mutteri (A), kierrä akselia (B) alaspäin kohti lisätarviketta. Kiristä mutteri (A). **Jos sekoitin on liian kaukana kulhon sivuista/pohjasta:** kierrä akselia (B) ylöspäin. Kiristä mutteri (A).



EE

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



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

EN

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



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

ES

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



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

FI

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



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

2. **Peske kõiki osi, välja arvatud mootorikorpus**, sooja seebiveega. Kuivatage osad enne kasutamist hoolikalt.



Nõudepesumasina kasutamisel pange osad ainult ülemisele restile. NB! Nõu kaant* ja katet* ei tohi pesta nõudepesumasinas.

2. Wash all parts, **except for the motor base**, in warm soapy water. Dry each part thoroughly before use.



If using the dishwasher, place parts only on the top rack of your dishwasher. Note: The bowl lid* and bowl cover* are not dishwasher safe.

2. Lave todas las piezas en agua tibia con jabón, **excepto la base del motor**. Seque bien cada una de las piezas antes de lavo.



En caso de que utilice el lavavajillas, las piezas deben colocarse únicamente en el soporte superior del mismo. Nota: La tapa del bol* y la cubierta del bol* no se pueden lavar en el lavavajillas.

2. Pese kaikki osat **paitsi moottoriosa** lämpimällä pesuainevedellä. Kuivaa kaikki osat hyvin ennen käyttöä.



Aseta osat aina astianpesukoneen yläkoriin. Huomautus: kulhon kantta* ja kulhon suojusta* ei saa pestä tistkikoneessa.

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

Märkus: Ärge kasutage seadme pindade puhastamiseks abrasiivseid vahendeid ega küürimiskäsnaid. Hoidke toitejuhet juhtmehoidikus (käitsi tagasikerimine) – lükake juhe seadme tagaosas olevast avast sisse.

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

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

Store the power cord in the cord storage (manual rewind) - push the cord inwards into the hole on the rear of the appliance.

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

Nota: No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar las superficies del aparato. Guarde el cable de alimentación en el recogecable (rebobinado manual): empuje el cable hacia el orificio de la parte trasera del aparato.

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

Huomautus: älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai pesulappuja laitteen pintojen puhdistamiseen. Virtajohtolle on oma säilytystila laitteen rungossa – työnnä johto laitteen taustapuolella olevaan reikään.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK

Retseptid

EE

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

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

Taignakonsude funktsioon: kogused ja töötlemisajad					
Retsept	Koostisained	Kogus	Ühik	Aeg	Kiirus
Sai (pärimataina) Minimaalne kogus	jahu	252	g	Vähemalt 120 s	Madal säte (säte 1-3)
	vesi	240	g		
	Suhkur	2	tl		
	Margariin	1	spl		
	Sool	1	tl		
	Kuivpärm	2	tl		
Valmistamine					
Pange kõik koostisained kaussi ja segage, kuni taigen on valmis.					
Pärimataigna* (pitsataigna) maks. kogused	Nisujahu	960	g	Vähemalt 120 s	Madal säte (säte 1-3)
	Vesi	400	g		
	Õli	93	g		
	Sool	3	tl		
	Suhkur	2	tl		
	Kuivpärm	1	spl		
Valmistamine					
1. Segage nõus pool pärmikogusest soola ja suhkruga ning pange kõrvale. 2. Pange mikseri segamisnõusse ülejäänud pärm, vesi ja õli. 3. Seda tainast segatakse tavaliste visplitega minimaalsel kiirusel, kuni tekib ühtlane segu. 4. Seejärel lisage pärm ning soola ja suhkruga segatud 5. Tõstke kiirus keskmise tasemeni ja lisage järk-järgult jahu. 6. Kui märkate, et segu hakkab visplitest kõrgemale kerkima, tuleks need vahetada raskema segu jaoks mõeldud visplite vastu. 7. Lisage kogu ülejäänud jahu ja segage, kuni tekib ühtlane mass. 8. Nüüd tuleks jälgida mikseri sisendvoimsust, et see ei ületaks tootja poolt ette nähtud maksimaalset taset. 9. Taigen saavutab õige konsistentsi, kui ei jää enam käte külge kinni.					

Retseptid

EE

Taignakonskude funktsioon: kogused ja töötlemisajad					
Retsept	Koostisained	Kogus	Ühik	Aeg	Kiirus
Pehme tainas	Jahu	1,9	kg	120 s	Madal säte (säte 2)
	Vesi	1450	g		
	Sool	3	tsp		

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

Veaotsing

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

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK

Recipes

EN

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

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

Hooks function quantities and Processing Times					
Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time	Speed
Yeast dough* (bread)min. Quantities	flour	252	g	At least 120 s	Low setting (1-3 setting)
	water	240	g		
	Sugar	2	tsp		
	Margarine	1	tbs		
	Salt	1	tsp		
	Dry Yeast	2	tsp		
Method					
Place all the ingredients into the bowl and knead until satisfactory.					
Yeast dough* (Pizza dough) max quantities	Wheat flour	960	g	At least 120 s	Low setting (1-3 setting)
	Water	400	g		
	Oil	93	g		
	Salt	3	tsp		
	Sugar	2	tsp		
	Dry Yeast	1	tbs		
Method					
<ol style="list-style-type: none"> 1. In a container mix the half of yeast with the salt and the sugar and set aside; 2. In the bowl of stand mixer put the remaining yeast, the water and the oil; 3. This dough should be mixed with common beaters, at minimum speed until obtain a smooth mixture; 4. After, add the yeast mixed with salt and sugar; 5. The speed should be increased to medium and the flour should be added gradually; 6. After realizing that the mass tends to rise by the beaters, they must be changed by the beaters for heavy mass; 7. Put all the flour and mix until obtain a homogenous mixture; 8. At this point you will need to monitor the input power of stand mixer, so that it not exceed the maximum value determined by the manufacturer; 9. The mass reaches the point when no more paste in the hand. 					

Recipes

EN

Hooks function quantities and Processing Times					
Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time	Speed
Soft dough	Flour	1,9	kg	120 s	Low setting (2 setting)
	Water	1450	g		
	Salt	3	tsp		

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

Troubleshooting

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

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK

Recetas

ES

Cantidades y tiempo de procesamiento de la función de mezcla				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Tiempo	Velocidad
Nata	100-900	g	60-120	8-10
Huevo - clara	50-730 (1-14)	g/uds.	60-120	8-10

Cantidades y tiempo de procesamiento de la función para batir (mezcla de masa ligera, p. ej.: masa de repostería)					
Receta	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Hora	Velocidad
Bizcocho	Harina	360	g	200-230 s	Ajuste medio (ajuste 4-6)
	Margarina	135	g		
	Azúcar	150	g		
	Levadura	1	cucharadita		
pastel de chocolate	Harina	480	g	300-360 s	Ajuste medio (ajuste 4-6)
	Huevo	200/4	g/uds.		
	Mantequilla	180	g		
	Azúcar	180	g		
	Azúcar de vainilla	2	cucharadita		
	Nata agria	100	g		
	Mezcla cruda turrón	100	g		
	Bicarbonato	3	cucharadita		
Método					
La mantequilla debe estar blanda y no dura. Remueva la mantequilla blanda con azúcar hasta que esté cremosa. Añada los huevos uno tras otro. Mientras remueve, añada la nata agria y el azúcar de vainilla. Por último, remueva en la mezcla la harina con el bicarbonato.					
Tarta de mantequilla	Harina	120	g	60-90 s	Ajuste medio (ajuste 4-6)
	Mantequilla	36	g		
	Azúcar	36	g		
	Huevo fresco	200	g		
	Levadura	1	cucharadita		
Método					
Coloque todos los ingredientes en el cuenco y mézclelos hasta que esté listo.					

Cantidades y tiempo de procesamiento de la función del accesorio					
Receta	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Hora	Velocidad
Pan (masa con levadura) Cantidad mínima	Harina	252	g	Al menos 120 s	Bajo medio (ajuste 1-3)
	Agua	240	g		
	Azúcar	2	cucharadita		
	Margarina	1	cucharada		
	Sal	1	cucharadita		
	Levadura seca	2	cucharadita		
Método					
Coloque todos los ingredientes en el cuenco y amase hasta un nivel satisfactorio.					
Masa de levadura* (masa de pizza) Cantidades máx.	Harina de trigo	960	g	Al menos 120 s	Bajo medio (ajuste 1-3)
	Agua	400	g		
	Aceite	93	g		
	Sal	3	cucharadita		
	Azúcar	2	cucharadita		
	Levadura seca	1	cucharada		
Método					
<ol style="list-style-type: none"> En un contenedor mezcle la mitad de la levadura con la sal y el azúcar y déjelo aparte. En el cuenco de la batidora amasadora coloque la masa restante, el agua y el aceite. Esta levadura se debe mezclar con batidoras convencionales, a la velocidad mínima hasta que obtenga una mezcla suave. A continuación, añada y la levadura a la sal y el azúcar. La velocidad se debe aumentar a media y la harina se debe ir añadiendo gradualmente. Cuando observe que la masa tiende a subir por encima de la batidora, se debe cambiar por la batidora para masa densa. Ponga toda la harina y mezcle hasta obtener una mezcla homogénea. En este punto debe supervisar la potencia de entrada de la batidora amasadora, para que no supere el valor máximo indicado por el fabricante. La masa alcanza el punto cuando ya no tenga pasta en la mano. 					

Recetas

ES

Cantidades y tiempo de procesamiento de la función del accesorio					
Receta	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Hora	Velocidad
Masa suave	Harina	1,9	g	120 s	Bajo medio (ajuste 2)
	Agua	1450	g		
	Sal	3	cucharadita		

Flex edge beater function quantities and processing times					
Receta	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Hora	Velocidad
Glaseado de mantequilla y chocolate	Virutas de chocolate semidulces	250	g	200-300 s	Ajuste medio (ajuste 4-6)
	Mantequilla	117	g		
	Azúcar glas	432	g		
	Leche	5	cucharada		
	Extracto de vainilla	1/2	cucharadita		
Método					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Derrita el chocolate y manténgalo caliente. 2. Añada mantequilla blanda al bol y bata hasta que esté cremosa. 3. Añada leche y azúcar al bol y bata con la mantequilla hasta que la mezcla esté cremosa y esponjosa. 4. A continuación, introduzca en el bol el chocolate fundido y mezcle con un batidor plástico. 					

Solución de problemas

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

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK

Reseptit

FI

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

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

Vaivausmäärät ja käsittelyajat					
Resepti	Ainekset	Määrä	yksikkö	Aika	Nopeus
Leipä (hiivataikina) vähimmäismäärät	vehnäjauhoa	4,2	dl	Vähintään 120 s	Alhainen asetus (asetus 1-3)
	vettä	2,37	dl		
	Sokeri	2	tl		
	Margariini	1	el		
	Suola	1	tl		
	Kuivahiiva	2	tl		
Valmistus					
Aseta kaikki ainekset kulhoon ja vaivaa taikinaa riittävästi.					
Hiivataikina* (Pizzataikina) maksimimäärät	Vehnäjauho	16	dl	Vähintään 120 s	Alhainen asetus (asetus 1-3)
	Vesi	4	dl		
	Öljy	1	dl		
	Suola	3	tl		
	Sokeri	2	tl		
	Kuivahiiva	1	el		
Valmistus					
<ol style="list-style-type: none"> Sekoita astiassa puolet hiivasta suolaan ja sokeriin ja aseta astia sivuun. Aseta jäljelle jäävä hiiva, vesi ja öljy yleiskoneen kulhoon. Sekoita taikinaa standardeilla vatkaamalla miniminopeudella, kunnes se on tasaista. Lisää sen jälkeen suolaan ja sokeriin sekoitettu hiiva. Nosta nopeus keskitasoon ja lisää jauhot asteittain. Kun huomaat taikinan nousevan vatkaamisen yläpuolelle, vaihda vatkaimet raskaan taikinan vatkaimiin. Lisää kaikki jauhot ja sekoita, kunnes saavutat tasaisen seoksen. Tarkkaile tällöin yleiskoneen ottotehoa, jotta se ei ylitä valmistajan määrittämää maksimiarvoa. Taikina saavuttaa pisteen, jolloin se ei enää tartu varteen. 					

Resepit

FI

Hooks function quantities and Processing Times					
Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time	Speed
Pehmeä taikina	Jauhot	1,9	kg	120 s	Alhainen asetus (asetus 2)
	Vesi	14,3	g		
	Suola	3	tl		

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

Vianetsintä

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

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU


SK
SL
SR
SV



TR
UK



Jäätmekäitlusse andmine / Disposal Cómo desechar el electrodoméstico / Hävittäminen


EE



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

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

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


EN



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

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

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


ES



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

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

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

FI

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

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

elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen. Sieltä tuote toimitetaan kierrätykseen turvallisesti.



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

FR

Composants

- A. Bras moteur (inclinable)
- B. Sélecteur de vitesse
- C. Socle moteur
- D. Levier de verrouillage du bras moteur
- E. Voyant de fonctionnement
- F. Cache de l'adaptateur à accessoires
- G. Bouton d'ouverture du cache de l'adaptateur à accessoires
- H. Adaptateur à accessoires
- I. Axe de fixation des accessoires
- J. Couvercle du bol*
- K. Bol en acier inoxydable + bol supplémentaire*
- L. Plaque de verrouillage du bol
- M. Pieds antidérapants
- N. Rangement du cordon d'alimentation (rembobinage manuel)
- O. Fouet (pour fouetter la crème et monter les blancs d'œufs en neige)
- P. Batteur plat en plastique (avec bords en caoutchouc souple pour mélanger les ingrédients liquides)
- Q. Batteur plat en métal (pour mélanger les génoises, la pâte à biscuits et les pâtes à tarte)
- R. Crochet à pétrir (pour pétrir les pâtes levées)
- S. Couvercle du bol*

HR

Sastavni dijelovi

- A. Glava motora (može se nagnuti)
- B. Birač brzina
- C. Kućište
- D. Ručica za zabavljenje nagibne glave
- E. Radno svjetlo
- F. Pokrov za nastavke
- G. Gumb za otvaranje pokrova za nastavke
- H. Glavčina za nastavke
- I. Osovina za nastavke
- J. Poklopac za posudu*
- K. Posuda od nehrđajućeg čelika + dodatna posuda*
- L. Ploča za blokiranje posude
- M. Neklizajuće podnožje
- N. Spremište za kabel (ručno namotavanje)
- O. Žičana penjalica (za tučeno vrhnje i tučene bjelanjke)
- P. Plosnata plastična miješalica (s mekanom gumenom špatulom za miješanje tekućih sastojaka)
- Q. Plosnata metalna miješalica (za miješanje biskvita, tijesta za kolače i pite)
- R. Kuka za tijesto (za miješanje dizanog tijesta)
- S. Poklopac za posudu*

HU

A készülék részei

- A. Készülékfej (billenthető)
- B. Sebességszabályozó
- C. Motor-egység
- D. Billenthető fej reteszelőkarja
- E. Üzemi fény
- F. Tartozékburkolat
- G. Tartozékburkolat nyitógombja
- H. Tartozécsatlakozó
- I. Tengely
- J. Tálfedél*
- K. Rozsdamentes acéltál + extra tál*
- L. ál rögzítőlemez
- M. Csúsza mentes lábak
- N. Tápkábel tárolóhelye (manuális feltekerés)
- O. Drótos habverő (tejszín és tojásfelhérje felveréséhez)
- P. Műanyag lapos keverőkar (puha gumi spatulával folyadékok összekeveréséhez)
- Q. Fém lapos keverőkar (piskótatészta, süteménytészta és pitétészta összekeveréséhez)
- R. Dagasztókar (kelt tészták dagasztásához)
- S. Tálfedő*

IT

Componenti

- A. Testa motore (orientabile)
- B. Selettore velocità
- C. Unità motore
- D. Leva di blocco per orientamento testa
- E. Luce di controllo
- F. Copertura della fessura per gli accessori
- G. Pulsante dell'apertura copertura della fessura per gli accessori
- H. Punto di fissaggio accessori
- I. Perno per utensili
- J. Paraschizzi con imboccatura*
- K. Ciotola in acciaio inox + ciotola extra*
- L. Piastra di bloccaggio della ciotola
- M. Piedini antiscivolo
- N. Vano avvolgicavo (riavvolgimento manuale)
- O. Frusta a filo (per montare la panna e gli albumi)
- P. Frusta piatta in plastica (con rivestimento laterale in silicone per la miscelazione di ingredienti liquidi)
- Q. Frusta piatta in metallo (per le preparazioni di pan di Spagna, impasto per biscotti e crosta per torte)
- R. Gancio impastatore (per la preparazione degli impasti lievitati)
- S. Copriciotola*

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



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

FR

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

Pažljivo pročitate sljedeću uputu prije prvog korištenja uređaja.

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

HR

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK



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

HU

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





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

IT

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

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK




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



FR


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

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

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

HR


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

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

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

HU


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

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

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


IT

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


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

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


2. Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse, **à l'exception de la base moteur.** Séchez soigneusement chaque élément avant utilisation.

 **ok** Si vous utilisez un lave-vaisselle, placez les éléments uniquement dans le bac du haut de votre lave-vaisselle.


2. Sve dijelove osim **osnovice s motorom** operite u toploj vodi sa sapunicom. Prije uporabe dobro osušite sve dijelove.

 **ok** Ako koristite stroj za pranje posuda, dijelove stavljajte samo na gornju policu stroja.

2. **A motoralapot kivételével** az összes alkatrészt mossa el meleg, mosogatószeres vízben. Használat előtt alaposan szárítsa meg minden alkatrészt.

 **ok** Ha mosogatógépet használ, kizárólag a felső rácsra tegye a robotgép részeit.

2. Lavare tutte le parti **eccetto la base del motore** con acqua calda saponata. Asciugare accuratamente ogni parte prima dell'uso.

 **ok** Nel caso di lavaggio in lavastoviglie, disporre le parti solo nel cestello superiore.

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

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

3. **Kućište se čisti isključivo mekom vlažnom krpicom,** a zatim osuši krpom. **Napomena:** Ne upotrebljavajte abrazivna sredstva za čišćenje ni jastučiće za ribanje prilikom čišćenja uređaja.

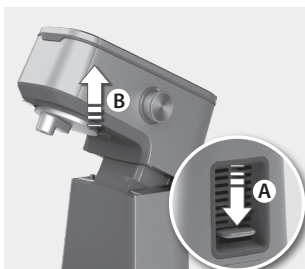
3. **A burkolat kizárólag puha, nedves ruhával tisztítható,** és ezt követően szárazra kell törölni.

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

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

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

Première utilisation / Početak rada
 Üzembe helyezés / Operazioni preliminari



FR

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

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

HR

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

⚠ Oprez! Provjerite je li kabel za napajanje iskopčan.

HU

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

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

IT

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

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

2. **Inclinazione del capot del motore (B) vers le haut :** Appuyez doucement sur le levier (A) vers le bas pour soulever le moteur.

Avvertissement : Garder les doigts et les mains hors de portée des pièces mobiles. Remarque : une fois soulevé, le capot du moteur se verrouille dans cette position par mesure de sécurité. Remarque : si vous rencontrez des difficultés pour débloquer la fonction de verrouillage, appuyez doucement sur le moteur puis appuyez sur le levier (A).

2. **Naginjanje glave motora (B) prema gore:** polugu (A) pažljivo pritisnite prema dolje, čime ćete podići glavu motora.

Upozorenje: Prste i ruke ne približavajte pomičnim dijelovima. Napomena: kada se glava motora podigne prema gore, ona će se, iz sigurnosnih razloga, blokirati u tom položaju. Napomena: ako se blokada teško otpušta, glavu motora pažljivo pritisnite prema dolje, a zatim pritisnite gumb (A).

2. **A készülékfej (B) döntése felfelé:** óvatosan nyomja le az (A) kart, ekkor a motoros fej felemelkedik.

Figyelem: Tartsa az ujjait és kezeit távol a mozgó alkatrészekről. Megjegyzés: Biztonsági megoldásként a készülékfej felemelését követően a készülékfej az adott pozícióban rögzül. Megjegyzés: Amennyiben a lezárás funkció nehezen oldható ki, óvatosan nyomja le a motoros fejet, majd nyomja meg az (A) gombot.

2. **Sollevamento della testa del motore (B):** premere delicatamente la leva di sbloccaggio (A) verso il basso, la testa del motore si solleverà.

Attenzione: Tenere dita e mani distanti dalle zone con parti mobili. Nota: come precauzione di sicurezza, dopo aver sollevato la testa del motore, questa si blocca in tale posizione. Nota: se non si riesce a sbloccare la funzione di blocco, premere delicatamente la testa del motore verso il basso, quindi premere il pulsante (A).

3. **Placez le bol sur la base moteur** (le bol est installé correctement sur la base uniquement lorsque la poignée est positionnée à droite). Bloquez le bol en tournant sa poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.

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

3. **Posudu stavite na postolje motora** (posudu na postolje ispravno možete postaviti samo ako je ručka okrenuta nadesno). Posudu pričvrstite tako da ručku okrenete u smjer kazaljke na satu. **Upozorenje:** Nikada ne upravljajte uređajem s postavljenim žičanim nastavkom za mučenje, plosnatom mučalicom ili kukom za tijesto ako posuda nije postavljena.

3. **Helyezze a keverőtálat a motoralapzatra** (a tál csak akkor fog megfelelően arra illeszkedni, ha a fogantyúja jobb irányba néz.). A fogantyút az óramutató járásával megegyező irányba forgatva rögzítse. **Figyelem:** A készüléket csak akkor működtesse a huzal habverővel, a lapos keverőkarral vagy a dagasztókkal, ha a tál a helyén van.

3. **Posizionare la ciotola sulla base del motore** (il recipiente può essere montato sulla base solo con il manico a destra). Ruotare il manico in senso orario per bloccare il recipiente.

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

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

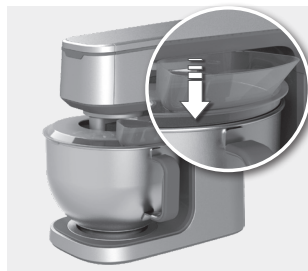
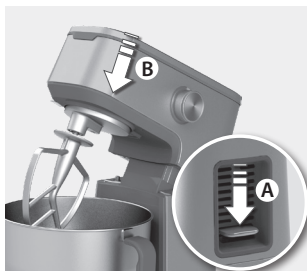
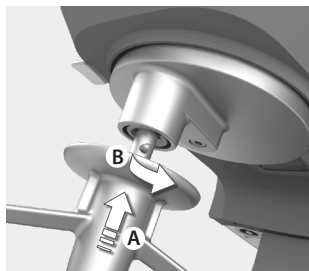
FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK



FR

4. Placez l'accessoire (A) sur l'axe des accessoires (B) : Faites coïncider le cran au sommet de l'accessoire (fouet, crochet à pétrir, batteur) avec la fente de l'axe d'entraînement. Enclencher-le en exerçant une pression puis tourner d'un quart sur la droite pour le verrouiller. Pour retirer l'accessoire, poussez-le vers le haut, tournez-le vers la gauche.

5. Abaisser le bras du robot : Poussez doucement le levier (A) vers le bas et faites glisser le capot du moteur (B) vers le bas avec l'autre main jusqu'à ce qu'il se verrouille dans la bonne position. Insérer la fiche électrique dans une prise secteur.

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

*Selon le modèle.

HR

4. Nastavak (A) stavite na osovinu za nastavke (B) : Isturenje na vrhu nastavka (pjenilica, kuka za tijesto, miješalica) poravnajte s utornom na osovini. Gurnite nastavak prema gore i okrenite ga u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu kako bi se zabravio u položaju. Ako nastavak želite skinuti, gurnite ga prema gore, zatim ga okrenite u smjeru kazaljke na satu te ga povucite prema dolje i skinite ga s osovine.

5. Naginjanje glave motora prema dolje: polugu (A) lagano pritisnite prema dolje i glavu motora (B) drugom rukom povlačite prema dolje sve dok ona ne sjedne na mjesto. Stavite utikač u električnu utičnicu.

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

*Isporučuje se uz neke modele.

HU

4. Helyezze a tartozékot (A) a tengelyre (B) : Igazítsa a tartozék (habverő, dagasztókar, keverőkar) felső részén lévő csapot a tengelyen lévő hasítékhoz. Tolja fel a tartozékot, majd fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, míg a csap a helyén nem rögzül. A tartozék eltávolításához tolja felfelé a tartozékot, forgassa el jobbra, majd lefelé húzza húzza ki.

5. A készülékfej lebillentése: óvatosan nyomja le a kart (A), majd a másik kezével csúsztassa lefelé a készülékfejet (B), amíg az a megfelelő helyen a helyére nem kattan. Illesse a csatlakozódugót a hálózati aljzatba.

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

*Bizonyos modellek esetén mellékelve.

IT

4. Introdurre l'utensile (frusta a filo o gancio impastatore o frusta piatta) (A) sull'apposito perno (B) : Allineare il perno sulla parte superiore dell'utensile (frusta, gancio per impastare, battitore) con la fessura sull'albero. Premere l'accessorio verso l'alto e ruotarlo in senso antiorario finché la spina è bloccata in posizione. Per rimuovere l'utensile bisogna spingerlo verso l'alto e ruotarlo in senso orario, quindi tirarlo verso il basso ed estrarlo.

5. Orientare verso il basso la testa del motore: spingere delicatamente la leva di sbloccaggio (A) verso il basso e con l'altra mano accompagnare la testa del motore (B) verso il basso finché si blocca nella posizione corretta. Inserire la spina nella presa.

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

*Incluso in determinati modelli.

**FR**

- 7. Sélectionner la vitesse souhaitée (1 à 10).** Une fois l'utilisation terminée, positionner le sélecteur de vitesse en position "OFF" et débrancher l'appareil.
Remarque : commencez toujours par utiliser la vitesse la plus lente afin d'éviter les projections d'ingrédients à l'extérieur du bol.

HR

- 7. Pomaknite birač brzina iz položaja "OFF" u položaj željene brzine (1-10).** Kada završite miješanje, okrenite birač brzina u položaj "OFF" i iskopčajite uređaj.
Napomena: uvijek počnite od najniže moguće brzine kako sastojci ne bi izlazili iz posude.

HU

- 7. Állítsa a sebességszabályozót „OFF” helyzetből a szükséges fokozatba (1-10).** A keverés befejezése után fordítsa a sebességszabályozót „OFF” helyzetbe, és húzza ki a csatlakozódugót a hálózathálból.
Megjegyzés: Az összetevők kiforrósulásának elkerülése érdekében mindig a lehető legalacsonyabb fordulatszámra indítsa el a készüléket.

IT

- 7. Portare il selettore di velocità da "OFF" alla velocità desiderata (1 - 10).** Una volta terminata l'operazione di impasto, ruotare il selettore della velocità su "OFF" e scollegare l'apparecchiatura.
Nota: avviare sempre l'apparecchio alla velocità più bassa possibile per evitare che gli ingredienti fuoriescano dalla ciotola.

- 8. Voyant de fonctionnement et rétroéclairage du sélecteur de vitesse :** Une fois l'appareil branché, lorsqu'une vitesse est sélectionnée, une LED blanche s'allume autour du variateur de vitesse. Un voyant de fonctionnement placé sous le bras moteur s'allume automatiquement lors de la mise en route de la machine et s'éteint automatiquement 3 mn après l'arrêt de celle-ci.

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

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

- 8. Luce di controllo e Indicatore e di Alimentazione:** Quando l'apparecchio è collegato ed è stata selezionata una velocità, una luce LED bianca si illumina intorno alla manopola di selezione della velocità.
Si accende anche una luce di controllo che illumina l'area di lavoro.
Se il selettore della velocità viene portato su "OFF", la luce si spegne automaticamente dopo 3 min.

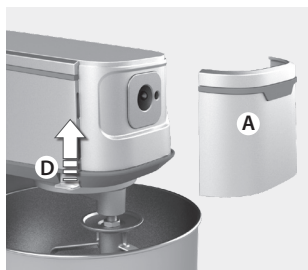
- 9. Note :** Si le variateur de vitesse est déjà positionné sur une vitesse avant que l'appareil ne soit branché, le voyant LED du sélecteur clignote pour vous indiquer qu'une vitesse est restée activée. Positionner le sélecteur de vitesse sur la position OFF, puis sélectionner la vitesse choisie pour remettre en route l'appareil.

- 9. Napomena:** Ako je birač brzina već bio uključen prije no što je uređaj ukopčan u struju, LED indikator birača brzina treperit će kako bi naznačio da je birač brzina ostao uključen.
Okrenite birač brzina u položaj za "OFF" i svjetla će prestati treperiti.
Tada se nastavlja uobičajeni rad.

- 9. Megjegyzés:** Amennyiben a sebességszabályozó már be van kapcsolva, mielőtt a készüléket bedugná a konnektorba, a sebességszabályozó LED lámpája lekapcsol, majd visszakapcsol, ezzel jelezve, hogy a sebességválasztó bekapcsolva maradt.
Forgassa a sebességszabályozó gombot „OFF” helyzetbe, és a fények abbahagyják a villogást.
Ezután a szokásos módon folytassa a műveletsort.

- 9. Nota:** Se la manopola è già impostata su una velocità prima che l'apparecchio sia acceso, la luce LED intorno alla manopola inizia a lampeggiare per indicare che è stato lasciato in modalità accesa. Ruotare il selettore della velocità sulla posizione "OFF"; le luci smettono di lampeggiare. È ora possibile riprendere il normale funzionamento.

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



FR

- Adaptateur à accessoires :** L'appareil est équipé d'un adaptateur à accessoires multi-usage. Vous pouvez retirer le cache de l'adaptateur à accessoires (A) en poussant le bouton (D) vers le haut. Il est possible d'acheter des accessoires supplémentaires tels qu'un hachoir à viande, des accessoires pour pâtes ou une râpe à légumes.
Consultez le site www.electrolux.com pour en savoir plus.

HR

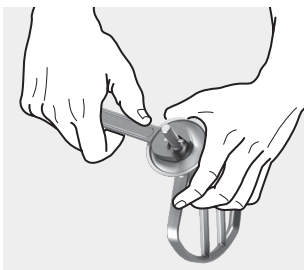
- Glavčina za nastavke:** Uredaj se isporučuje s ugrađenom višenamjenskom glavčinom za nastavke. Pokrov za nastavke (A) možete skinuti tako da gumb za nastavke (D) pritisnete prema gore. Kao dodatni pribor možete nabaviti nastavak za mljevenje mesa, nastavke za tjesteninu i ribež za povrće.
Dodatne informacije potražite na stranici www.electrolux.com.

HU

- Tartozéksatlakozó:** A készülék egy beépített, többfunkciós tartozéksatlakozóval rendelkezik. A tartozéksatlakozó gomb (D) felfelé történő nyomásával távolítható el. Kiegészítő tartozékként húsdaráló, zöldségaprító, illetve tésztakészítő is vásárolható.
További információkért látogasson el a www.electrolux.com weboldalra.

IT

- Punto di fissaggio accessori:** L'apparecchiatura dispone di un punto di fissaggio accessori integrato multifunzione. Per rimuovere il coperchio della fessure per gli accessori (A) premere il pulsante (D) verso l'alto. I seguenti accessori sono disponibili in commercio: accessori pasta (sfogliatrice, tagliatelle, tagliolini), tritacarne, affettatrice e grattugia.
Per maggiori informazioni visitate il sito www.electrolux.com.

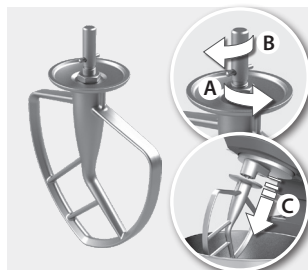


- Réglage de l'axe d'entraînement des accessoires :** L'appareil est réglé en usine, de sorte que l'accessoire atteigne le fond du bol. Si l'accessoire touche le fond du bol ou est trop éloigné des côtés, il est possible de le régler. *Voir la section 3 pour plus d'instructions.*
Remarque : vérifiez que l'accessoire est aussi proche que possible du fond du bol pour de meilleurs résultats.

- Prilagodba osovine za nastavke:** Uredaj je tvornički postavljen tako da nastavak ne doseže dno posude. Ako nastavak udara po dnu posude ili je predaleko od bočnih stijenki, možete ga prilagoditi.
Dodatne upute pogledajte u dijelu 3.
Napomena: nastavak treba biti što bliže dnu posude kako bi se postigli najbolji rezultati.

- A tartozéktengely beállítása:** A készülék gyárilag úgy van beállítva, hogy a keverőkar felszedje a tál alján levő hozzávalókat. Ha a keverőkar hozzäär a tál aljához, vagy túl távol van a tál oldalától, módosíthatja a beállítását.
A további utasítást lásd a 3. lépésnél.
Megjegyzés: Ellenőrizze, hogy a legjobb eredmények elérése érdekében a keverőkar a lehető legközelebb van-e a tál aljához.

- Regolazione del perno per utensili:** L'apparecchiatura è regolata in fabbrica in modo tale che l'accessorio non tocchi il fondo della ciotola. Se l'accessorio colpisce il fondo della ciotola del recipiente o è troppo distante dalle sue pareti, è possibile effettuare una regolazione. *Fare riferimento al punto 3 per ulteriori funzioni.*
Nota: accertarsi che l'accessorio sia il più possibile vicino al fondo della ciotola per ottenere risultati ottimali.



- Desserrez l'écrou de l'axe d'entraînement des accessoires.
Si l'accessoire frotte au fond du bol : desserrez l'écrou (A) en vissant l'axe (B) vers le bas dans l'accessoire. Serrez l'écrou (A). **Si l'accessoire est trop éloigné des côtés/du fond du bol :** vissez l'axe (B) vers le haut. Serrez l'écrou (A).

- Otpustite maticu na osovini za nastavke. **Ako nastavak dodiruje dno posude:** otpustite maticu (A), zategnite osovinu (B) prema dolje u nastavak. **Pričvrstite maticu (A). Ako je nastavak predaleko od stijenki/ dna posude:** pritegnite osovinu (B) prema gore. Pričvrstite maticu (A).


- Csavarja le a tartozék tengelyén lévő anyát. **Ha a tartozék hozzäär a tál aljához:** Lazítsa meg az anyát (A), hajtsa beljebb a tengelyt (B) a tartozékba. Húzza meg az anyát (A). **Amennyiben a tartozék túlságosan messze van a tál aljától/oldalaitól:** Csavarja feljebb a tengelyt (B). Húzza meg az anyát (A).

- Allentare il dado sul perno dell'utensile. **Se l'utensile gratta il fondo della ciotola:** allentare il dado (A), avvitare il perno (B) verso il basso dell'utensile. Serrare il dado (A). **Se l'utensile è troppo distante dai lati/ dal fondo della ciotola:** avvitare il perno (B) verso l'alto. Serrare il dado (A).




FR

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

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

HR

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

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


HU

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

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


IT

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


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




2. Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse, **à l'exception de la base moteur**. Séchez soigneusement chaque élément avant utilisation.

 **ok** Si vous utilisez un lave-vaisselle, placez les éléments uniquement dans le bac du haut de votre lave-vaisselle. Remarque : le couvercle du bol* et le couvercle anti-projections* ne doivent pas être placés au lave-vaisselle.


2. Sve dijelove osim **osnove s motorom** operite u toploj vodi sa sapunicom. Prije uporabe dobro osušite sve dijelove.

 **ok** Ako koristite stroj za pranje posuda, dijelove stavljajte samo na gornju policu stroja. Napomena: poklopac posude* i pokrov posude* ne mogu se prati u perilici posuda.

2. **A motoralapzat kivételével** az összes alkatrészt mossa el meleg, mosogatószeres vízben. Használat előtt alaposan szárítson meg minden alkatrészt.

 **ok** Ha mosogatógépet használ, kizárólag a felső rácsra tegye a robotgép részét. Megjegyzés: A tál fedele* és a tál teteje* nem mosható mosogatógépben.

2. Lavare tutte le parti **eccetto la base del motore** con acqua calda saponata. Asciugare accuratamente ogni parte prima dell'uso.

 **ok** Nel caso di lavaggio in lavastoviglie, disporre le parti solo nel cestello superiore. Nota: il coperchio del recipiente* e il coperchio della ciotola* non sono idonei al lavaggio in lavastoviglie.



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

Remarque: n'utilisez ni produits nettoyants abrasifs ni grattoirs pour nettoyer les surfaces de l'appareil. Rangez le cordon d'alimentation dans le rangement prévu à cet effet (rembobinage manuel) - dans le trou situé à l'arrière de l'appareil.

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

Napomena: Ne upotrebljavajte abrazivna sredstva za čišćenje ni jastučiće za ribanje prilikom čišćenja uređaja. Kabel za napajanje spremite u odjeljak spremišta (ručno namatanje) – kabel gurnite u otvor koji se nalazi na stražnjoj strani uređaja.

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

Megjegyzés: Ne használjon súroló tisztítószerket vagy súrolópárnát a készülék felületének tisztításához. A tápkábelt a tápkábel tárolóhelyén tárolja (manuális feltekérés) – nyomja be a kábelt a készülék hátulján található nyílásba.

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

Nota: Non utilizzare spugnette o detergenti abrasivi per pulire le superfici dell'apparecchiatura. Riporre il cavo di alimentazione nell'apposito vano (riavvolgimento manuale) - spingere il cavo all'interno del foro nella parte posteriore dell'apparecchiatura.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK

Recettes

FR

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

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

Quantités à pétrir et durées de pétrissage					
Recette	Ingrédients	Quantité	Unité	Durée	Vitesse
Pain (pâte levée) : quantités minimales	farine	252	g	Au moins 120 s	Réglage bas (position 1-2)
	eau	240	g		
	Sucre	2	c. à café		
	Margarine	1	c. à soupe		
	Sel	1	c. à café		
	Levure sèche	2	c. à café		
Préparation					
Placez tous les ingrédients dans le bol et pétrissez jusqu'à obtenir un résultat satisfaisant.					
Pâte levée* (pâte à pizza) quantités maximales	Farine de blé	960	g	Au moins 120 s	Réglage bas (position 1-2)
	Eau	400	g		
	Huile	93	g		
	Sel	3	c. à café		
	Sucre	2	c. à café		
	Levure sèche	1	c. à soupe		
	Préparation				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Dans un récipient, mélangez la moitié de la levure avec le sel et le sucre, et laissez de côté ; 2. Dans le bol du robot, versez la levure restante, l'eau et l'huile ; 3. Cette pâte doit être pétrie avec les batteurs de base, à vitesse minimale, jusqu'à obtenir un mélange homogène ; 4. Ensuite, ajoutez le mélange levure, sel et sucre ; 5. Augmentez la vitesse au niveau moyen et versez la farine petit à petit ; 6. Dès que la pâte semble gonfler et s'élever au-dessus des batteurs, remplacez-les par les batteurs conçus pour les mélanges lourds ; 7. Versez toute la farine et pétrissez jusqu'à obtenir un mélange homogène ; 8. À ce niveau de la préparation, vous devez surveiller la puissance d'entrée du robot afin de vous assurer qu'elle ne dépasse pas la valeur maximale définie par le fabricant ; 9. La pâte est prête lorsqu'elle ne colle plus dans la main. 					

Recettes

FR

Quantités à pétrir et durées de pétrissage					
Recette	Ingrédients	Quantité	Unité	Durée	Vitesse
Pâte molle	de farine	1,9	kg	120 s	Réglage bas (position 2)
	d'eau	1450	g		
	de sel	3	c. à café		

Quantités d'ingrédients et temps de pétrissage					
Recette	Ingrédients	Quantité	Unité	Durée	Vitesse
Glaçage crème au beurre chocolatée	de copeaux de chocolat peu sucrés	250	g	200-300 s	Réglage moyen (position 4-6)
	Beurre	117	g		
	de sucre pâtissier	432	g		
	de lait	5	c. à soupe		
	Extrait de vanille	1/2	c. à café		

Préparation

1. Faites fondre le chocolat et maintenez au chaud.
2. Ajoutez le beurre ramolli dans le bol et battez le mélange jusqu'à ce que le beurre devienne crémeux.
3. Ajoutez le lait et le sucre dans le bol et battez l'ensemble avec le beurre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux et mousseux.
4. Versez ensuite le chocolat fondu dans le bol et mélangez avec le batteur en plastique pour obtenir un mélange homogène.

Gestion des pannes

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

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK

Recepti

HR

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

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

Količine i vrijeme rada kuka za tijesto					
Recept	Sastojci	Količina	Jedinica	Vrijeme	Brzina
Min. količina za kruh (dizano tijesto)	brašno	252	g	Najmanje 120 s	Niska postavka (postavka 1-3)
	voda	240	g		
	Šećer	2	velika žlica		
	Margarin	1	velika žlica		
	Sol	1	velika žlica		
	Suhi kvasac	2	velika žlica		
Pripremanje					
Stavite sve sastojke u zdjelu i miješajte dok ne dobijete zadovoljavajuću smjesu.					
Maks. količine tijesta s kvascem (tijesto za pizzu)	Pšenično brašno	960	g	Najmanje 120 s	Niska postavka (postavka 1-3)
	Voda	400	g		
	Ulje	93	g		
	Sol	3	velika žlica		
	Šećer	2	velika žlica		
	Suhi kvasac	1	velika žlica		
Pripremanje					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pomiješajte pola kvasca sa solju i šećerom i ostavite sa strane; 2. U posudu samostojećeg miksera stavite preostali kvasac, vodu i ulje; 3. Ovo se tijesto treba miksati standardnim metlicama, najmanjom brzinom dok ne donijete glatku smjesu; 4. Zatim dodajte kvasca, soli i šećera; 5. Brzinu povećajte na srednju i postupno dodajte brašno; 6. Kada primijetite da se smjesa diže iznad metlica zamijenite ih metlicama za teža tijesta; 7. Stavite preostalo brašno i miješajte dok ne dobijete jednoličnu smjesu; 8. Sada morate početi nadzirati ulaznu snagu miksera kako se ne bi prekoračila maksimalna vrijednost koju je odredio proizvođač; 9. Smjesa postiže točku kada se više ne lijepe za metlice. 					

Recepti

HR

Količine i vrijeme rada kuka za tijesto					
Recept	Sastojci	Količina	Jedinica	Vrijeme	Brzina
Meko tijesto	Brašno	1,9	kg	120 s	Niska postavka (postavka 2)
	Voda	1450	g		
	Sol	3	velika žlica		

Količine i vrijeme obrade za miješalicu sa savitljivim rubovima					
Recept	Sastojci	Količina	Jedinica	Vrijeme	Brzina
Glazura od čokolade	Manje slatki komadići čokolade	250	g	200-300 s	Srednja postavka (postavka 4-6)
	Maslac	117	g		
	Šećer u prahu	432	g		
	Mlijeko	5	velika žlica		
	Ekstrakt vanilije	1/2	velika žlica		
Pripremanje					
<ol style="list-style-type: none"> Otopite čokoladu i vodite računa da se ne ohladi. U posudu dodajte omekšali maslac i miješajte dok maslac ne postane kremast. U posudu dodajte mlijeko i šećer te ih miješajte zajedno s maslacem dok mješavina ne postane lagana i kremasta. Nakon toga u posudu stavite otoplenu čokoladu i miješajte plastičnom miješalicom kako biste dobili homogenu mješavinu. 					

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

Rješavanje problema

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

Receptek

HU

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

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

Dagasztási mennyiségek és műveleti idők					
Receptek	Hozzávalók	Mennyiség	Mértékegys.	Idő	Fordulatszám
Kenyér (kelt tészta) Min. mennyiség	liszt	252	g	Legalább 120 mp	Alacsony beállítás (1-3 beállítás)
	víz	240	g		
	Cukor	2	kiskanál		
	Margarin	1	evőkanál		
	Só	1	kiskanál		
	Szárított élesztő	2	kiskanál		
Elkészítés					
Tegye az összes hozzávalót a keverőedénybe, majd addig dagassza, míg a tészta megfelelő nem lesz.					
Kelt tészta* (piz-zasztésza) max. mennyiségek	Búzaliszt	960	g	Legalább 120 mp	Alacsony beállítás (1-3 beállítás)
	Víz	400	g		
	Olaj	93	g		
	Só	3	kiskanál		
	Cukor	2	kiskanál		
	Szárított élesztő	1	evőkanál		
Elkészítés					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Egy edényben keverje össze az élesztő felét a sóval és a borssal, majd tegye félre a keveréket; 2. Tegye az asztali mixer keverőedényébe a megmaradt élesztőt, a vizet és az olajat; 3. Ezt a tésztát a normál keverőfejekkel addig keverje a legkisebb fordulatszámon, míg egyenletes keveréket nem kap; 4. Ezután adja hozzá a sóval és cukorral elkevert élesztőt; 5. A keverési sebességet növelje közepesre, és fokozatosan adja a keverékhez a lisztet; 6. Amikor azt tapasztalja, hogy a massa elkezdi a keverőfejek fölé emelkedni, cserélje ki a fejeket a nehéz massa keveréséhez való fejekre; 7. Adja hozzá az összes lisztet, és addig keverje, míg egyenletes keveréket nem kap; 8. Ennél a pontnál figyelni kell az asztali mixer által felvett teljesítményt, hogy az ne lépje túl a gyártó által meghatározott értéket; 9. A massa eléri azt a pontot, amikor elfogy az összekeverendő tészta. 					

Receptek

HU

Dagasztási mennyiségek és műveleti idők					
Receptek	Hozzávalók	Mennyiség	Mértékegys.	Idő	Fordulatszám
Puha tészta	Liszt	1,9	kg	120 s	Alacsony beállítás (2 beállítás)
	Víz	1450	g		
	Só	3	kiskanál		

Rugalmas szélű habverő funkció mennyiségei és elkészítési idők					
Receptek	Hozzávalók	Mennyiség	Mértékegys.	Idő	Fordulatszám
Csokoládés, vajas krémbevonat	Félédes csokoládédarabkák	250	g	200-300 s	Közepes beállítás (4-6-os beállítás)
	Vaj	117	g		
	Porcukor	432	g		
	Tej	5	evőkanál		
	Vaníliakivonat	1/2	kiskanál		
Elkészítés					
1. Olvassa fel a csokoládét, majd tartsa melegen. 2. Öntsön olvadt vajat a tálba, majd keverje, amíg krémessé nem válik. 3. Öntsön tejet és cukrot a tálba, majd keverje össze őket a vajjal, amíg krémes, könnyű keveréket nem kap. 4. Ezt követően öntse az olvasztott csokoládét a tálba, majd a műanyag keverőkarral keverje össze, amíg el nem éri a megfelelő állapotot.					

Hibaelhárítás

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

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

Ricette

IT

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

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

Dosi e tempi di preparazione per gli uncini					
Ricetta	Ingredienti	Quantità	Unità	Durata	Velocità
Pane (impasto lievitato) quantità minima	Farina	252	g	Almeno 120 sec.	Impostazione bassa (impostazione 1-3)
	Acqua	240	g		
	Zucchero	2	cucchiaino		
	Margarina	1	cucchiaino		
	Sale	1	cucchiaino		
	Lievito secco	2	cucchiaino		
Preparazione					
Versare tutti gli ingredienti in un recipiente e impastare fino ad ottenere un risultato omogeneo.					
Pasta lievitata* (per Pizza) quantità massime	Farina di frumento	960	g	Almeno 120 sec.	Impostazione bassa (impostazione 1-3)
	Acqua	400	g		
	Olio	93	g		
	Sale	3	cucchiaino		
	Zucchero	2	cucchiaino		
	Lievito secco	1	cucchiaino		
Preparazione					
<ol style="list-style-type: none"> In una ciotola mescolare metà lievito, sale e zucchero e mettere da parte; Nel recipiente del frullatore con supporto versare il lievito restante, l'acqua e l'olio; Lavorare la pasta così ottenuta con delle fruste standard a velocità minima, fino ad ottenere un impasto uniforme; Quindi aggiungere il lievito mescolato con sale e zucchero; Portare la velocità ad un livello medio e aggiungere gradualmente la farina; Quando il composto raggiunge le fruste, sostituirle con quelle per impasti più pesanti; Versare tutta la farina e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo; A questo punto controllare la potenza in ingresso del frullatore; non deve superare il valore massimo indicato dal produttore; Il composto è pronto quando la pasta non si attacca più alle mani. 					

Ricette

IT

Dosi e tempi di preparazione per gli uncini					
Ricetta	Ingredienti	Quantità	Unità	Durata	Velocità
Impasto morbido	Farina	1,9	kg	120 sec.	Impostazione bassa (impostazione 2)
	Acqua	1450	g		
	Sale	3	cucchiaino		

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

Ricerca ed eliminazione dei guasti

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

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK

Mise au rebut / Odlaganje Hulladékkezelés / Smaltimento

FR

Recyclez les matériaux portant le symbole



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



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

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

HR

Reciklirajte materijale sa simbolom
Ambalažu za recikliranje odložite u
prikladne spremnike.



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



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

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

HU

A következő jelzéssel ellátott anyagokat

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

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



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

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

IT

Riciclare i materiali con il simbolo
Buttare l'imballaggio negli appositi
contenitori per il riciclaggio.



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



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

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

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

LT

Sudedamosios dalys

- A. Variklio galvutė (pakreipiama)
- B. Greičio reguliatorius
- C. Korpusas
- D. Pakreipiamos galvutės fiksavimo svirtis
- E. Apšvietimo lemputė
- F. Priedų lizdo dangtelis
- G. Priedų lizdo dangtelio atidarymo mygtukas
- H. Priedo stebulė
- I. Įrankio velenas
- J. Dubens dangtis*
- K. Nerūdijanciojo plieno dubuo ir papildomas dubuo*
- L. Plokštelė dubeniui fiksuoti
- M. Neslystančios kojelės
- N. Maitinimo laido laikymo vieta (suvyniojamas rankomis)
- O. Vielinis plakiklis (grietinėlei ir kiaušinių baltymams plakti)
- P. Plastikinis plokščias plakiklis (su minkštomis guminėmis mentelemis skystiems produktams maišyti)
- Q. Metalinis plokščias maišiklis (tortų biskvitams, sausainių ir pyragų tešlai maišyti)
- R. Įrankis tešlai (mielinei tešlai minkyti)
- S. Dubens dangtis*

*Pridedamas su kai kuriais modeliais.

LV

Sastāvdaļas

- A. Motora galviņa (noliecama)
- B. Ātruma pārslēgs
- C. Apvalks
- D. Galviņas noliekšanas bloķēšanas svira
- E. Darba gaiss
- F. Palīgierīces nodalījuma pārslēgs
- G. Poga palīgierīces nodalījuma pārsēga atvēršanai
- H. Palīgierīču centrs
- I. Rīku vārpsta
- J. Bļodas vāciņš*
- K. Nerūsējošā tērauda bļoda un papildu bļoda*
- L. Bļodas fiksācijas plāksne
- M. Neslīdošās kājiņas
- N. Strāvas vada uzglabāšanas vieta (manuāla ievietošana)
- O. Stieplu putotājs (krēma un olas baltuma putošānai)
- P. Plastmasas plakanā kulšanas lāpstiņa (ar mīkstaš gumijas lāpstiņas uzliku šķīdros sastāvdaļu sajaukšanai)
- Q. Metāla plakanā kulšanas lāpstiņa (biskvīta kūkas, cepumu un pirāgu kraukšķīgas garozas mīklas maišīšanai)
- R. Mīklas āķis (rauga mīklas micīšanai)
- S. Bļodas vāks*

*Iekļauts komplektācijā konkrētiem modeļiem.

NL

Onderdelen

- A. Motorkop (kantelbaar)
- B. Snelheidsknop
- C. Behuizing
- D. Kantelvergrendeling kop
- E. Werkverlichting
- F. Hulpstukklep
- G. Knop om de hulpstukklep mee te openen
- H. Bevestigingshub
- I. Hulpstukas
- J. Komafdekking*
- K. Roestvrijstalen kom + extra kom*
- L. Komvergrendelplaat
- M. Anti-slip pootjes
- N. Snoeropbergvak (handmatig oprollen)
- O. Garde (voor slagroom en eiwit)
- P. Plastic platte klopper (met zachte rubberen spatel voor het mengen van vloeibare ingrediënten)
- Q. Metalen platte klopper (voor het mengen van cakebeslag, koek- en taartdeeg)
- R. Deeghaak (voor het kneden van deeg)
- S. Komdeksel*

*Meegeleverd bij specifieke modellen.

NO


Komponenter

- A. Motorhode (vippbart)
- B. Hastighetsvelger
- C. Maskinhus
- D. Låsespak for vippehode
- E. Arbeidslys
- F. Tilbehørsdeksel
- G. Knapp for å åpne tilbehørsdekslet
- H. Kraftuttak for tilbehør
- I. Redskapsskaft
- J. Bolledeksel*
- K. Bolle i rustfritt stål + ekstra bolle*
- L. Låseplate for bollen
- M. Sklisikre føtter
- N. Oppbevaring for ledningen (manuelt opp trekking)
- O. Stålvisp (for pisking av krem og eggehviter)
- P. Flatvisp i plast (med myk slikkleppott i gummi for blanding av væsker)
- Q. Flatvisp i metall (for å blande kakedeig, kjeksdeig og paideig)
- R. Eltekrok (for å elte gjærdeiger)
- S. Bollelokk*

*Inkludert på enkelte modeller.




Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą atidžiai perskaitykite šias instrukcijas.

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

Pirms ierīces izmantošanas pirmo reizi rūpīgi izlasiet tālāk sniegtos norādījumus.

LV

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

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

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

NL

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

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

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

NO

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR


UK

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



LT


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

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

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

LV

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

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

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

NL


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

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

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


NO

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


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

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


2. Išplaukite visas dalis, išskyrus **variklio korpusą**, šiltame, muiluotame vandenyje.

 **ok** Plaudami indaplovėje, sudėkite dalis tik viršutiniame indaplovės stalčiuje.


2. Nomazgājiet visas detaļas (**izņemot motora pamatni**) siltā ziepjūdenī.

 **ok** Ja lietojat trauku mazgājamo mašīnu, detaļas novietojiet tikai trauku mazgājamās mašīnas augšējā plauktā.

2. Reinig alle onderdelen, **met uitzondering van de motorbasis**, in warm water met afwasmiddel.

 **ok** Als u een vaatwasser gebruikt, plaatst u de onderdelen alleen in het bovenste rek van de vaatwasser.

2. Vask alle delene **unntatt motorenheten** i varmt såpevann. Tørk hver del grundig før bruk.

 **ok** Hvis du bruker oppvaskmaskin, må du plassere delene kun i den øvre hyllen i oppvaskmaskinen.

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

Pastaba: nevalykite prietaiso paviršių abrazyviniais valikliais arba šveičiamosiomis kempinėmis.

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

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

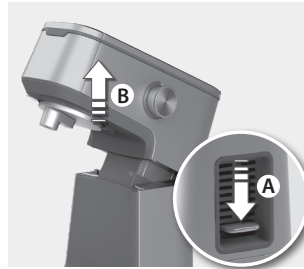
3. **De behuizing mag alleen worden schoongemaakt met een vochtige doek** en vervolgens gedroogd met een doek.

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

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

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

Naudojimo pradžia / Darba sākšana
Het eerste gebruik / Slik kommer du i gang



LT

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

⚠ Perspėjimas! Įsitikinkite, kad maitinimo laidas atjungtas.

LV

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

⚠ Uzmanību! Pārļiecinieties, vai strāvas vads ir atvienots.

NL

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

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

NO

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

⚠ Forsiktig! Sørg for at strømledningen er frakoblet.

2. **Variklio galvutės (B) pakėlimas –** lengvai paspauskite svirtį (A) žemyn, tuomet variklio galvutė pakils į viršų. **Įspėjimas: Laikykite pirštus ir rankas atokiai nuo judančių dalių.** Pastaba. Saugumo sumetimais, pakėlus variklio galvutę aukštyn, ji užfiksuoja šioje padėtyje. Pastaba: jei sunku išjungti fiksavimo funkciją, lengvai paspauskite variklio galvutę žemyn, tuomet paspauskite mygtuką (A).

2. **Motor galvas (B) saliekšana uz augšu:** viegli nospiediet sviru (A) lejup, pēc tam motora galva tiek pacelta. **Bridinājums: netuviniet pirkstus un rokas detaļām, kas kustas.** Piezīme. Tiklīdz motora galva tiek pārvietota uz augšu, drošības nolūkos tā nofiksējas vietā. Piezīme. Salāgojiet rīka (putotāja, miklas āķa vai lāpstas) esošo tapu ar atveri uz vārpstas.

2. **De motorkop (B) omhoog kantelen:** druk de hendel (A) voorzichtig naar beneden, de motorkop wordt omhoog gekanteld. **Waarschuwing: Houd uw vingers en handen uit de buurt van draaiende delen.** Opmerking: als voorzorgsmaatregel wordt de motorkop in de gekantelde positie vergrendeld. Opmerking: als het moeilijk is om te ontgrendelen drukt u de motorkop voorzichtig naar beneden en drukt u vervolgens op de knop (A).

2. **Slik vipper du motorhodet (B) opp:** Trykk spaken (A) forsiktig ned, og så løftes motorhodet. **Advarsel: Hold fingre og hender borte fra områder med bevegelige deler.** Merk: For å gjøre bruken sikrere låses motorhodet i denne posisjonen når du løfter det opp. Merk: Hvis det er vanskelig å løsne låsemekanismen, kan du trykke motorhodet forsiktig ned og deretter trykke på knappen (A).

3. **Padėkite maišymo dubenį ant variklio pagrindo** (indas tinkamai prisitvirtins prie pagrindo tik, kai rankena bus dešinėje pusėje). Pasukite rankeną pagal laikrodžio rodyklę, kad užfiksuotumėte. **Įspėjimas:** Niekada nenaudokite prietaiso su priedais – vielinio plaktuvu, plokščiuoju plaktuvu arba tešlos minkytuvu, neuždeję dubens.

3. **Novietojiet apstrādes bļodu uz motora pamatnes** (trauks ir pareizi novietots uz pamatnes, ja rokturis ir vērstis uz labo pusi). Lai nofiksētu, grieziet rokturi pulksteņrādītāju kustības virzienā. **Bridinājums:** Nekādā gadījumā nelietojiet ierīci ar putošanas vai plakano kuļšanas slotiņu vai miklas āķi, ja tam nav pievienota bļoda.

3. **Plaats de kan op de motorbasis** (de kom past alleen goed op de basis als de handgreep zich aan de rechterkant bevindt). Draai de handgreep rechtsom om te vergrendelen. **Waarschuwing:** De hulpstukken garde, klopper of deeghaak niet gebruiken zonder de kom bij gebruik van het apparaat.

3. **Sett blandeballen på motorenheten** (bollen vil være korrekt plassert kun når håndtaket er vendt mot høyre). Drei håndtaket med klokken for å låse den i stilling. **Advarsel:** Bruk aldri produktet med tilleggsutstyrene stålvisp, flatvisp eller eltekrok uten at bollen er på plass.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

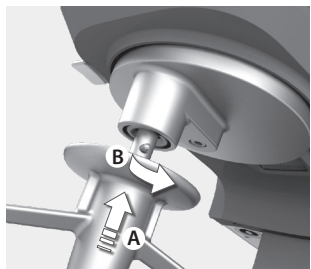
FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK



LT

4. Įstatykite įrankį (A) į veleną (B) – Sulygininkite įrankio plaktuvo, įrankio tešlai, maišiklio viršuje esantį kaištų su veleno išpjova. Stumkite priedą aukštyn ir sukite jį prieš laikrodžio rodyklę, kol smaigas tinkamai užsifiksuos. Norėdami priedą išimti, spustelėkite jį aukštyn, pasukite pagal laikrodžio rodyklę ir ištraukite.

LV

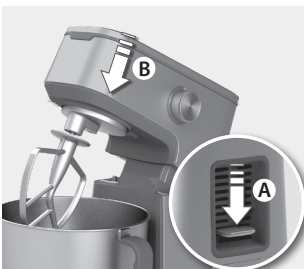
4. Uzstādiēt rīku (A) uz rīku vārpstas (B): Salāgojiet rīka (putotāja, mīklas āķa vai lāpstiņas) esošo tapu ar atveri uz vārpstas. Spiediet palīgierīci uz augšu un pagrieziet to pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, līdz tapa nofiksējas. Lai noņemtu palīgierīci, spiediet to uz augšu, pagrieziet to pulksteņrādītāju kustības virzienā, velciet leju un izņemiet.

NL

4. Plaats het hulpstuk (A) op de hulpstukas (B): Lijn de sleuf aan de bovenzijde van het hulpstuk (garde, deeghaak, klopper) uit met de pen op de as. Druk het opzetstuk omhoog en draai het linksom tot het pennetje vastklikt. Duw het hulpstuk naar boven, draai het rechtsom en trek het omlaag om het te verwijderen.

NO

4. Fest redskapet (A) på redskapsskafet (B): Plasser stiften på toppen av redskapet (visp, eltekrok, flatvisp) på linje med sporet på skafet. Skyv tilbehøret opp og dreii det mot urviseren til pinnen er låst i stilling. For å fjerne tilbehøret trykker du det opp, vrir det med klokken og drar det ned og ut.

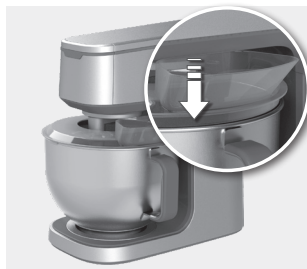


5. Variklio galvutės nuleidimas: Švelniai paspauskite svirtelę (A) žemyn ir kita ranka leiskite variklio galvutę (B) žemyn tol, kol ji užsifiksuos. Įkiškite elektros kištuką į sieninį lizdą.

5. Motora galviņas noliekšana uz leju: Viegli nospiediet sviru (A) leju un ar otru roku stumiet motora galvu (B) leju, līdz tā nofiksējas pareizajā pozīcijā. Iespraudiet kontaktdakšu sienas elektrotīkla kontaktligzdā.

5. Kantel de motorkop omlaag: druk de hendel (A) voorzichtig naar beneden en schuif de motorkop (B) omlaag met uw andere hand totdat deze vastklikt in de juiste positie. Steek de stekker in het stopcontact.

5. Vippe motorhodet ned: Trykk spaken (A) forsiktig ned, og før motorhodet (B) nedover med den andre hånden til det klikker i posisjon. Sett støpslet i kontakten.



6. Uždenkite dubenį dangčiu* – švelniai spauskite dangtį žemyn, kol jis užsifiksuos. Maisto produktus dėkite tik per dubens dangtyje esančią angą.

*Pridedamas su kai kuriais modeliais.

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

*Iekļauts komplektācijā konkrētiem modeļiem.

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

*Meegeleverd bij specifieke modellen.

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

*Inkludert på enkelte modeller.

**LT**

7. Pasukite greičio reguliatorių iš „OFF“ padėties ir nustatykite jį ties norimo greičio nuostata (1–10). Pabaigę maišyti, pasukite greičio reguliatorių ties „OFF“ padėtimi ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Pastaba. Kad iš dubens netikėtų maisto produktai, visada pradėkite nuo mažiausio galimo greičio.

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

9. Pastaba: Jei greičio reguliatorius jau įjungtas prieš prijungiant prietaisą prie elektros tinklo, greičio reguliatoriaus šviesos diodas mirksės, o tai leis jums suprasti, kad greičio reguliatorius buvo paliktas įjungtas. Pasukus greičio reguliatorių tie „OFF“ padėtimi, lemputės nebežybcios. Paskui prietaisą vėl galima įprastai naudoti.

LV

7. Pārvietojiet ātruma pārslēgu no pozīcijas “OFF” līdz vēlamajam ātrumam (1-10). Kad kuļšana ir pabeigta, pagrieziet ātruma pārslēgu pozīcijā “OFF” un atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Piezīme. Lai izvairītos no sastāvdaļu izšļakstīšanās no bļodas, vienmēr sāciet darbu lēnākajā iespējamā ātrumā.

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

9. Piezīme: Ja ātruma pārslēgs jau atrodas ieslēgtā pozīcijā pirms ierīce ir pievienota strāvas padevei, ātruma pārslēga LED gaismiņa nodziest un iedegas, tādējādi norādot, ka ātruma pārslēgs ir bijis ieslēgtā pozīcijā. Pagrieziet ātruma pārslēgu “OFF” pozīcijā un gaismas pārtrauks mirgot. Pēc tam turpiniet darbināt kā parasti.

NL

7. Zet de snelheidsknop van “OFF” op de gewenste snelheid (1-10). Zet als het mixen klaar is de snelheidsknop op “OFF” en haal de stekker uit het stopcontact. Opmerking: begin altijd op de laagst mogelijke snelheid om spatten te voorkomen.

8. Werkverlichting en stroomlampje: Als de stekker van het apparaat in het stopcontact zit en er een snelheid is geselecteerd, brandt er een wit LED-lampje bij de snelheidsknop. De werkverlichting verlicht ook het werkgebied. Als de snelheidsknop op “OFF” wordt gezet, gaat de werkverlichting automatisch na 3 minuten uit.

9. Opmerking: Als de snelheidsknop al is ingeschakeld voordat u het apparaat aansluit, dan knippert het LED-lampje van de snelheidsknop om u te laten weten dat de snelheidsknop nog is ingeschakeld. Draai de snelheidsknop naar “OFF” en de lampjes stoppen met knipperen. Vervolgens kunt u verder gaan met het gebruik.

NO

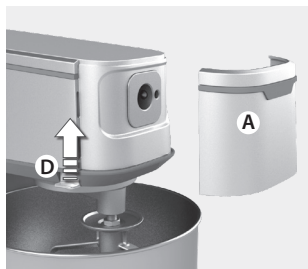
7. Flytt hastighetsvelgeren fra “OFF” til ønsket hastighet (1-10). Når miksing er fullført, drei hastighetsvelgeren til “OFF” og koble fra produktet. Merk: Start alltid på den roligste hastigheten for å unngå at ingrediensene spruter ut av bollen.

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

9. Merk: Hvis hastighetsvelgeren allerede er slått på før apparatet ble koblet til, blinker LED-lyset på hastighetsvelgeren for å indikere at hastighetsvelgeren har blitt stående på. Lysene slutter å blinke når du slår hastighetsvelgeren “OFF”. Gjenoppta deretter normal bruk.

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

Kitos funkcijos / Citas funkcijas
Overige functies / Andre funksjoner



LT

- Priedo stebulė:** Pritaikomas su įrengta daugiafunkce priedo stebule. Pakėlę priedo rankenėlę (D) galite nuimti priedo lizdo dangtelį (A). Papildomai galite įsigyti mėsmalę, priedą makaronams gaminti ir daržovių pjaustyklę. *Apsilankykite svetainėje www.electrolux.com, jei reikia daugiau informacijos.*

LV

- Palīgierīču centru:** ierīce ir aprīkota ar iebūvētu daudzfunkciju palīgierīču centru. Lai noņemtu palīgierīču nodalījuma pārsegu (A), spiediet palīgierīču pogu (D) uz augšu. Gaļas maļamo ierīci, pastas gatavošanas palīgierīces un dārzeņu rīvi var iegādāties kā papildu palīgierīces. *Lai uzzinātu vairāk, apmeklējiet vietni www.electrolux.com.*

NL

- Bevestigingshub:** Het apparaat heeft een ingebouwde multifunctionele bevestigingshub. U kunt de hulpstukklep (A) verwijderen door de hulpstukknop (D) omhoog te drukken. U kunt optioneel een vleesmolen, pasta-accessoires en een groentesnijder aanschaffen. *Bezoek www.electrolux.com voor meer informatie.*

NO

- Kraftuttak til tilbehør:** Produktet leveres med et innebygget universalt kraftuttak til tilbehør. Du kan ta av tilbehørsdekselet (A) ved å trykke tilbehørsknappen (D) opp. Du kan kjøpe en kjøttkvern, pastatilbehør og grønnsakskutter som ekstra tilbehør. *Se www.electrolux.com for mer informasjon.*

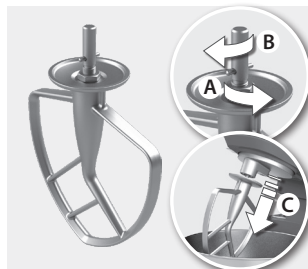


- Įrankio veleno reguliavimas –** Prietaisas sureguliuotas gamykloje taip, kad priedas siektų dubenėlio dugną. Jei priedas atsitrenkia į dubenėlio dugną arba juda per toli nuo kraštų, galite jį atitinkamai pareguliuoti. *Žr. 3 pastraipą, kurioje rasite papildomus nurodymus.* Pastaba: kad užtikrintumėte geriausią rezultatą, įsitikinkite, kad priedas būtų kuo arčiau dubenėlio dugno.

- Rīku vārpstas regulēšana:** Ierīce ir pielāgota rūpnīcā, tādējādi palīgierīce arī darbojas blādas pamatnē. Ja palīgierīce pieskaras blādas apakšai vai atrodas pārāk tālu no malām var to atbilstoši pielāgot. *Skatiet Nr. 3, lai saņemtu sīkākas norādes.* Piezīme. Nodrošiniet, ka palīgierīce atrodas pēc iespējas tuvāk blādas apakšējai daļai, lai sasniegtu labākos rezultātus.

- De hulpstukas afstellen:** Het apparaat wordt in de fabriek afgesteld zodat het hulpstuk top op de bodem van de kom komt. Als het hulpstuk de bodem van de kom raakt of te ver van de kant is, dan kunt u de afstelling aanpassen. *Zie 3 voor verdere instructies.* Opmerking: zorg ervoor dat het hulpstuk zo dicht mogelijk bij de bodem van de kom komt voor de beste resultaten.

- Slik justerer du redskapsskaftet:** Produktet er justert ved fabrikken slik at tilbehøret går klar av bunnen av bollen. Dersom tilbehøret treffer bunnen av bollen eller er for langt fra sidene, kan du justere det. *Se 3 for ytterligere instruksjoner.* Merk: Påse at tilbehøret er så nære bunnen av bollen som mulig for best resultat.



- Atleiskite įrankio veleno veržlę. **Jei įrankis braižo dubens dugną,** atlaisvinkite veržlę (A) ir sukite veleną (B) žemyn į įrankį. **Priveržkite veržlę (A). Jei įrankis yra per toli nuo dubens kraštų / dugno,** sukite veleną (B) aukštn. **Priveržkite veržlę (A).**

- Atbrīvojiet uz rīku vārpstas esošo uzgriezni. **Ja rīks skrāpē blādas pamatni:** noregulējiet valģīgāk uzgriezni (A), pagrieziet vārpstu (B) lejup rīkā. **Pielieciet uzgriezni (A). Ja rīks atrodas pārāk tālu no blādas sāniem/pamatnes:** skrūvējiet vārpstu (B) uz augšu. **Pielieciet uzgriezni (A).**

- Maak de moer op de hulpstukas los. **Als het hulpstuk de bodem van de kom raakt:** draai de moer (A) los, plaats de as (B) lager in het hulpstuk. Draai de moer (A) vast. **Als het hulpstuk te ver weg van de zijanten/bodem van de kom zit:** plaats de as (B) hoger. Draai de moer (A) vast.


- Løsne mutteren på skaftet til redskapet. **Hvis redskapet treffer bunnen av bollen:** Løsne mutteren (A), og skru skaftet (B) nedover inn i redskapet. Fest mutteren (A). **Hvis redskapet er for langt unna sidene/bunnen av bollen:** Skru skaftet (B) oppover. Fest mutteren (A).

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




LT

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

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


LV

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

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


NL

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


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

NO

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


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

2. Išplaukite visas dalis, **išskyrus variklio korpusą**, šiltame, muiluotame vandenyje.


 Plaudami indaplovėje, sudėkite dalis tik viršutiniame indaplovės stalčiujė.

Pastaba: dubenėlio dangtis* ir dubenėlio dangtelis* netinka plauti indaplovėje.


2. Nomazgājiet visas detaļas (**izņemot motora pamatni**) siltā ziepjūdenī.

 Ja lietojat trauku mazgājamo mašīnu, detaļas novietojiet tikai trauku mazgājams mašīnas augšējā plauktā. Piezīme: Bļodas vāciņu* un bļodas pārsegu* nedrīkst mazgāt trauku mazgājama mašīnā.

2. Reinig alle onderdelen, **met uitzondering van de motorbasis**, in warm water met afwasmiddel.

 Als u een vaatwasser gebruikt, plaatst u de onderdelen alleen in het bovenste rek van de vaatwasser. Opmerking: het deksel* en de afdekking van de kom* zijn niet vaatwasserbestendig.

2. Vask alle delene **unntatt motorenheten** i varmt såpevann. Tørk hver del grundig før bruk.

 Hvis du bruker oppvaskmaskin, må du plassere delene kun i den øvre hyllen i oppvaskmaskinen. Merk: Lokket til bollen* og bolledekselet* kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

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

Pastaba: nevalykite prietaiso paviršių abrazyviniais valikliais arba šveičiamosiomis kempinėmis. Maitinimo laidą laikykite tam skirtoje vietoje (suvyniojamas rankomis) – įstumkite laidą į kiaurymę, esančią galinėje prietaiso dalyje.

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

Piezīme. Tirot ierīces virsmu, neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai skrāpjuš. Strāvas vadu uzglabājiet tam paredzētajā vada uzglabāšanas vietā (manuāla ievietošana) — ievietojiet vadu ierīces aizmugurē esošajā atverē.

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

Let op: gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuurponsjes om de oppervlakken van het apparaat schoon te maken. Berg het netsnoer op in het snoeropbergvak (handmatig oprollen): duw het snoer in de opening aan de achterkant van het apparaat.

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

Merk: Ikke bruk skuremidler eller skuresvamber til å rengjøre apparatets overflater. Oppbevar strømledningen i oppbevaringen for ledningen (manuell opptrekking) – dytt ledningen innover i hullet bak på apparatet.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK

Receptai

LT

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

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

Minkymo kiekiai ir apdoravimo trukmė naudojant tešlos minkymo kablius					
Receptas	Ingredientai	Kiekis	Matavimo vnt.	Laikas	Greitis
Duonos (mielinė tešla) mažiausias kiekis	Miltai	252	g	Mažiausiai 120 s	Mažo greičio nuostata (1-3 nuostata)
	Vanduo	240	g		
	Cukrus	2	arbat. šaukštel.		
	Margarinas	1	valg. šaukštas		
	Druska	1	arbat. šaukštel.		
	Sausos mielės	2	arbat. šaukštel.		
Gaminimo būdas					
Sudėkite visus ingredientus į dubenį ir minkykite, kol tešla taps vientisa.					
Mielinė tešla* (picos tešla) maks. kiekis	Kvietiniai miltai	960	g	Mažiausiai 120 s	Mažo greičio nuostata (1-3 nuostata)
	Vanduo	400	g		
	Aliejus	93	g		
	Druska	3	arbat. šaukštel.		
	Cukrus	2	arbat. šaukštel.		
	Sausos mielės	1	valg. šaukštas		
	Gaminimo būdas				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Viename inde sumaišykite pusę mielių kiekio su druska bei cukrumi ir padėkite į šalį. 2. Į maišytuvo dubenį supilkite likusias mieles, vandenį ir aliejų. 3. Šią tešlą reikėtų maišyti standartiniais plaktuvais, pasirinktus minimalaus greičio nuostata, ir plakti, kol tešla bus vientisa. 4. Paskui supilkite mielių, druskos ir cukraus mišinį. 5. Plakimo greitį padidinkite iki vidutinės nuostatos; plakdami palaipsniui supilkite miltus. 6. Pastebėjus, kad tešla kyla virš plaktuvų, šiuos plaktuvus reikia pakeisti kitais, kietai tešlai skirtai plaktuvais. 7. Supilkite visus miltus ir maišykite, kol tešla bus vientisa. 8. Dabar reikia stebėti maišytuvo įvesties galios nuostata, kad ji neviršytų maksimalios, gamintojo nurodytos vertės. 9. Kai tešla nebelipma prie rankų, ji yra paruošta. 					

Receptai

LT

Minkymo kiekiai ir apdorojimo trukmė naudojant tešlos minkymo kablius					
Receptas	Ingredientai	Kiekis	Matavimo vnt.	Laikas	Greitis
Minkšta tešla	Miltai	1,9	kg	120 s	Mažo greičio nuostata (2 nuostata)
	Vanduo	1450	g		
	Druska	3	arbat. šaukštel.		

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

Trikčių šalinimas

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

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK

Receptes

LV

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

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

Daudzums samaisīšanai un apstrādes laiks					
Recepte	Sastāvdaļas	Daudzums	Mērvienība	Laiks	Ātrums
Maize (rauga mikla) min. daudzums	Milti	252	g	Vismaz 120 s	Mazs iestatījums (1.-3. ātrums)
	Ūdens	240	g		
	Cukurs	2	tējķ.		
	Margarīns	1	tējķ.		
	Sāls	1	tējķ.		
	Sausais raugs	2	tējķ.		
Pagatavošana					
Ielieciet visas sastāvdaļas bļodā un mīciet līdz miklas gatavībai.					
Rauga mikla* (pi-cas mikla) maks. Daudzums	Kviešu milti	960	g	Vismaz 120 s	Mazs iestatījums (1.-3. ātrums)
	Ūdens	400	g		
	Eļļa	93	g		
	Sāls	3	tējķ.		
	Cukurs	2	tējķ.		
	Sausais raugs	1	tējķ.		
Pagatavošana					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Traukā sajauciet pusi rauga kopā ar sāli un cukuru un nolieciet malā. 2. Statīva miksera traukā ielieciet atlikušo raugu, ielejiet ūdeni un eļļu. 3. Šī mikla jā sajauc ar standartā putotājiem mazākajā ātrumā, līdz iegūstat vienmērīgu miklu. 4. Pēc tam raugu, kas sajaukts ar sāli un cukuru. 5. Ātrums jāpalielina līdz vidējam, un milti jāpievieno pakāpeniski. 6. Kad mikla sāk uzrūgt virs putotājiem, tie jānomaina uz putotājiem, kas paredzēti smagām mīklām. 7. Ieberiet visus miltus un maisiet, līdz iegūstat vienmērīgu masu. 8. Tagad jums būs jāzauza statīva miksera jauda, lai tā nepārsniegtu maksimālo ražotāja norādīto jaudu. 9. Tagad mikla vairs neliņ pie rokām. 					

Receptes

LV

Daudzums samaisīšanai un apstrādes laiks					
Recepte	Sastāvdaļas	Daudzums	Mērvienība	Laiks	Ātrums
Miksta mikla	Milti	1,9	kg	120 s	Mazs iestatījums (2. ātrums)
	Ūdens	1450	g		
	Sāls	3	tējķ		

Plakanās kuļšanas lāpstiņas apstrādes daudzums un laiks					
Recepte	Sastāvdaļas	Daudzums	Mērvienība	Laiks	Ātrums
Šokolādes sviesta krēma glazūra	Pussaldās šokolādes skaidiņas	250	g	200-300 s	Vidējs iestatījums (4.-6. ātrums)
	Sviests	117	g		
	Pūdercukurs	432	g		
	Piens	5	tējķ		
	Vanīļas ekstrakts	1/2	tējķ		

Pagatavošana

1. Izkausējiet šokolādi un uzturiet to siltu.
2. Bļodā ievietojiet atkausētu sviestu un mīciet, līdz sviests iegūst krēmveida konsistenci.
3. Bļodā ielejiet pienu, pievienojiet cukuru un mīciet to kopā ar sviestu, līdz maisījums iegūst mikstu krēmveida konsistenci.
4. Pēc tam bļodā ielejiet izkausēto šokolādi un maisiet ar plastmasas kuļšanas lāpstiņu, līdz tiek iegūta viendabīga masa.

Darbības traucējumu novēršana

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

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK

Recepten

NL

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

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

Deeghaken: hoeveelheden en verwerkingstijden					
Recept	Ingrediënten	Hoeveelheid	Eenheid	Tijd	Snelheid
Brood (gistdeeg) min. hoeveelheid	Bloem	252	g	Ten minste 120 sec.	Lage-stand (stand 1-3)
	Water	240	g		
	Suiker	2	tl		
	Margarine	1	el		
	Zout	1	tl		
	Droge gist	2	tl		
Methode					
Doe alle ingrediënten in de kom en kneed tot u tevreden bent.					
Gistdeeg* (Pizzadeeg) max. hoeveelheden	Tarwebloem	960	g	Ten minste 120 sec.	Lage-stand (stand 1-3)
	Water	400	g		
	Olie	93	g		
	Zout	3	tl		
	Suiker	2	tl		
	Droge gist	1	el		
Methode					
<ol style="list-style-type: none"> Meng in een kom de helft van de gist met het zout en de suiker en laat even rusten; Doe in de kom van de blender de rest van de gist, het water en de olie; Dit deeg moet met de gewone kloppers gemengd worden, op de laagste stand, tot u een glad mengsel hebt; Voeg daarna het gist-, zout- en suikermengsel toe; De snelheid mag naar de middelste stand worden verhoogd en de bloem moet geleidelijk worden toegevoegd; Als u merkt dat de massa boven de kloppers uitstijgt, moet u deze vervangen door de kloppers voor stevige massa's; Doe al de bloem in het mengsel en meng tot een homogeen mengsel; Op dit moment moet u de stand van de blender in de gaten houden zodat deze de door de fabrikant aanbevolen stand niet overschrijdt; De massa bereikt "het punt" waarop er geen deeg meer aan de handen blijft kleven. 					

Recepten

NL

Deeghaken: hoeveelheden en verwerkingstijden					
Recept	Ingrediënten	Hoeveelheid	Eenheid	Tijd	Snelheid
Zacht deeg	Bloem	1,9	kg	120 s	Lage- stand (stand 1-3)
	Water	1450	g		
	Zout	3	tl		

Plastic klopper: hoeveelheden en verwerkingstijden					
Recept	Ingrediënten	Hoeveelheid	Eenheid	Tijd	Snelheid
Chocolade boter- crèmeglazuur	Pure chocoladesnippers	250	g	200-300 s	Medium-stand (stand 4-6)
	Boter	117	g		
	Poedersuiker	432	g		
	Melk	5	el		
	Vanille-extract	1/2	tl		
Methode					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Smelt de chocolade en houd deze warm. 2. Doe zachte boter in de kom en klop de boter romig. 3. Voeg melk en suiker toe en klop tot een romig en luchtig mengsel. 4. Voeg dan de gesmolten chocolade toe aan de kom en meng goed door met de plastic klopper. 					

Problemen oplossen

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

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK

Oppskrifter

NO

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

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

Eltefunksjon, mengder og tilberedningstider					
Oppskrift	Ingredienser	Antall	Enhet	Tid	Hastighet
Brød (gjærdeig) Min. antall	Mel	6,0	dl	Minst 120 s	Lav hastighet (innstilling 1-3)
	Vann	2,0	dl		
	Sukker	2,0	ss		
	Margarin / smør	1,0	ts		
	Salt	1,0	ss		
	Tørrgjær	2,0	ss		
Tilberedning					
Plasser alle ingrediensene i bollen og kna til du er tilfreds.					
Gjærdeig* (Pizzadeig) maks- mengder	Hvetemel	16,0	dl	Minst 120 s	Lav hastighet (innstilling 1-3)
	Vann	4,0	dl		
	Olje	1,0	dl		
	Salt	3,0	ss		
	Sukker	2,0	ss		
	Tørrgjær	1,0	ts		
Tilberedning					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Bland halvparten av gjæren sammen med saltet og sukkeret i en bolle og sett til side; 2. Hell resten av gjæren, vannet og oljen i mikserbollen; 3. Denne deigen blandes med standardvispene ved minimum hastighet til du får en jevn blanding; 4. Tilsett deretter gjæren som er blandet med salt og sukker; 5. Hastigheten økes til medium og melet tilsettes gradvis; 6. Når massen begynner å stige over vispene må du bytte til visper for tung deig; 7. Tilsett alt melet og bland til en jevn blanding; 8. Ved dette punktet må du følge med mikserens inngangseffekt så den ikke overskrider maksimalverdien som produsenten har angitt; 9. Når deigen ikke lenger er klebrig er den klar. 					

Oppskrifter

NO

Eltefunksjon, mengder og tilberedningstider					
Oppskrift	Ingredienser	Antall	Enhet	Tid	Hastighet
Myk deig	Mel	1,9	kg	120 s	Lav hastighet (innstilling 2)
	Vann	14,3	dL		
	Salt	3	tsp		

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

Feilsøking

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

BG

CS

DA

DE

EE

EN

ES

FI

FR

HR

HU

IT

LT

LV

NL

NO

PL

PT

RO

RU

SK

SL

SR

SV

TR

UK

Išmetimas / Utilizācija Verwijdering / Kassering

<p>LT</p> <p>Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.</p>	<p> Šis ženklas reiškia, kad visose ES šalyse šis prietaisas neturėtų būti išmetamas kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Kad išvengtumėte žalos aplinkai ir žmonių sveikatai dėl nekontroliuojamo atliekų tvarkymo, pateikite prietaisą perdirbimo įmonei, taip skatindami tvarų pakartotinį materialinių išteklių panaudojimą. Jei</p>	<p>norite gražinti panaudotą prietaisą, naudokitės gražinimo ir surinkimo sistemomis arba kreipkitės į pardavėją, iš kurio įsigijote gaminį. Jie gali paimti šį gaminį ir perdirbti aplinkai nekenksmingu būdu.</p>
<p>LV</p> <p>Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošos konteineros otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.</p>	<p> Šis apzīmējums nozīmē, ka Eiropas Savienībā šo izstrādājumu nedrīkst izmest kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem. Lai novērstu iespējamo apkārtējās vides apdraudējumu vai kaitējumu cilvēka veselībai, kas var rasties no nekontrolētas atkritumu likvidēšanas, pārstrādājiet to atbildīgi, tādējādi veicinot ilgtspējīgu materiālu resursu</p>	<p>atkārtotu izmantošanu. Lai nodotu lietotu ierīci, izmantojiet nodošanas un savākšanas sistēmu vai arī sazinieties ar mazumtirgotāju, pie kura iegādājāties izstrādājumu. Mazumtirgotājs var nogādāt šo izstrādājumu uz videi drošu pārstrādes centru.</p>
<p>NL</p> <p>Recycle de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten.</p>	<p> Dit symbool geeft aan dat dit product in de EU niet mag worden weggegooid met ander huishoudelijk afval. Om mogelijke schade aan het milieu of de gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, dient u het op verantwoorde manier te recyclen ter bevordering van het duurzaam hergebruik van</p>	<p>materiële middelen. Als u uw apparaat wilt terugsturen, kunt u gebruikmaken van de retour- en verzamelsystemen of contact opnemen met het verkooppunt waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product op milieuvriendelijke manier laten recyclen.</p>
<p>NO</p> <p>Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter.</p>	<p> Dette merket viser at dette produktet ikke skal kastes med annet husholdningsavfall innad i EU. For å forhindre at miljøet eller menneskers helse tar skade på grunn av ukontrollert avhending av avfall må du gjenvinne dette apparatet på</p>	<p>en forsvarlig måte. Dette er også for å fremme bærekraftig gjenbruk av materialer. Kontakt din lokale avfallstasjon eller forhandleren du kjøpte apparatet fra, for å kvitte deg med det brukte apparatet. De kan ta i mot produktet og gjenvinne det på en trygg måte.</p>

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

PL

Elementy

- A. Korpus z silnikiem (odchylany)
- B. Pokrętko wyboru prędkości
- C. Obudowa
- D. Dźwignia blokady korpusu
- E. Oświetlenie robocze
- F. Ostona
- G. Przycisk zwalnający ostonę
- H. Gniazdo przystawek
- I. Wałek napędowy
- J. Pokrywa miski*
- K. Miska ze stali nierdzewnej + dodatkowa miska*
- L. Podstawa mocująca miskę
- M. Nóżki antypoślizgowe
- N. Wnęka na przewód zasilający (zwijany ręcznie)
- O. Trzepaczka druciana (do ubijania śmietany i białka z jajek)
- P. Plastikowe mieszadło (z miękką, gumową łopatką do mieszania płynnych składników)
- Q. Plastikowe mieszadło metalowe (do mieszania biszkoptów, mas na ciasteczki i kruchej ciasta)
- R. Mieszadło hakowe (do wyrabiania ciasta drożdżowego)
- S. Pokrywka miski*

PT

Componentes

- A. Cabeça do motor (inclinável)
- B. Seletor de velocidade
- C. Estrutura de apoio
- D. Alavanca de bloqueio da cabeça inclinável
- E. Luz de trabalho
- F. Tampa do acessório
- G. Botão para abrir a tampa do acessório
- H. Fixador de acessórios
- I. Eixo da ferramenta
- J. Tampa da taça*
- K. Taça em aço inoxidável e taça extra*
- L. Prato de bloqueio da taça
- M. Pés antiderrapantes
- N. Armazenamento do cabo de alimentação (recolha manual)
- O. Batedor (para bater claras e natas)
- P. Batedor plano de plástico (com uma espátula de borracha suave para misturar os ingredientes líquidos)
- Q. Batedor plano metálico (para pão-de-ló, massa de bolachas e tortas)
- R. Gancho para massa (para utilizar em massa levedada)
- S. Tampa da taça*

RO

Componente

- A. Unitate cap motor (inclinabilă)
- B. Selector de viteze
- C. Carcasa
- D. Manetă de blocare pentru inclinarea capului
- E. Lumină de lucru
- F. Capac atașabil
- G. Buton pentru deschiderea capacului atașabil
- H. Port pentru accesorii
- I. Axul dispozitivului
- J. Capacul bolului*
- K. Bol din oțel inoxidabil + bol suplimentar*
- L. Placa de blocare a bolului
- M. Picioare anti-derapante
- N. Spațiu de depozitare a cablului de alimentare (înfășurare manuală)
- O. Tel (pentru frîșcă și baterea albușurilor)
- P. Tel plat din plastic (cu spatulă din cauciuc moale pentru amestecarea ingredientelor lichide)
- Q. Tel metalic plat (pentru amestecarea aluatului pentru panificație, a aluatului pentru prăjituri și a aluatului de plăcintă)
- R. Cârlig pentru frământarea aluatului (pentru omogenizarea aluatului dospit)
- S. Capacul bolului*

RU

Компоненты

- A. Основание с мотором (с изменяемым наклоном)
- B. Selector скорости
- C. Сенсор скорости
- D. Рычаг фиксации наклона верхней части
- E. Подсветка рабочего места
- F. Крышка для узла насадок
- G. Кнопка, открывающая крышку для узла насадок
- H. Узел насадок
- I. Ось для насадок
- J. Крышка чаши*
- K. Чаша из нержавеющей стали + дополнительная чаша*
- L. Площадка для крепления чаши
- M. Непроскальзывающие ножки
- N. Отсек для хранения кабеля питания (ручное сматывание)
- O. Венчик (для взбивания крема или яичных белков)
- P. Пластиковая плоская насадка (с резиновыми накладками для смешивания жидких ингредиентов)
- Q. Металлическая плоская насадка (для замешивания бисквитного теста, теста для печенья и коржей для пирогов)
- R. Крючок для теста (для замешивания дрожжевого теста)
- S. Крышка для чаши*

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





Przeczytaj uważnie poniższe zalecenia przed pierwszym użyciem urządzenia.

PL

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





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

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

PT

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU


SK
SL
SR
SV

TR
UK



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


RO

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



Перед первым применением устройства внимательно прочтите следующую инструкцию.

RU

- Прибор не должен эксплуатироваться детьми. Держите прибор и его сетевой шнур в месте, недоступном для детей.
- При опорожнении чаши и во время мытья соблюдайте осторожность в обращении с насадками.
- Приборы могут эксплуатироваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Дети не должны играть с прибором.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.
- Устройство можно включать только в розетку сети с напряжением и частотой, соответствующими табличке технических данных!
- Не пользуйтесь устройством при повреждении шнура питания или корпуса.
- В целях безопасности поврежденные устройство или шнур питания должны быть заменены производителем, агентом по обслуживанию или другим квалифицированным специалистом.
- Всегда ставьте устройство на ровную горизонтальную поверхность.
- Всегда отключайте устройство от сети, оставляя его без присмотра, и перед разборкой, сборкой и чисткой.
-  Не погружайте прибор, сетевой шнур или вилку шнура в воду или любую иную жидкость.
- Не допускайте попадания электрического провода на углы стола или стойки, не допускайте контакта с горячей поверхностью, включая плиту.
- 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.

 **ok** 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.

 **ok** 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.

 **ok** 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.

 **ok** 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

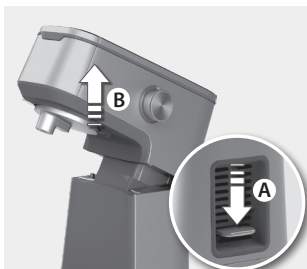
1. **Așezați unitatea motorului pe o** suprafață uscată, nivelată și stabilă, cum ar fi blatul de bucătărie sau masa. Țineți aparatul departe de marginea blatului de bucătărie. Lăsați suficient spațiu în jurul orificiilor de ventilație din spatele aparatului.

⚠ 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

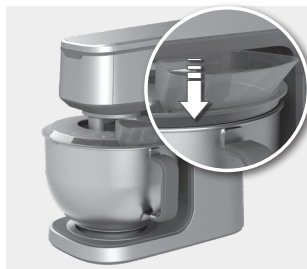
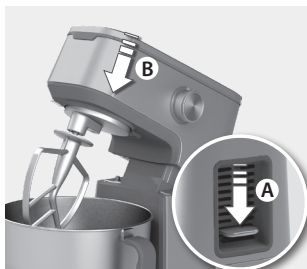
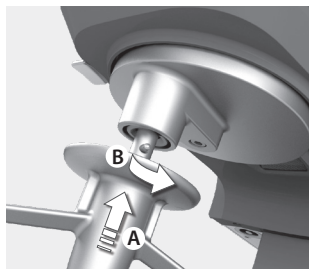
FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK



PL

4. **Umieścić narzędzie (A) na wałku napędowym (B):** Wyrównać sworzeń 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.



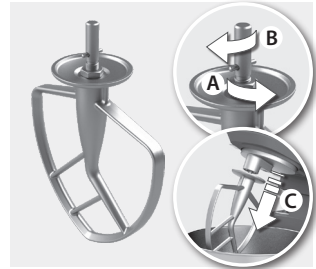
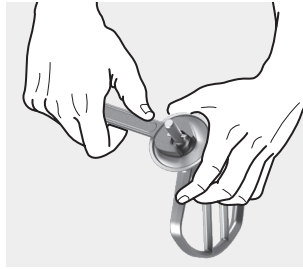
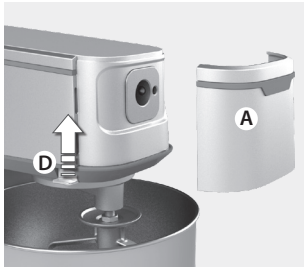
- 9. Uwaga:** Jeśli pokrętkę wyboru prędkości zostało już ustawione w pozycji roboczej przed podłączeniem urządzenia do zasilania, podświetlenie pokrętki zacznie migać, sygnalizując, że urządzenie jest nadal włączone. Po obróceniu pokrętki wyboru prędkości do położenia "OFF" oświetlenie robocze i kontrolka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

Czyszczenie i konserwacja / Limpeza e conservação
Curățarea și întreținerea / Чистка и уход




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**. Uscați 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 (înfașurare 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 zagnatania 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 kekys a korpusy)
- R. Hák 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 drôtaná 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 pripavené na základni s motorom, nádobách alebo nástavcoch.
 **Výstraha!** Nikdy neponárajte kryt motora, zástrčku ani kábel do vody alebo inej tekutiny.
Pozor! Skôr ako začnete vymieňať príslušenstvo alebo sa priblížite k častiam, ktoré sa počas prevádzky spotrebiča pohybujú, vypnite spotrebič a odpojte ho od zdroja napájania.


SL

1. **Pred uporabo pripomočka odstranite vso embalažo**, plastiko, nalepke ali oznake, ki so morda nameščene na motorni enoti, posodah ali nastavkih.
 **Opozorilo!** Ohišja, vtiča ali kabla ne potaplajte v vodo ali katero drugo tekočino.
Pozor! Pred menjavo pripomočkov ali približanjem delom, ki se med uporabo premikajo, napravo izklopite in izključite iz električnega napajanja.

SR


1. **Pre korišćenja aparata uklonite svu ambalažu, plastiku**, nalepnice, sličice i etikete pričvršćene za bazu sa motorom, posude ili nastavke.
 **Upozorenje!** Nikad nemojte stavljati kućište, utikač ili kabl u vodu ili neku drugu tečnost.
Oprez! Isključite aparat i izvucite utikač iz utičnice pre promene nastavka ili pre kontakta sa delovima koji se kreću tokom rada.

SV


1. **Innan du använder enheten måste du ta bort allt emballage**, all plast, alla etiketter och all märkning från motorenheten, skålarna och tillbehören.
 **Varning!** Sänk aldrig ned höljet, kontakten eller sladden i vatten eller annan vätska.
Obs! Stäng av apparaten och dra ur kontakten innan du byter tillbehör eller vidrör rörliga delar.




2. 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 sundere.

3. **Rengör motorenheten med en mjuk och fuktig trasa.** Torka den sedan med en trasa.

Obs! Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar när du rengör apparatens ytor.



SK

1. **Podstavec s motorom** postavte na suchú rovnú a stabilnú plochu, napríklad na kuchynskú pracovnú dosku alebo stôl. Nekladte ho blízko okraja pracovnej dosky. Uistite sa, že ste v okolí vetracích otvorov umiestnených na zadnej časti zariadenia nechali dostatok voľného miesta.

⚠ Pozor! Uistite sa, že je napájací kábel odpojený.

SL

1. **Motorno enoto postavite** na suho, ravno in stabilno površino, kot je kuhinjski pult ali miza. Ne postavite je preblizu roba. Poskrbite, da bo okoli prezračevalnih rež na zadnjem delu naprave dovolj prostora.

⚠ Pozor! Prepričajte se, da je napajalni kábel odklopljen.

SR

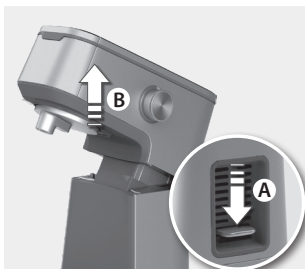
1. **Bazu sa motorom** stavite na suhu, ravnu i stabilnu površinu, kao što su kuhinjska površina ili stola. Stavite je dalje od ivice kuhinjske površine. Vodite računava da ostavite dovoljno prostora oko otvora za ventilaciju sa zadnje strane uređaja.

⚠ 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 fränkopplad.



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 potisnite glavo motorja navzdol in nato pritisnite 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 zakoči 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 rukoť 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 računava 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
DE

EE
EN
ES
FI

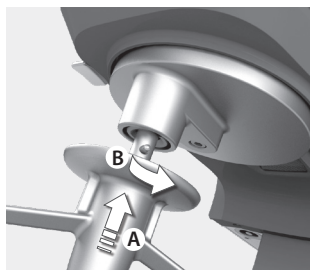
FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK



SK

4. **Nástroj (A) umiestnite na nástrojový hriadeľ (B):** Zarovnajete kolík v hornej časti nástroja (metlička, hák na cesto, šľahač) s otvorom hriadeľa. Nástavec zatlačíte 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

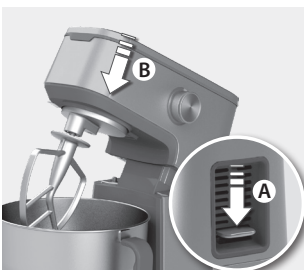
4. **Orodje (A) postavite na gred orodja (B):** Poravnajte zatič na vrhu nastavka (metlice za stepanje, metlice za testo, mešala) z rezo na gredi. Nastavek potisnite navzgor in ga obračajte v nasprotni smeri urnega kazalca, dokler se zatič ne zaskoči. Če želite nastavek odstraniti, ga potisnite navzgor,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

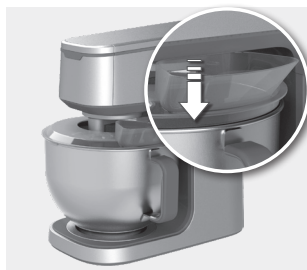


5. **Sklopenie hlavy motorja:** jemne stlačte páčku (A) nadol a druhou rukou posuňte hlavu motorja (B) nadol, kým nezapadne do správnej polohy. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrickej siete.

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 nádobý* 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.

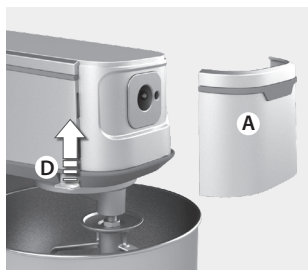
SV

- 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

- 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

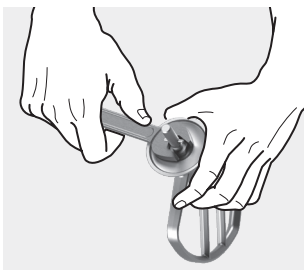
- Prítlačíče nastavkov:** Naprava ima vgrajeno večnamensko prítlačíče nastavkov. Pokrov priključka (A) lahko odstranite tako, da pritisnete gumb priključka (D) navzgor. Kot dodatna oprema je na voljo aparat za mletje mesa, oprema za testenine in drobnik zelenjave. **Obiščite www.electrolux.com za več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

SR

- 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

- 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.**

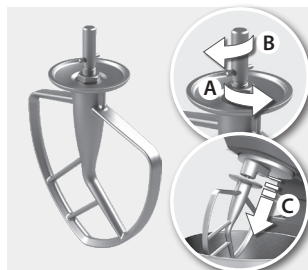


- Úprava nástrojového hriadeľa:** Spotřebič je vo výrobe nastavený tak, aby sa nástavec nedotýkal dna pracovnej nádoby. Ak nástavec udiera o dno nádoby alebo je príliš ďaleko od jej stien, môžete ho nastaviť do správnej polohy. **Ďalšie pokyny nájdete v bode 3.** Poznámka: Skontrolujte, či je nástavec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

- 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.

- 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.

- 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.



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

- 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).

- 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).

- 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**, izvadište 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 mäkko 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
Vajíčka – 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)
	Vajíčka	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 vajíčka. 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 vajíčka	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. Nasypťte 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 nezrýchli. 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.					

Kroktionsmängder 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 krämig. 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 / Odstránjanje Odlaganje / Kasserung


SK



Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chránite 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.



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

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.




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 kaçının. Temas yaralanmaya neden olabilir! Cihazın kullanımı sırasında başka alet ya da mutfak aleti kullanmayın.
- Çalışır durumdayken bu ürünü gözünüzün önünden ayırmayın.
- Bu ürünün kullanımı sırasında tüm gevşek durumdaki maddelerin ve elbiselerinizin/ aksesuarlarınızın üründen uzakta tutulduğundan emin olun.
- Kaynayan sıvılar ile asla kullanmayın (maks. 90°C).
- Bu cihazı boya karıştırmak için kullanmayın. Tehlikelidir, patlamaya neden olabilir!
- Kase yerinde olmadıkça tel çırpıcı, mikser ya da hamur kancası takılı cihazı çalıştırmayın.
- Bu cihaz, yalnızca ev kullanımı amacıyla tasarlanmıştır. Üretici, uygun olmayan veya hatalı kullanımdan kaynaklanan hasarlar açısından herhangi bir sorumluluk kabul etmez.
- DİKKAT: Termal kesicinin kazara yeniden ayarlanmasından kaynaklanabilecek tehlikelerden kaçınmak için bu cihaz zamanlayıcı gibi harici bir düğmeli cihazla çalıştırılmamalı ya da yardımcı aletle düzenli olarak kapatılıp açılan bir devreye bağlanmamalıdır.
- Aksesuarları değiştirmeden ya da kullanım sırasında hareket eden parçalara yaklaşımadan önce cihazı kapatın ve güç kaynağıyla olan bağlantısını kesin.
- PARÇALARI TAKMADAN VEYA ÇIKARMADAN ÖNCE CİHAZIN FİŞİNİ ÇEKİN.



Уважно прочитайте ці інструкції перед першим використанням приладу.

UK

- Дітям заборонено користуватися цим приладом. Зберігайте прилад та кабель до нього у місцях, недосяжних для дітей.
- Дотримуйтеся обережності під час користування знаряддям, спорожнення чаші та миття.
- Дітям віком від 8 років і особам з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можна використовувати прилад лише під наглядом або після отримання інструкцій стосовно безпечного користування приладом за умови, що вони розуміють відповідні ризики.
- Дітям не можна гратися із приладом.
- Чищення та обслуговування приладу дітьми може здійснюватись лише під наглядом дорослих.
- Прилад можна підключати лише до джерела енергопостачання, напруга та частота якого відповідають специфікаціям, указаним на табличці з технічними даними!
- Забороняється використовувати або піднімати прилад, якщо пошкоджено шнур живлення чи корпус.
- У випадку пошкодження приладу або шнура живлення його має замінити виробник, його сервісний центр або інша кваліфікована особа, щоб запобігти нещасному випадку.
- Завжди розміщуйте прилад на рівній горизонтальній поверхні.
- Завжди відключайте прилад від джерела електропостачання, якщо він залишився без нагляду та перед збиранням, розбиранням та чищенням.
-  Не занурюйте прилад, кабель чи вилку кабелю у воду чи іншу рідину.
- Пильнуйте, щоб кабель не звисав через край столу чи робочої поверхні, а також не торкався до гарячих поверхонь, наприклад до плити.
- Не використовуйте 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.**

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

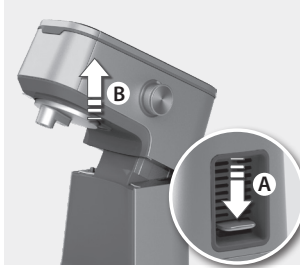
- 1. Motor tabanını tezgah veya masa gibi kuru, düz, sağlam bir yüzeye yerleştirin.** Tezgahın kenarından uzakta tutun. Cihazın arka tarafında bulunan hava boşlukları için yeterli kadar yer bıraktığınızdan emin olun.

⚠ 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.

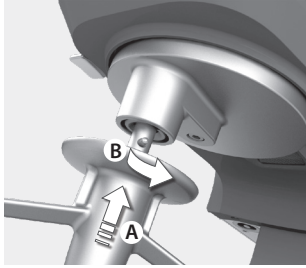
- 2. Піднімання головки мотора (B):** обережно потисніть важіль (A) донизу, головка двигуна підійметься. **Увага: Тримайте пальці й руки подалі від частин, що рухаються.**
Примітка. З міркувань техніки безпеки після піднімання головки мотора вона фіксується в цьому положенні.
Примітка. Якщо виконати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

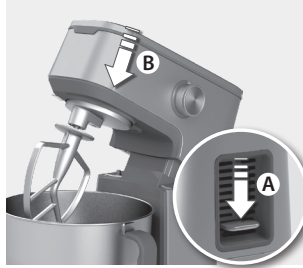


TR

- 4. Aleti (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.

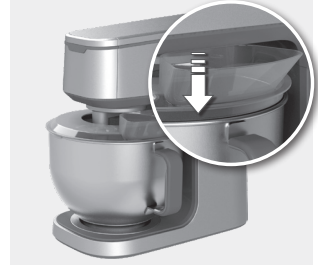
UK

- 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 hızda 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.

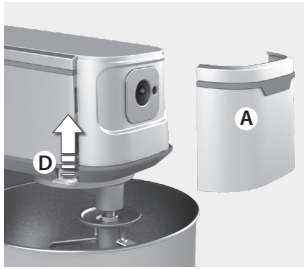
- 8. Робоче світло та індикатор живлення:** Якщо прилад підключено до електромережі та обрано швидкість, навколо перемикача швидкості світиться білий світлодіод. Робоче світло також загоряється в робочій області. Якщо індикатор швидкості перебуває в положенні "OFF", робоче світло автоматично вимикається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



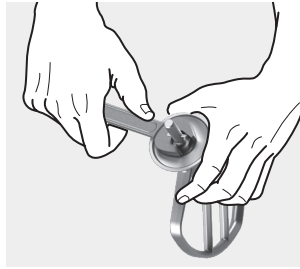
TR

- 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 [UK](http://www.electrolux.comadresine gidin.</i></p>
</div>
<div data-bbox=)*

- 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:**

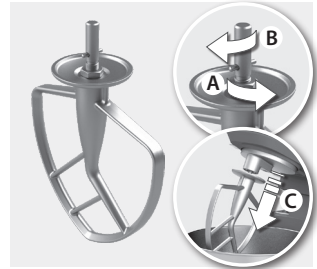
Cihaz, bu aparat hazne tabanınıtemizleyecek şekildedefabrikada ayarlanmıştır. Aparathaznenin tabanına çarpıyorsaveya kenarlardan çok uzaktaysaaparatu doğru şekilde ayarlayın.

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. Відкрутіть гайку на валу для зняття.** **Якщо зняття третя об дно чаші:** відкрутіть 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 миючим засобом. Перед використанням компоненти слід добре висушити.

У посудомийній машині їх слід розміщувати 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					
Помістити 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	Напівсолодкі 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

