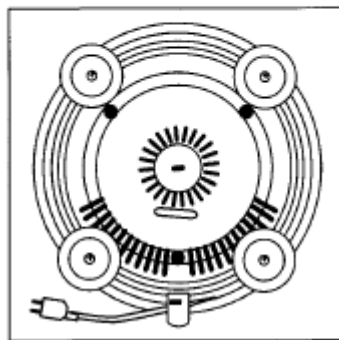
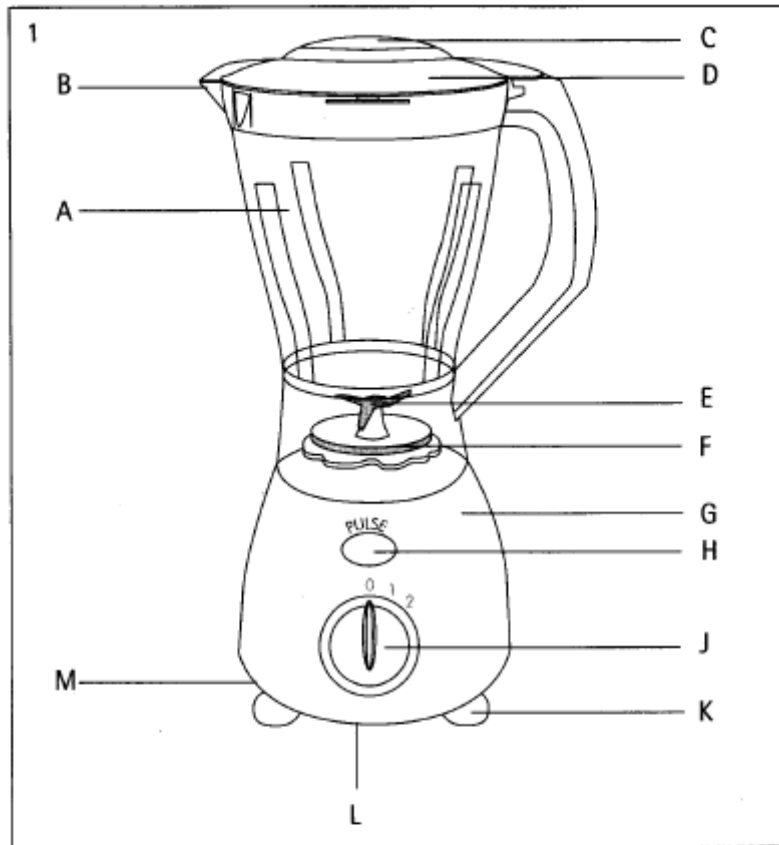


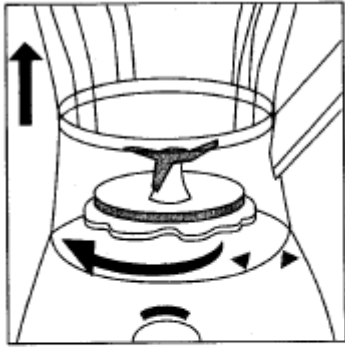
M 2500

Álló mixer

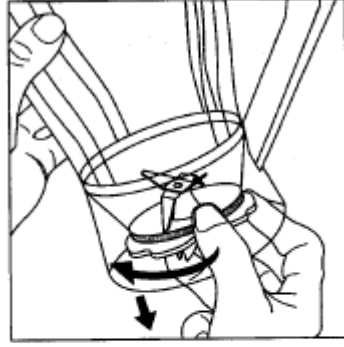
Használati útmutató

AEG

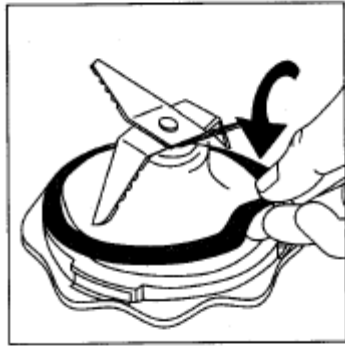




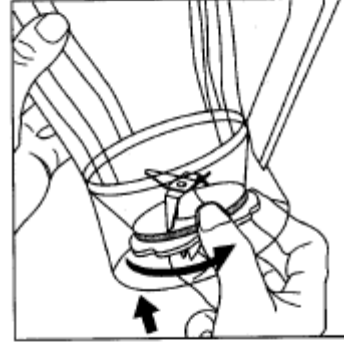
3



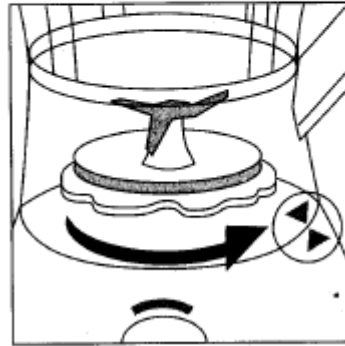
4



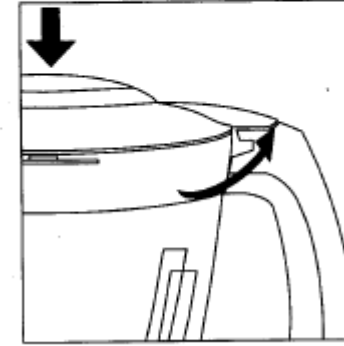
5



6



7



8

Kedves Vásárló!

A készülék első használatba vétele előtt gondosan tanulmányozza át ezt a Használati útmutatót, különösen az első részben található Biztonsági útmutatások c. fejezetet.

A Használati útmutatót jól őrizze meg, hogy szükség esetén mindig kéznél legyen.

Ha a készüléket eladja, vagy elajándékozza, akkor a Használati útmutatót is adja át az új tulajdonosnak.

A készülék kialakítása (1. kép)

A	Tartály
B	Kifolyó nyílás
C	Betöltő nyílás töltőpohárral (zárolható)
D	Tető
E	Késberendezés
F	Tömítő gyűrű
G	Motorház
H	Pulzus-gomb
J	Sebességfokozat kapcsoló
K	Csúszásgátló lábak
L	Kábeltartó rekesz (készülék alján)
M	Adattábla



Biztonsági útmutatások

Az AEG elektromos készülékei megfelelnek a vonatkozó műszaki és biztonsági előírásoknak. Ennek ellenére azt ajánljuk, hogy mindig tartsa szem előtt a következőkben leírtakat.

Általános biztonság

- A hálózati feszültségnek azonosnak kell lenni az adattáblán megadott feszültséggel (az adattábla a készülék alsó részén található).
- Soha ne a vezetéknél, hanem a csatlakozó dugót megfogva húzza ki a hálózati vezetékét a konnektorból.
- Tilos a készüléket üzemeltetni, ha
 - látható sérülés van a házon, vagy
 - megsérült a csatlakozó vezeték.
- Ha megsérül a készülék csatlakozó vezetéke, akkor a szervizzel, vagy a Vevőszolgálattal cseréltesse ki.
- A meghibásodott készülék javítását, beleértve a csatlakozó vezeték cseréjét is, csak a jótállási jegyben kijelölt szerviz végezheti.

Gyermekbiztonság

- A készüléket csak felügyelet mellett szabad üzemeltetni. Tartsa távol a gyerekeket az üzemelő készüléktől!

Amire a készülék üzemelése közben vigyázni kell

- Nedves kézzel soha ne helyezze üzembe a készüléket.
- A műanyagból készült részeket nem szabad fűtőtest közvetlen közelébe helyezni, vagy azon szárítani.
- A készülékkel tilos festékeket (lakk, poliészter, stb.) felkeverni.
- Robbanásveszély!
- Soha ne töltsön be **forró** folyadékot a mixelő tartályba.
- A munka befejezése után és mindenek előtt a készülék tisztítása és ápolása előtt a készüléket mindig ki kell kapcsolni és ki kell húzni a csatlakozó vezetékét.
- A késberendezést csak szakképzett személlyel szabad szétszereltetni.
- Tilos a motorházat folyó víz alatt, vagy mosogatóvízzel megtisztítani.
- **Figyelem! A késberendezés nagyon éles.** Legyen nagyon óvatos a kiszerelésénél.
Sérülésveszély!
- Soha ne nyúljon be kemény tárggyal, vagy kézzel a mixelő tartályba. **Sérülésveszély!**
- Ha a készülék működésével kapcsolatban problémája van, forduljon a jótállási jegyben megjelölt szervizhez. A szakszerűtlen javítás veszélyt jelent a készüléket használók számára. Ha a készüléket nem a rendeltetésének megfelelően használják, akkor a keletkező károkért a gyártó semmiféle felelősséget nem vállal.



Ez a készülék megfelel a következő EG-irányelveknek:

- 73/23/EWG (1973.02.19.) Kisfeszültségű irányelv, a 93/68/EWG változással bezárólag,
- 89/336/EWG (1989.05.03.) EMC irányelv a 92/31/EWG változással bezárólag.

Műszaki adatok

Teljesítményfelvétel:	550 W
Hálózati feszültség:	230/240 V
Zajkibocsátás:	dB

Alkalmazási terület


Az álló mixelő készülék különböző italok mixelésére, jégkockák szétdarabolására, gyümölcsök és zöldségek felaprítására, tejszínhab felferésére, stb. szolgál.

Kábeltartó rekesz (2. kép)

A készülék egy kábeltartó rekeszrel van kialakítva. Ha a hálózati vezeték túl hosszú, akkor a felesleges kábelhossz elhelyezhető a készülék alján lévő rekeszben.

A készülék szétszerelése

- ☞ Húzza ki a hálózati vezetékét.
- ☞ Fordítsa el a tartályt az óra járásával egyező irányba és vegye le (3. kép).
- ☞ Forgassa el a késberendezést az óra járásával egyező irányba és vegye le (4. kép).





 **Figyelem: A késberendezés nagyon éles. Legyen nagyon óvatos a kiszerezésénél. Sérülésveszély!**

Figyelem: Ne erőltesse a késberendezés mixelő tartályból való kivételét, mert károsodhat szerkezete. A kiszerezésnél tartsa ferdén a késberendezést.

Az álló mixer összeszerelése


- ☞ Helyezze fel a tömítő gyűrűt a késberendezésre (5. kép).
- ☞ A késberendezést alulról helyezze a mixelő tartályba. Forgassa el az óra járásával **ellentétes irányba** és szorítsa meg (6. kép). **Figyelem: Sérülésveszély!**
- ☞ Helyezze fel a tartályt a motorházra és fordítsa el ütközésig az óra járásával **ellentétes irányba**. A két nyílnek egybe kell esni (7. kép).
- ☞ Helyezze fel a tetőt a tartályra és fordítsa el addig, amíg a tető orra a fogantyú fölé nem kerül (8. kép).
- ☞ A kétutas biztonsági rendszernek köszönhetően az álló mixert csak akkor lehet működtetni, ha a tartály és a fedő is helyesen van felszerelve (7. és 8. kép). Lásd a „Kétutas biztonsági rendszer” c. részt.
- ☞ Helyezze fel a töltőpoharat (1/C kép) és zárolja.

Az álló mixer kezelése

-  Helyezze fel az álló mixert egy sík és száraz munkafelületre.
- ☞ Nyissa ki a tetőt (1/D kép) és adagolja be a tartályba a szükséges összetevőket.
Figyelem: Az 1,5 liter maximális töltetmennyiséget ne lépje túl.
-  Az üzemelés közben a betöltő nyíláson át további hozzávalókat adagolhat be. Ehhez használhatja a töltőpoharat (1/C kép) is. Azonnal zárja le a betöltő nyílást, ha a folyadék kispriccelne.
- ☞ Indítsa el az álló mixert a forgókapcsoló (1/J kép) jobbra fordításával, vagy a pulzus-gomb (1/H kép) megnyomásával.
-  Ajánlatos az 1-es sebességfokozattal kezdeni, majd később átkapcsolni a 2-es fokozatra. A pulzus-gomb megnyomása után az álló mixer a legmagasabb fokozaton fog üzemeltetni.
- ☞ A mixelés befejezése után fordítsa el a tartályt az óra járásával **egyező irányba** és vegye le. Ezután fordítsa el a tetőt az óra járásával **egyező irányba** és vegye le
-  3 percnél hosszabb ideig ne hagyja megszakítás nélkül üzemelni a készüléket. 3 perces üzemelés után legalább 10 percig hagyja hűlni a készüléket.

Kétutas biztonsági rendszer

A készülék egy kétutas biztonsági rendszerrel van kialakítva. Ez a rendszer azt akadályozza meg, hogy az álló mixert üzembe lehessen helyezni akkor, ha a tartály, vagy a tető rosszul van feltéve.










 A gyerekeket ennek ellenére tartsa távol a készüléktől.

Jégkocka darabolás

Az álló mixer segítségével a jégkockák is szétdarabolhatók. A jégkockák darabolása előtt mindig öntsön egy kis vizet a tartályba.

- ☞ Töltsön vizet a tartályba.
- ☞ Kapcsolja be az álló mixert. Mindkét sebességfokozatot használhatja. Ha a jégkockákat nagyon gyorsan akarja szétdarabolni, akkor inkább a pulzus-gombot használja.
- ☞ A jeget az üzemelés alatt is beadagolhatja a tetőn lévő betöltő nyíláson át.

Tisztítás és ápolás

-  Az álló mixer tisztítása előtt húzza ki a csatlakozó vezetékét.
-  Biztosítani kell, hogy semmilyen folyadék ne kerülhessen be a motorházba.
-  A motorházat csak egy nedves ruhával tisztítsa meg. **Soha ne merítse vízbe, vagy ne tartsa folyó víz alá.**
-  A pulzus-fokozat segítségével egyszerűen és biztonságosan megtisztítható a tartály és a kés is.
-  Töltsön melegvizet és néhány csepp mosogatószeret a tartályba.
-  A pulzus-gomb rövid ideig való működtetésével keverje fel a folyadékot.
-  Ezután folyó víz alatt mosogassa el a tartályt.
-  Amennyiben szükséges, akkor külön tisztítsa meg a késberendezést is.
-  A késberendezés kézzel való tisztítását óvatosan végezze. **(Sérülésveszély!)**. A tisztításhoz csak vizet és mosogatószeret használjon. Soha ne helyezze mosogatógépbe a készülék alkatrészeit.
Ha a késberendezést újra behelyezi, akkor fordítsa el az óra járásával **ellentétes** irányba. Lásd „Az álló mixer összeszerelése” c. részt.

Környezetvédelem

Kérjük, hogy megfelelően gondoskodjon a csomagoló anyagokról. Minden csomagoló anyag újrahasznosítható és veszélytelenül tárolható, vagy hulladékként elégethető. A kartonrészek papírhulladékból készültek és újra leadhatók a papírbegyűjtő helyen.

Gondoskodás a régi készülékről!

Ha a készüléket egy napon végleg leselejtezi, akkor adja le egy újrahasznosítható begyűjtőhelyen.

Vevőszolgálat

Az általunk gyártott termékek a legmagasabb minőségi követelményeket is kielégítik. Amennyiben mégis üzemzavar lép fel a készülék üzemelése közben, akkor kérjük, hogy forduljon a szervizhez, vagy a Vevőszolgálathoz.

Forgalmazó:

Electrolux Lehel Kft. Háztartási Készülékek
1142 Budapest, Erzsébet királyné út 87.

Vevőszolgálat:

1142 Budapest, Erzsébet királyné út 87.

Receptek

Hozzávalók	Előkészítés
Levesek / Előételek	
Zöldséges - krémleves	
250 g burgonya 125 g sárgarépa 100 g zeller 1 hagyma 1 liter húsleves t pohár Tejföl, vagy tejszín 1 EK összevágott zöldség, só, bors	Mossa meg a burgonyát, a sárgarépát, a zellert és a hagymát, hámozza meg és vágja kockákra. A feldarabolt zöldségeket tegye be a húsleves 1/3-ába és 10 percig főzze. Hagyja kihűlni a húslevest és a zöldségeket, majd a mixerben a 2-es fokozaton készítsen pürét. A maradék húslevest egy fazékban tegye fel főni, adja hozzá a zöldségpürét és rövid ideig hagyja főni. A levest tejjel, sóval és borssal ízesítse. A tálalás előtt szórja meg az összevágott zöldséggel.
Hideg paradicsleves	
750 g paradicsom 1 hagyma 3 EK olíva olaj 1 pohár tejföl, 1 citrom 2 EK ecet 1 EK összevágott bazsalikum levél só, bors, cukor	Keresztben vágja be a paradicsomokat és forró vízzel forrázza le. Hámozza meg a paradicsomokat és vágja fel vastag szeletekre. Hámozza meg a hagymát és vágja fel ugyanilyen darabokra. A paradicsomot és a hagymát a mixerben a 2-es fokozaton őrölje finomra. Adja hozzá a citromlevet, az olajat és az ecetet. Sóval, borssal és cukorral ízesítse. Tegye hozzá a tejfölt.
Sárgarépa krémleves	
500 g sárgarépa ½ liter zöldségleves 1/8 liter tejföl 1/8 liter fehérbor turbolya, só, bors, cukor, petrezselyem	Mossa meg a sárgarépákat, hámozza meg és szeletelje fel. Kb. 15 percig főzze meg a zöldségleves ¼ részében. Rövid ideig hagyja kihűlni. A mixerben a 2-es fokozaton készítsen pürét, majd adagolja vissza a fazékba és még egyszer forralja fel a levest. Adja hozzá a fehérbort és a tejfölt és ízesítse.
Uburkás hidegtál	
750 g salátának való uborka 500 g joghurt 1 gerezd fokhagyma 1 adag só, bors, cukor 1 csomó zöldhagyma 1 csomó kapor	Mossa meg az uborkákat, hámozza meg, hosszában vágja ketté és magozza ki. Vágja darabokra az uborkát és a fokhagymával együtt a mixerben a 2-es fokozaton készítsen pürét. Adja hozzá a joghurtot és jól keverje össze. Cukorral, sóval és borssal ízesítse. A hidegtálat kaporral és zöldhagymával tálalja.
Hummus (Hommos)	
250 g főtt borsó (a dobozos borsó is használható) 3 EK olíva olaj 30 ml citromlé 4 gerezd fokhagyma 30 ml víz	Minden összetevőt a 2-es fokozaton 40 mp-ig mixeljen össze, amíg a massa sima nem lesz.

Sütemények		
Serpenyős fánk		
500 ml 3 1 adag 250 g	tej tojás só liszt	A hozzávalókat a megadott sorrendben adagolja be a mixerbe. A tésztát a 2-es fokozaton jól mixelje össze. A feltapadt lisztet időnként kaparja le. A tésztát a további felhasználás előtt kb.15 percig hagyja állni.

Melt'n' Mix Cake		
150 g 140 g 125 g 2 2 KK 60 ml	liszt cukor olvasztott vaj, vagy margarin tojás vanília tej	A sütőt melegítse elő 180°C-ra. Egy kb. 20 cm átmérőjű kerek sütőformát zsírozzon be. A hozzávalókat adagolja be a mixelő tartályba. A tésztát a 2-es fokozaton kb. 50 mp-ig jól mixelje össze, amíg a massa sima nem lesz. Ezután töltsse be a masszát az előkészített sütőformába és kb. 30-35 percig süsse aranybarnára. Hagyja kihűlni és ízlés szerint mázzal kenje be.

Italok / Koktélok		
Iced Koffee (jeges kávé)		
2 EK 50 ml 250 ml ½ csésze 100 ml	oldódó kávépor forró víz tej összetört jég tejszínhab	A kávéport oldja fel forró vízben, majd hagyja kihűlni. Töltsön egy kis vizet a tartályba, adagolja be az összetört jeget és a pulzus-fokozaton darálja finomra. A hozzávalókat – a tejszínhab kivételével – az 1-es fokozaton 30-60 mp-ig mixelje össze. A tejszínhabot kb. 40 mp-ig verje fel keményre. Öntse poharakba és tegye rá a tejszínhabot. Díszítse csokoládéval.

Egg Nog (tojás ital)		
250 ml 1 KK 1 KK 1	forró tej rum méz tojás szerecsendió	A tejet, a rumot és a mézet a 2-es fokozaton 30-60 mp-ig mixelje össze. Adja hozzá a tojást és a 2-es fokozaton 20 mp-ig mixelje tovább. Hintse be szerecsendióval.

EK = evőkanál
KK = kávéskanál