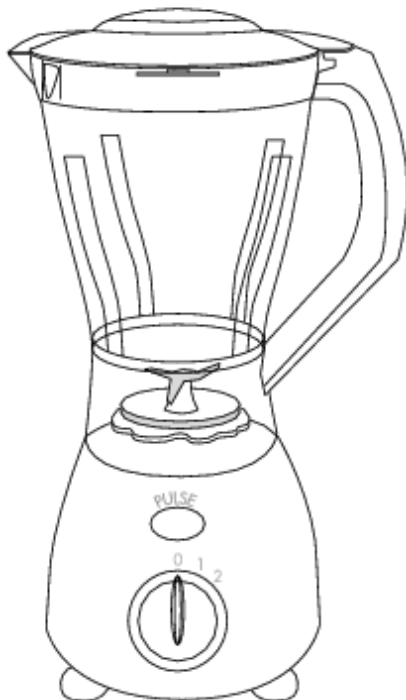


Thinking of you

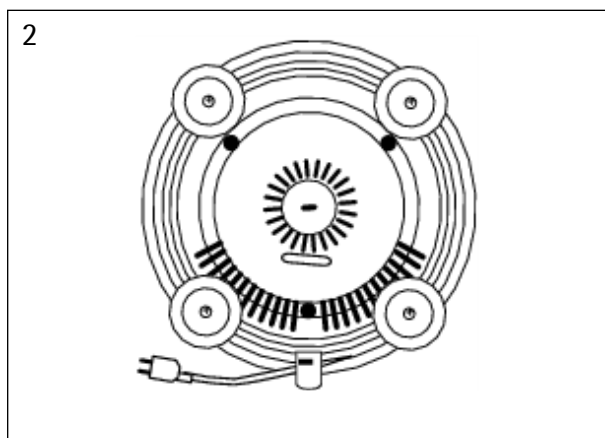
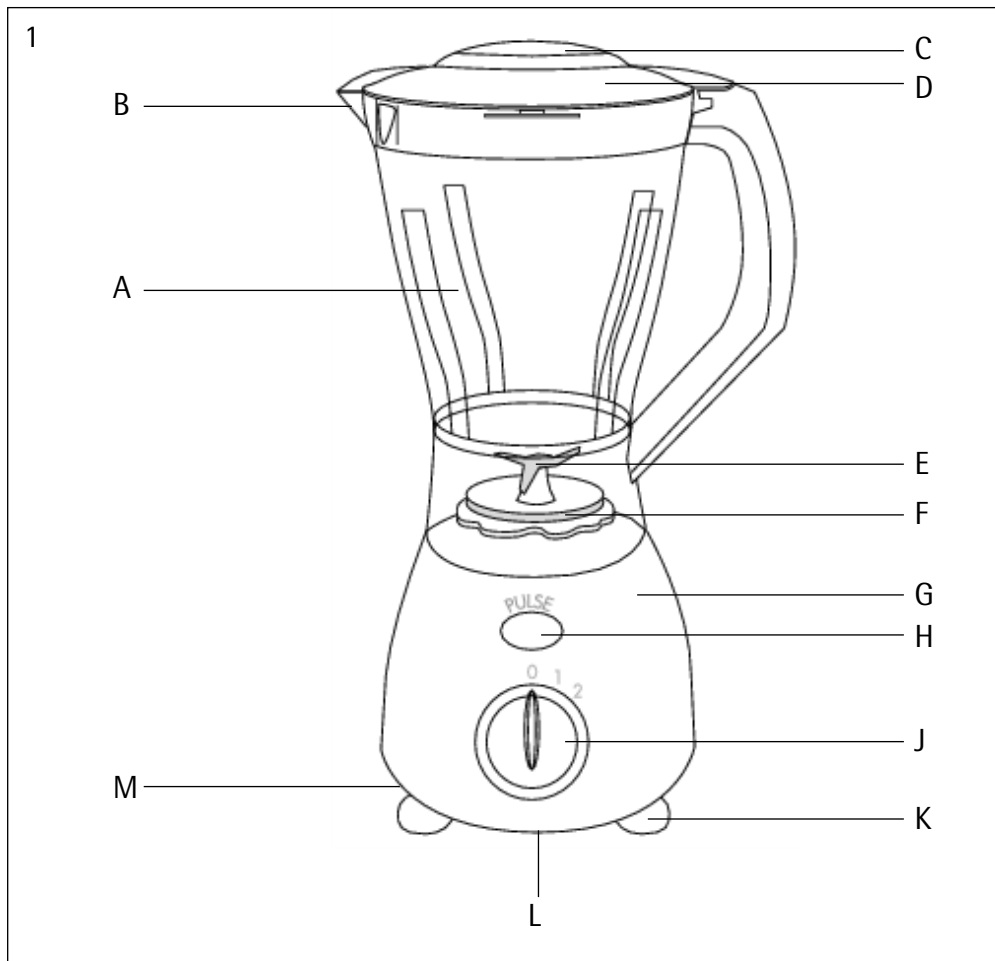
 **Electrolux**

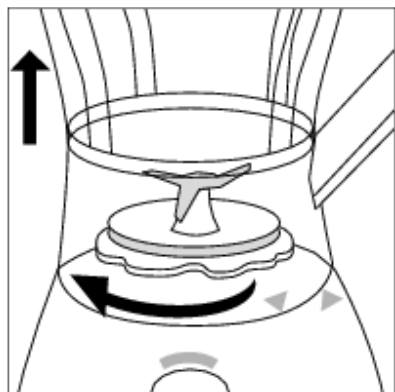
Assistent Stand Blender 2500



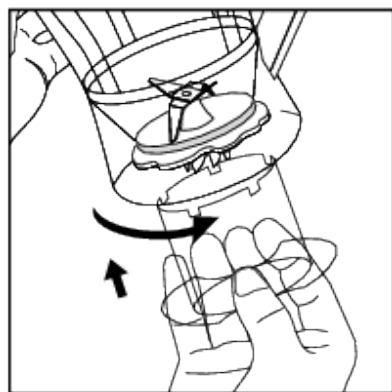
(S) Bruksanvisning	4
(DK) Brugsanvisning	9
(N) Bruksanvisning	14
(FIN) Käyttöohje	19
(GB) Operating instructions	25
(D) Gebrauchsanweisung	31
(F) Mode d'emploi	37
(CZ) Návod k použití	43
(SK) Návod k použití	49
(H) Használati útmutató	55

(PL) Kullanna kilavuzu	61
(TR) Instrukcja obsługi	67
(SLO) Upute za uporabu	73
(EST) Tolmuimeja kasutusjuhend	79
(LV) Eksploataācijas instrukcija	85
(LT) Naudojimo instrukcija	91
(HR) Upute za rad	97
(SCG) Uputstvo za upotrebu	103
(RO) Instrucțiuni de utilizare	109
(BG) инструкции за употреба	115

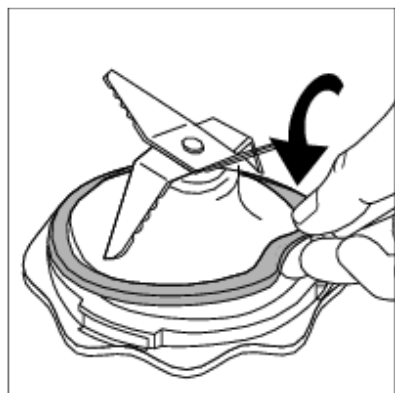




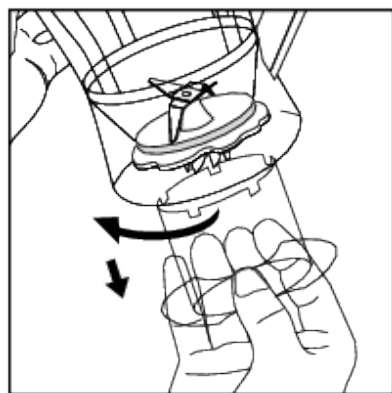
3



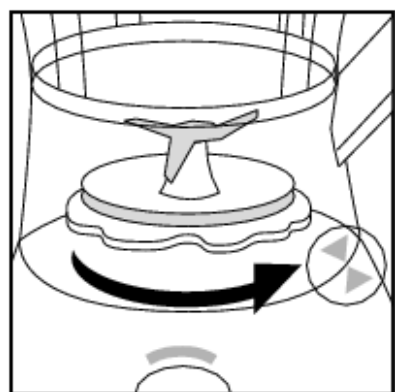
4



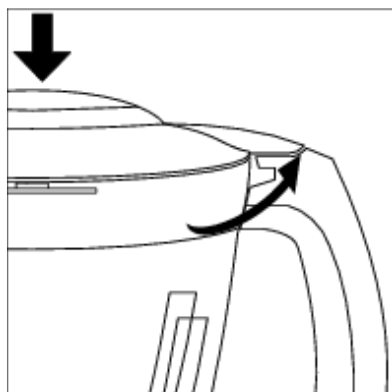
5



6



7



8

S

Bästa Kund,

läs igenom denna bruksanvisning noga. Observera framför allt säkerhetsanvisningarna på de första sidorna i denna bruksanvisning! Förvara bruksanvisningen så att Du kan använda den vid behov. Glöm inte att skicka med den om mixern får en ny ägare.

Beskrivning (Bild 1)

- A Mixerkanna
- B Hällpip
- C Påfyllningshåll med doseringsbägare (låsbar)
- D Lock
- E Knivmekanism
- F Tätningring
- G Motorhölje
- H Pulsknapp
- J Vred för val av hastighet
- K Glidsäkra gummifötter
- L Fack för förvaring av el-sladd (undertill)
- M Typskylt (undertill)



Säkerhetsanvisningar

Säkerheten i denna apparat uppfyller kraven i tekniska bestämmelser och direktiv om säkerhet i elektrisk utrustning. Som tillverkare vill vi ändå att Du beaktar nedanstående säkerhetsanvisningar.

Allmän säkerhet

- Apparaten får endast anslutas till elnät med den spänning och frekvens som anges på typskylten!
- Dra inte i el-sladden för att dra ur stickkontakten ur vägguttaget.
- Använd inte mixern om
 - höljet eller el-sladden
 - är skadade.
- Om el-sladden till mixern blir skadad måste den bytas ut av tillverkaren, vår kundtjänst eller fackpersonal för att undvika risken för personskador.
- Reparationer av denna apparat får endast utföras av fackpersonal. Reparationer som utförs av ej utbildad personal kan innebära stora risker. Vänd Dig vid behov av reparation till kundtjänst eller till en auktoriserad fackhandlare.

- Apparaten får inte hanteras av personer (inklusive barn) som är fysiskt, eller psykiskt handikappade eller som saknar erforderlig erfarenhet och kunskap om de inte blivit undervisade eller instruerade av en person som ansvarar för deras säkerhet.

Barnsäkerhet

- Lämna inte mixern utan uppsikt när den användes, och var extra försiktig när Du har barn i närheten!
- Barn måste passas så att de inte leker med enheten.

Tänk på följande vid användning av mixern

- Använd aldrig mixern när Dina händer är våta.
- Plastdelar får inte torkas på eller i omedelbar närhet av värmeelement.
- Med mixern får inga färger (lack, polyester osv) omröras – **Explosionsrisk!**
- Fyll inga heta vätskor i mixbehållaren.
- Slå av mixern och ta ur el-kontakten efter användning och vid all rengöring och vård.
- Knivmekanismen får endast tas isär av auktoriserad fackpersonal.
- Rengör aldrig motorhöljet under rinnande vatten eller i diskvatten.
- **Observera: Knivarna är mycket vassa.** Var försiktig vid ihopsättning och isärtagning av mixern. **Risk för skador!**
- Håll inga hårda föremål (till exempel en sked) i den arbetande kniven och ta inte med handen i kannan när mixern är igång. **Det finns risk för skador!**
- Tillverkaren ansvarar inte för eventuella skador som uppstår till följd av felaktig eller ej avsedd användning.

CE; Den här produkten är anpassad enligt följande EG-direktiv:

- Lågspänningsdirektiv 2006/95/EG
- EMC-direktiv 89/336/EEG med ändringarna 92/31/EEG och 93/68/EEG

Tekniska data

Nätspänning: 230/240 V

Effektförbrukning: 500 W




Exempel på användning

Mixern kan användas för att göra olika blandade drycker, krossa is, hacka frukter och grönsaker, vispa grädde osv.

El-sladdfack (bild 2)

Mixern har ett fack för el-sladden. Om el-sladden till vägguttaget är för lång, kan Du förvara den del som inte behövs i facket på mixerns undersida.

Isärtagning av mixern





-  Ta ur el-kontakten.
-  Vrid kannan **medurs** och tag av den (bild 3).
-  Vrid skärknivsplattan moturs och ta bort den med hjälp av måttkoppen. Spåren på måttkoppen passar piggarna på skärknivsplattan (bild 4).



Observera: Knivarna är mycket vassa. Det finns risk för **skador!**

Observera: Ta inte bort knivmekanismen med våld ur kannan, eftersom denna kan skadas! Håll knivmekanismen eventuellt lätt på sned vid borttagning.

Ihopsättning av mixern

-  Sätt i tätningsringen i knivmekanismen (bild 5).
-  Håll mixern rättvänd och sätt in skärknivsplattan. Vrid den **medurs** och sätt fast den med hjälp av måttkoppen (bild 6). Varning! Var försiktig!
-  Sätt kannan på motorhöljet och vrid den **moturs** till anslag. De båda pilarna skall stå mot varandra (bild 7).
-  Sätt på locket på kannan och vrid den tills lockets näsa står omedelbart över handtaget (bild 8).



På grund av tvåvägssäkerhetssystemet kan mixern bara användas om kannan och locket sitter rätt (bilderna 7 och 8).

Se även avsnittet „Dubbelt säkerhetssystem“.



Sätt i doseringsbägaren (bild 1/C) och lås fast den.

Användning av mixern



Ställ mixern på en jämn och torr arbetsyta.



Öppna locket (bild 1/D) och tillsätt alla ingredienser i kannan.

Observera: Fyll inte mer än maximal mängd 1,5 liter!



Under mixning kan Du fylla på ytterligare ingredienser genom påfyllningshålet. Du kan även använda doseringsbägaren i locket (bild 1/C). Stäng genast påfyllningshålet igen, för att undvika stänk.



Starta mixern genom att vrida vredet (bild 1/J) åt höger eller tryck på pulsknappen (bild 1/H).



Vi rekommenderar att Du börjar med hastighetsläge 1 och därefter går över till läge 2. Vid tryck på pulsknappen går mixern med högsta hastighet.



Efter mixningen vrider du behållaren **medurs** och tar av den. Sedan vrider du locket **medurs** och tar av det.



Låt inte mixern gå oavbrutet längre än 3 minuter. Har mixern gått oavbrutet i 3 minuter måste den kylas av i minst 10 minuter.

Dubbelt säkerhetssystem




Apparaten har ett dubbel säkerhetssystem. Detta förhindrar att mixern kan användas om locket eller kannan inte är riktigt fastsatta.












Håll ändå barn borta från mixern.

Krossa is

Mixern kan användas för att krossa istärningar. Håll alltid lite vatten i kannan innan Du krossar is i den.

-  Fyll på vatten i kannan.
-  Slå på mixern. Båda hastighetslägen kan användas. Det är dock lämpligt att använda pulsknappen, eftersom isen krossas mycket snabbt i detta läge.
-  Du kan även fylla på is under mixing genom påfyllningshålet i locket.

Rengöring och vård

-  Dra ur el-kontakten innan Du rengör mixern.
-  Säkerställ att ingen vätska hamnar i motorhöljet!
-  Torka av motorhöljet med en fuktig trasa. **Doppa aldrig mixern i vatten, eller håll den inte under rinnande vatten!**
-  Med hjälp av pulsläget kan kanna och knivar lätt och säkert rengöras.
-  Håll varmt vatten och några droppar diskmedel i kannan.
-  Blanda vatten och diskmedel genom att trycka på pulsknappen en kort stund.
-  Skölj därefter av kannan under rinnande vatten.
-  Vid behov kan även knivmekanismen rengöras separat.
-  Diska knivmekanismen försiktigt för hand (**risk för skador!**). Använd vid rengöring endast vatten och diskmedel. Ställ aldrig mixerdelar i diskmaskin. När Du sätter tillbaka knivmekanismen, vrid den **moturs**. Se även avsnittet „Ihopsättning av mixern“.

Avfallshantering




Förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialet är miljövänligt och kan återanvändas. Plastdelarna är märkta, till exempel >PE<, >PS<, etc. Lämna förpackningsmaterialet vid de kommunala återvinningsstationerna i därför avsedda behållare.



Avfallshantering när produkten är utsliten

Symbolen  på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som ushällsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

Kundtjänst

Våra produkter uppfyller högsta kvalitetskrav. Om fel ändå uppstår som du inte kan lösa med hjälp av bruksanvisningen, vänd dig till din återförsäljare eller Electrolux-kundtjänsten.

Exempel på recept

Ingredienser		Tillagning
Soppor/förrätter		
Grönsakssoppa		
250 g potatis 125 g morötter 100 g selleri 1 lök 1 l köttbuljong 1 bägare Crème fraîche eller grädde 1 msk hackade örtekryddor salt, peppar		Tvätta, skala och skär potatis, morötter, selleri och lök i tärningar. Koka upp grönsaksbitarna i 1/3 av buljongen och låt koka i 10 minuter. Kyl snabbt av grönsaker och buljong och kör allt i mixern på läge 2 till en fin puré. Håll resten av buljongen i en kastrull, koka upp, tillsätt grönsakspuré och låt allt koka upp. Smaka av soppan med Crème fraîche, salt och peppar. Strö över hackade örtekryddor före serveringen.
Kall tomatsoppa		
750 g tomat 1 lök 3 msk olivolja 1 bägare Crème fraîche 1 citron 2 msk balsamvinäger 1 msk hackade basilikabladd salt, peppar, socker		Skär ett kryss i tomaterna och doppa dem i hett vatten. Skala tomaterna och skär i stora bitar. Skala lök och skär även den i bitar. Kör tomat och lök i mixern på läge 2 till en fin puré. Tillsätt citronsaft, olja och vinäger. Smaka av med salt, peppar och socker. Vänd ner Crème fraîche.
Morotsoppa		
750 g tomat 1 lök 3 msk olivolja 1 bägare Crème fraîche 1 citron 2 msk balsamvinäger 1 msk hackade basilikabladd salt, peppar, socker		Tvätta och skala morötter och skär i bitar. Koka i 1/4 l grönsaksbuljong ca 15 minuter. Kyl snabbt av. Kör i mixern på läge 2 till puré och håll tillbaka i kastrullen. Tillsätt resterande grönsaksbuljong och värm upp soppan igen. Tillsätt vitt vin och grädde och smaka av.
Gurksås		
750 g slanggurka 500 g naturell yoghurt 1 vitlöksklyfta 1 nypa socker salt, peppar, gräslök 1 knippa dill		Tvätta och skala gurkan, klyv den på längden och ta bort kärnorna. Skär gurkan i bitar och kör den med vitlöken i mixern på läge 2 till en puré. Tillsätt yoghurt och blanda väl. Smaka av med socker, salt och peppar. Garnera såsen med dill och hackad gräslök.

Ingredienser		Tillagning
Hummus		
250 g	kokta kikärter (väl avsköljda kikärter på burk kan användas)	Mixa alla ingredienser på läge 2 i 40 sekunder, eller tills massan är slät.
3 msk	olivolja	
30 ml	citronsaft	
4	vitlösklyftor	
30 ml	vatten	
Bakverk		
Pannkaksdeg		
0,5 l	mjöl	Fyll i ingredienserna i angiven ordning i kannan. Mixa degen noga på läge 2. Skrapa då och då bort mjöl som fastnat på kannans övre kant. Låt degen vila och svälla innan fortsatt tillagning ca 15 minuter.
3	ägg	
1 nypa	salt	
250 g	mjöl	
Melt'n'Mix Cake		
150 g	mjöl	Förvärm ugnen till 180° C. Smörj en rund kakform, ca 20 cm i diameter. Tillsätt alla ingredienser i kannan. Mixa allt på läge 2 i 50 sekunder, eller tills massan är slät. Fördela blandningen i den förberedda kakformen och baka guldbrunnt i ca 30-35 minuter. Låt kallna och lägg eventuellt på en glasyr.
140 g	socker	
125 g	smält smör eller margarin	
2	ägg	
1 tsk	vanilj	
60 ml	mjöl	
Drinkar/coctails		
Iskaffe		
2 msk	kaffepulver	Lös upp kaffepulvret i kokande vatten, låt kallna. Häll lite vatten i kannan, tillsätt istärningar och krossa på läge 3. Mixa alla ingredienser, utom visprädden, på läge 1 i 30-60 sekunder. Vispa grädden i ca 40 sekunder. Häll upp i glas och täck med visprädde. Strö chokladpulver över.
50 ml	kokande vatten	
250 ml	mjöl	
½ kopp	krossad is	
100 ml	visprädde	
Egg Nog		
250 ml	varm mjölk	Mixa mjölk, rom och honung på läge 2 i 30-60 sekunder. Tillsätt ägget och mixa ytterligare 20 sekunder på läge 2. Strö över muskot och servera.
2 tsk	rom	
2 tsk	honung	
1	ägg muskotnöt	

DK

Kære kunde

Læs venligst denne brugsanvisning omhyggeligt igennem.

Bemærk i særdeleshed sikkerhedshenvisningerne på de første sider i denne! Opbevar venligst brugsanvisningen til senere brug. Giv den videre til eventuelle nye ejere af apparatet.

Apparatbeskrivelse (ill. 1)

- A Beholder
- B Hældetud
- C Påfyldningsåbning med bæger (arreterbar)
- D Låg
- E Kniv
- F Pakning
- G Motorhus
- H Pulsknop
- J Hastighedsvælger
- K Skridfaste gummifodder
- L Ledningsrum (apparatets underside)
- M Typeplade (apparatets underside)

Sicherheitshinweise

Sikkerhedsmæssigt overholder dette apparat de anerkendte regler for teknik og lovens krav til apparaters sikkerhed. Alligevel ser vi os som producent foranlediget til, at gøre dig fortrolig med efterfølgende sikkerhedshenvisninger.



Generel sikkerhed

- Apparatet må kun forbindes til et strømforsyningsnet, hvis spænding og frekvens stemmer overens med angivelserne på typepladen!
- Træk aldrig stikket ud af stikdåsen i tilslutningsledningen.
- Nehmen Sie den Mixer niemals in Betrieb, wenn
 - tilslutningsledningen er beskadiget,
 - huset er beskadiget.
- Skulle tilslutningsledningen på dette apparat blive beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller hans kundeservice eller af en lignende kvalificeret person, for at undgå risici.

- Reparationer på dette apparat må kun udføres af en faguddannet montør. Ukorrekt udførte reparationer kan indebære betydelige risici. Hvis apparatet skal repareres: Henvend Dem til kundeservice eller i den forretning, hvor apparatet er købt.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inkl. børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller mangel på erfaring eller kendskab med mindre ovennævnte personer er instrueret af en person, ansvarlig for deres sikkerhed, i hvordan man bruger apparatet sikkert

Sikkerhed for børn

- Lad aldrig apparatet køre uden opsyn, og varetag overfor børn en særlig opsynspligt!
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Hvad du bør være opmærksom på ved brug af apparatet

- Start aldrig blenderen med våde hænder.
- Plastikdele må ikke tørres på eller i umiddelbar nærhed af varmelegemer.
- Der må ikke røres farver (lakker, polyester osv.) med apparatet - eksplosionsfare!
- Fyld aldrig hede væsker i beholderen.
- Sluk for apparatet og tag stikket ud af kontakten, når du er færdig med at arbejde med det og ligeledes, før du begynder med at rengøre eller pleje apparatet.
- Knivenheden må kun skilles ad af en autoriseret fagmand.
- Motorhuset må ikke rengøres under rindende vand eller i opvaskevand.
- **OBS! Kniven er meget skarp.** Vær forsigtig, når du skal montere og afmontere blenderen. **Risiko for at skære sig!**
- Stik aldrig en hård genstand (f.eks. en ske) ned til kniven, mens den kører, og stik aldrig hånden ned i beholderen. **Risiko for at skære sig!**
- Producenten hæfter ikke for eventuelle skader, der måtte opstå som følge af at apparatet bruges til andet end det tilsigtede formål eller betjenes forkert.

CE; Dette apparat er i overensstemmelse med følgende direktiver:

- Lavspændingsdirektiv 2006/95/EF
- EMC-direktiv 89/336/EØF som ændret ved direktiv 92/31/EØF og 93/68/EØF

Tekniske data

Netspænding: 230/240 V

Strømförbrug: 500 W




Anvendelseseksempler

Blenderen er beregnet til tilberedning af forskellige slags mix-drinks, til at knuse is, blende frugt og grønsager, piske fløde o. lign. med.

Ledningsrum (ill. 2)

Apparatet har et ledningsrum. Hvis ledningen hen til kontakten er for lang, kan den overskydende del af ledningen placeres i bunden af apparatet.

Blenderes skilles ad





-  Tag stikket ud af kontakten.
-  Drej beholderen i urets retning og tag den af (ill. 3).
-  Drej knivenheden mod uret, og fjern den ved hjælp af målebægeret. Rillerne i målebægeret passer til ribberne i knivenheden (figur 4).



OBS! Kniven er meget skarp. **Risiko for at skære sig!**

OBS! Du må ikke tage knivenheden ud af beholderen med magt, da den kan blive beskadiget erved. Hold evt. knivenheden lidt skrå, når den tages .

Blenderen samles

-  Sæt pakningen på knivenheden (ill. 5).
-  Indsæt knivenheden, idet du holder blenderen nedad. Drej den med uret for at fastgøre den ved hjælp af målebægeret (figur 6). Forsigtig! Pas på, når du håndterer knivenheden!
-  Stil beholderen på motorhuset og drej den **mod** urets regning indtil stop. De to pile skal stå over hinanden (ill. 7).
-  Sæt låget på beholderen og drej det, indtil „næsen“ på låget står lige over grebet (ill. 8).



På grund af det dobbelte sikkerhedssystem kan blenderen kun startes, når beholderen og låget sidder rigtigt (ill. 7 og 8). Se også under afsnittet „Dobbelt sikkerhedssystem“.



Sæt bægeret (ill. 1/C) i og arreter det.

Brug af blenderen



Stil blenderen på en jævn og tør arbejdsflade.



Åbn låget (ill. 1/D) og hæld alle ingredienser i beholderen.

OBS! Der må maksimalt fyldes 1,5 liter i beholderen!



Man kan hælde yderligere ingredienser i beholderen gennem påfyldningsåbningen, mens apparatet kører. Dertil kan man også bruge bægeret i låget (ill. 1/C). Husk altid at lukke påfyldningsåbningen straks igen, så undgår du stænk.



Start blenderen ved at dreje hastighedsvælgeren (ill. 1/J) til højre eller ved at trykke på pulsknappen (ill. 1/H).



Det anbefales at starte med hastighedstrin 1 og derefter skifte over til trin 2. Når der trykkes på pulsknappen, kører blenderen på højeste hastighed.



Når du er færdig med at blende, drejer du beholderen **med** uret og tager den af. Drej nu låget **med** uret og tag det af.



Blenderen må aldrig køre længere end 3 minutter uafbrudt. Efter 3 minutter skal apparatet køle af i mindst 10 minutter.

Dobbelt sikkerhedssystem

Apparatet har et dobbelt sikkerhedssystem. Dette system forhindrer, at blenderen kan køre, hvis låget eller beholderen ikke er sat korrekt på.



Apparatet skal alligevel stå uden for børns rækkevidde.

Isknusning

Blenderen kan bruges til at knuse isterninger med. Hæld altid først lidt vand i beholderen, før du begynder at knuse is.



Fyld vandet i beholderen.



Tænd for blenderen. Du kan bruge begge hastighedstrin. Det tilrådes dog at bruge pulsknappen, for så bliver isen knust meget hurtigt.



Du kan også fylde is i beholderen gennem påfyldningsåbningen, mens apparatet kører.

Rengøring og pleje



Tag altid stikket ud af kontakten, før du begynder at rengøre blenderen.



Vær sikker på, at der ikke kan trænge vand ind i motorhuset!



Rens motorhuset med en fugtig klud. Må aldrig dyppes i vand eller holdes ind under rindende vand!



Ved hjælp af puls-trinet er det enkelt og sikkert at rengøre beholderen og kniven.



Hæld varmt vand og et par dråber opvaskemiddel i beholderen.



Bland vandet og opvaskemidlet ved at trykke kort på pulsknappen.



Skyl til sidst beholderen af under rindende vand.



Hvis det skulle være nødvendigt, kan knivenheden også vaskes af separat.



Vask knivenheden forsigtigt af i hånden (risiko for at skære sig!). Til rengøringen må der kun anvendes vand og opvaskemiddel. Apparatets dele må ikke komme i opvaskemaskine. Husk når du sætter knivenheden i igen, at den skal drejes **mod** urets retning. Se også under afsnittet „Blenderen samles“.

Bortskaffelse




Emballage

Emballagematerialerne er nedbrydelige og kan genanvendes. Kunststofdele er mærket, f.eks. >PE<, >PS< osv. Bortskaf emballagemateriale på den kommunale genbrugsstation, og brug mærkningen til at finde den rigtige affaldscontainer.



Udtjent apparat

Symbolet  på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Kontakt det lokale kommunkontor affaldsselskab eller den forretning, hvor produktet er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

Kundeservice

For vores apparater gælder højeste kvalitetskrav. Skulle der alligevel optræde en forstyrrelse, hvortil du ikke finder nogen henvisning i brugsanvisningen, så henvend dig til en specialforhandler eller til Electrolux-Kundeservice.

Opskrifter

Ingredienser		Tilberedning
Supper/forretter		
Grønsags-cremesuppe		
250 g 125 g 100 g 1 1 l 1 bæger 1 spsk.	kartofler gulerødder selleri løg kødbouillon cremefraiche eller fløde Hakkede Krydderurter Salt, peber	Kartofler, gulerødder, selleri og løg vaskes, skrælles og skæres i terninger. Bringes derefter i kog sammen med 1/3 af bouillon. Lad det simre i 10 min. Lad bouillon med grønsagerne køle lidt af og purer blandingen fint i blenderen på trin 2. Bring resten af bouillon i kog i en gryde, tilsæt de purerede grønsager og lad det hele koge hurtigt op. Smag suppen til med cremefraiche, salt og peber. Drys hakkede krydderurter over suppen før serveringen.
Kold tomatsuppe		
750 g 1 3 spsk. 1 bæger 1 2 spsk. 1 spsk.	tomater løg olivenolie cremefraiche citron balsamico-eddike hakked basilikum Salt, peber, sukker	Skær et kryds i tomaterne og hæld kogende vand over dem. Flå tomaterne og skær dem i grove stykker. Pil løgene og skær dem ligeledes i stykker. Purer tomaterne og løgene fint i blenderen på trin 2. Tilsæt citronensaft, olie og eddike. Smag til med salt, peber og sukker. Vend cremefraichen i.
Gulerods-cremesuppe		
500 g 1/2 l 1/8 l 1/8 l	gulerødder grønsagsbouillon fløde hvidvin Kørvel, persille, salt, peber, sukker	Gulerødderne vaskes, skrælles og skæres i stykker. Koges i 1/4 l grønssagsbouillon i ca. 15 min. Lad blandingen køle lidt af. Pureres derefter i blenderen på trin 2 og hældes tilbage i gryden. Tilsæt resten af grønssagsbouillon og varm suppen op igen. Tilsæt hvidvin og fløde og smag til.
Agurke-koldskål		
750 g 500 g 1 1 prise 1 bundt 1 bundt	salatagurk jogurt naturel fed hvidløg sukker, salt, peber, purløg dild	Salatagurken vaskes, skrælles, halveres på langs og kernerne fjernes. Agurkekødet skæres i stykker og pureres sammen med hvidløgen i blenderen på trin 2. Tilsæt jogurt og rør blandingen godt sammen. Smag til med sukker, salt og peber. Pynt koldskålen med dild og klippet purløg.

Ingredienser		Tilberedning
Hummus (humus)		
250 g	kogte kikærter (kikærter fra dåse kan også avendes, skal først skylles godt af)	Alle ingredienser blendes på trin 2 i 40 sekunder eller indtil massen er jævn.
3 spsk.	olivenolie	
30 ml	citronsaft	
4	fed hvidløg	
30 ml	vand	
Bagværk		
Pandekagedej		
500 ml	mælk	Ingredienserne hældes i blenderen i den anførte rækkefølge. Dejen blendes godt på trin 2. Melet på siden af beholderen skrubes ned ind imellem. Lad dejen få lov at trække i ca. 15 minutter, før den anvendes.
3	æg	
1 prise	salt	
250 g	mel	
Melt'n'Mix Cake		
150 g	mel	Ovnen forvarmes til 180° C. Smør en rund kageform på ca. 20 cm diameter. Hæld alle ingredienserne i blenderen. Det hele blendes på trin 2 i 50 sekunder eller indtil massen er jævn. Fordel blandingen i den smurte kageform og lad kagen bage i 30-35 minutter, indtil den er gylden. Lad kagen køle af. Læg evt. glasur på.
140 g	sukker	
125 g	smellet smør eller margarine	
2	æg	
1 tskf.	vanille	
60 ml	mælk	
Drinks/cocktails		
Iced Coffee		
2 spsk.	kaffepulver	Kaffepulveret opløses i kogende vand og køles af. Fyld lidt vand i beholderen, tilsæt isterninger og knus dem på trin 3. Alle ingredienser, undtagen fløden, blendes godt på trin 1 i 30-60 sekunder. Pisk fløden i ca. 40 sekunder, indtil den er stiv. Hæld massen op i glas og læg flødeskum ovenpå. Pyntes med kakaomælk.
50 ml	kogende vand	
250 ml	mælk	
½ kop	knust is	
100 ml	piskefløde	
Egg nog		
250 ml	varm mælk	Mælk, rom og honning blendes godt på trin 2 i 30-60 sekunder. Tilsæt ægget og blend videre på trin 2 i yderligere 20 sekunder. Pyntes før servering med muskatnød.
2 tskf.	rom	
2 tskf.	honning	
1	æg	
	Muskatnød	

N

Kjære kunde,

Vennligst les denne bruksanvisningen nøye gjennom. Pass fremfor alt på sikkerhetsanvisningene på første siden av denne bruksanvisningen! Vennligst oppbevar bruksanvisningen for senere å kunne konsultere den. Gi den videre til en som eventuelt overtar apparatet.

Beskrivelse av apparatet (Bilde 1)

- A Beholder
- B Tut
- C Påfyllingsåpning med fyllebeger (kan låses)
- D Lokk
- E Knivinnretning
- F Tettering
- G Motorhus
- H Pulstast
- J Dreivevler for hastighetsnivåer
- K Sklisikre gummiføtter
- L Rom for ledningsoppheng (Apparatunderside)
- M Typeskilt (Apparatunderside)



Sikkerhetsanvisninger

Sikkerheten i dette apparatet samsvarer med anerkjente forskrifter til teknikk og til loven om sikkerhet i apparater. Likevel ser vi som produsent grunn til å gjøre Dem kjent med de etterfølgende sikkerhetsanvisninger.

Alminnelig sikkerhet

- Apparatet skal bare kobles til et strømnett som har spenning og frekvens som stemmer overens med det som er angitt på typeskiltet!
- Trekk aldri ut støpselet fra kontakten ved hjelp av strømledningen.
- Ta aldri mikseren i bruk når
 - Huset er skadet,
 - Strømledningen er skadet.
- Hvis strømledningen på dette apparatet blir skadet, må den skiftes ut av produsenten eller hans kundeservice eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå farer.
- Reparasjoner på apparatet må kun utføres av fagpersoner. Ukyndig utførte reparasjoner kan føre til alvorlige farer. Henvend deg til kundeservice eller til en autorisert fagforhandler ved eventuelle

reparasjonsarbeider.

- Dette apparatet er ikke beregnet brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller kunnskap, med mindre de rettleides og instrueres i bruken av dette apparatet av en person som har ansvar for deres sikkerhet.

Sikkerhet i forhold til barn

- La ikke apparatet være i bruk uten oppsikt, og vær spesielt oppmerksom når barn er i nærheten!
- Barn på ha tilsyn for å sørge for at de ikke leker med apparatet.

Dette skal De passe på når apparatet er i bruk

- Sett aldri mikseren i gang med våte hender.
- Plastdeler må ikke tørkes på eller i nærheten av varmelegemer.
- Ingen fargestoffer (lakk, polyester, osv.) må komme i kontakt med apparatet
- Fyll ikke noen slags varme væsker i miksebeholderen.
- Etter avsluttet arbeide samt etter all slags rengjøring og vedlikehold må apparatet slå av og støpselet må tas ut.
- Knivinnretningen må bare demonteres av autoriserte fagfolk.
- Rengjør aldri motorhuset under rennende vann eller i skyllevann.
- **Pass på: Knivinnretningen er meget skarp.** Vær forsiktig ved montering og demontering av bordmikseren. **Fare for skade!**
- Ikke stikk noen slags hard gjenstand (f. eks. en skje) inn i den virksomme kniven, og ikke stikk hånden ned i miksebeholderen. **Det er fare for skade!**
- Produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader som er forårsaket ved bruk til noe annet enn de angitte formål eller ved feilaktig bruk.



; Dette apparatet er i overensstemmelse med EUs direktiver:

- Lavspennings direktiv 2006/95/EC
- EMC direktiv 89/336/EEC med tilføyelser 93/31/EEC og 93/68/EEC

Tekniske data

Nettspenning: 230/240 V

Effekt: 500 W




Anvendelseseksempel

Bordmikseren brukes til å lage forskjellige miksede drikkevarer, til å knuse is, til å kutte opp frukt og grønnsaker i mindre deler, piske krem, osv.

Beskrivelse av apparatet (Bilde 2)

Apparatet er utstyrt med et ledningsrom. Dersom ledningen frem til stikk-kontakten er for lang, kan De ikke plassere overflødig ledning på husunderdelen.

Å demontere apparatet




-  Trekk ut støpset.
-  Vri beholderen i urviserretningen og ta den av (Bilde 3).
-  Drei knivenheten mot klokken, og ta den ut ved hjelp av målebegeret. Sporene på målebegeret passer til ribbene på knivenheten (figur 4).



Pass på: Knivinnretningen er meget skarp. Det er fare for skade!

Pass på: Knivinnretningen må ikke tas ut av miksebeholderen med makt da denne kan bli skadet! Hold eventuelt knivinnretningen lett på skrå når den tas ut.

Montering av bordmikseren

-  Sett tetningsringen på knivinnretningen (Bilde 5).
-  Hold mikseren slik at den vender nedover når du setter inn knivenheten. Bruk målebegeret til å dreie den med klokken til den sitter fast (figur 6). Forsiktig! Må håndteres varsomt!
-  Sett beholderen på motorhuset, og vri den mot urviserretningen til den faller på plass. Begge pilene må stå overfor hverandre (Bilde 7).



Sett lokket på beholderen, og vri det til nesen på lokket står rett overfor håndtaket (Bilde 8).



Takket være 2-veissikkerhetssystemet kan bordmikseren bare betjenes når beholderen og lokket sitter riktig på plass (Bildene 7 og 8). Se også avsnittet "Dobbelt sikkerhetssystem".



Sett inn fyllbeget (Bilde 1/C), og lås det fast.

Bruk av bordmikseren



Sett bordmikseren på en jevn og tørr arbeidsoverflate.



Åpne lokket (Bilde 1/D), og legg alle nødvendige ingredienser i beholderen. **Pass på:** Ikke overskrid den maksimale fyllmengden på 1,5 liter!



Under bruk kan De fylle på flere ingredienser gjennom påfyllingsåpningen. De kan også bruke fyllbeget i lokket (Bilde 1/C) til dette. Lukk straks igjen påfyllingsåpningen etter hver gang for å hindre spruting.



Start opp bordmikseren ved å vri dreivevelgeren (Bilde 1/J) mot høyre eller ved å trykke på pulstasten (Bilde 1/H).



Det lønner seg å begynne med hastighetsnivå 1 og så gå over til nivå 2. Ved å trykke på pulstasten går bordmikseren med høyeste hastighet.



Etter miksingen vrir De beholderen i urviserretningen og tar den av. Deretter vrir De lokket i urviserretningen og fjerner det.



La ikke bordmikseren gå uavbrutt i mer enn 3 minutter. Etter 3 minutters gangtid må apparatet kjøle seg av i minst 10 minutter.

Dobbelt sikkerhetssystem

Apparatet har et dobbelt sikkerhetssystem. Dette systemet forhindrer at bordmikseren kan betjenes når lokket eller beholderen ikke er satt riktig inn.



Hold likevel barn borte fra apparatet.

Å knuse is

Bordmikseren kan brukes til å knuse isbiter. Hell alltid litt vann i beholderen før De knuser isen som finnes i den.



Fyll vann i beholderen.



Slå på bordmikseren. Begge hastighetsnivåene kan brukes. Det er likevel tilrådelig med pulstasten fordi isen blir raskt knust med den



De kan også under bruken fylle på is gjennom påfyllingsåpningen i lokket.

Rengjøring og pleie



Trekk ut støpselet før De rengjør bordmikseren.



Påse at det ikke kommer noen fuktighet inn i motorhuset!



Rengjør motorhuset med en fuktig klut. **Senk det aldri ned i vann og hold det aldri under rennende vann!**



Ved hjelp av pulsni vået lar beholderen og kniven seg lett og sikkert gjøre rent.



Tøm i varmt vann og noen dråper oppvaskmiddel i beholderen.



Bland vann og oppvaskmiddel ved kort å bruke pulstasten.



Skyll av beholderen etterpå under rennende vann.



Skulle det være nødvendig, kan knivinnretningen også rengjøres separat.



Skyll forsiktig av knivinnretningen med hånden (**fare for skade!**). Bruk bare vann og oppvaskmiddel til rengjøringen. Plasser aldri apparatdelene i oppvaskmaskinen.

Når De igjen setter knivinnretningen inn, skal De vri **mot** urviserretningen. Se også avsnittet "Montering av bordmikseren".

Avfallsbehandling




Emballasjemateriale

Emballasjematerialene er miljøvennlige og kan resirkuleres. Kunststoffene er merket med f.eks. >PE<, >PS< osv. Sørg for å kaste emballasjematerialene ifølge merkingen i den kommunale avfallshåndteringens oppsamlingsbeholdere.



Kassert oven

Symbolen  på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for kor rekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.

Kundeservice

Våre apparater oppfyller de strengeste kravene til kvalitet. Hvis det likevel oppstår feil som du ikke finner tips for i bruksanvisningen, henvender du deg til forhandleren eller til Electrolux kundeservice.

Oppskriftseksempel

Ingredienser		Tilbereding
Supper/forretter		
Grønnsakskremsuppe		
250 g 125 g 100 g 1 1 l 1 Becher 1 SS	poteter gulrøtter selleri løk kjøttkraft crème fraîche eller fløte hakkede urter salt, pepper	Vask gulrøtter, selleri og løk, skrell dem og skjær dem i terninger. Kok opp opphakkede grønnsaker i 1/3 av kjøttkraften, og la det koke i 10 minutter. Avkjøl kraften og grønnsakene og lag fin puré i mikseren på nivå 2. Gi kjøttkraften et oppkok i en kjele, legg i grønnsakpureen og la det koke kort opp. Smak til suppen med crème fraîche, salt og pepper. Strø opphakkede urter over det hele før serveringen.
Kald tomatsuppe		
750 g 1 3 SS 1 beger 1 2 SS 1 SS	tomater løk olivenolje crème fraîche sitron balsamicoeddik hakkede basilikumbladet salt, pepper, sukker	Skjær tomatene på kryss og skåld dem med varmt vann. Ta av tomatskinnen, og skjær i store stykker. Skrell løken og skjær den på tilsvarende måte i stykker. Lag fin puré av tomater og løk i mikseren på nivå 2. Tilfør sitronsaft, olje og eddik. Smak til med salt, pepper og sukker. Løft inn crème fraîche.
Gulrotkremsuppe		
500 g 1/2 l 1/8 l 1/8 l	gulrøtter grønnsakskraft fløte hvitvin Kjørvel, persille, salt, pepper, sukker	Vask gulrøttene, skrell dem og skjær dem i stykker. Kok i ca. 15 minutter i 1/4 l grønnsakskraft. La det kjøle seg kort ned. Lag puré i mikseren på nivå 2 og tøm det tilbake i kjelen. Tilfør resten av grønnsakskraften og varm opp suppen nok en gang. Tilfør hvithvin og fløte og smak til.
Kald agurkskål		
750 g 500 g 1 1 pr. 1 bunt 1 bunt	salatagurker naturjogurt hvitløkskløft Sukker salt, pepper, gressløk dill	Vask salatagurkene, skrell dem, halver dem på langs og ta ut kjernene. Skjær agurkkjøttet i stykker og lag sammen med hvitløken puré i mikseren på nivå 2. Tilfør jogurt og bland det hele godt. Smak til med sukker, salt og pepper. Pynt kaltskålen med dill og små gressløkruller.

Ingredienser		Tilbereding
Hummus (Hommos)		
250 g	kokte kikerter (kikerter i boks kan godt brukes dersom de skylles godt)	Miks alle ingrediensene godt sammen på nivå 2 i 40 sekunder eller til massen er glatt.
3 SS	olivenolje	
30 ml	sitronsaft	
4	hvitløkkløfter	
30 ml	vann	
Bakervarer		
Pannekakedeig		
500 ml	melk	Fyll ingrediensene opp i mikseren i angitt rekkefølge. Bland deigen godt på nivå 2. Skyv imens av fasthengende mel på begerkanten. La deigen stå til heving ca. 15 minutter før den viderebehandles.
3	egg	
1 Pr.	salt	
250 g	mel	
Melt'n'Mix Cake		
150 g	mel	Forvarm stekeovnen til 180 °C. Smør en rund kakeform på ca. 20 cm i tverrsnitt med fett. Legg alle ingrediensene i miksebeholderen. Miks alt godt sammen på nivå 2 i 50 sekunder eller til massen er glatt. Fordel blandingen i den klargjorte kakeformen, og la den bake seg gyllenbrun i 30-35 minutter. La den avkjøles og pynt om ønskelig med glasur.
140 g	sukker	
125 g	smeltet smør eller margarin	
2	egg	
1 TS	vanilje	
60 ml	melk	
Drinker/cocktails		
Iskaffe		
2 SS	pulverkaffe	Løs opp kaffepulveret i kokende vann, la det kjøle seg av. Fyll litt vann i beholderen, tilfør isklumper og knus det på pulsnivå. Bland alle ingrediensene unntatt kremfløten på nivå 1 i 30-60 sekunder. Pisk fløten stiv i omtrent 40 sekunder. Tøm over i glass og pynt med krem. Pynt med drikkesjokolade.
50 ml	kokende vann	
250 ml	melk	
½ kopp	knust is	
100 ml	kremfløte	
Egg Nog		
250 ml	varm melk	Bland melk, rom og honning på nivå 2 i 30-60 sekunder. Tilfør egget og bland ytterligere i 20 sekunder på nivå 2. Server med påstrødd muskatnøtt.
2 TS	rom	
2 TS	honning	
1	egg muskatnøtt	

FIN Arvoisa asiakkaamme!

Pyydämme, että tutustut huolellisesti tähän käyttöohjeeseen. Noudata ennen kaikkea ensimmäisillä sivuilla olevia turvallisuusohjeita! Säilytä käyttöohje myöhempiä tarvetta varten. Luovuta se edelleen laitteen mahdolliselle myöhemmälle omistajalle.

Laitteen kuvaus (Kuva 1)

- A Astia
- B Kaatonokka
- C Täyttöaukko ja täyttökuppi (lukittava)
- D Kansi
- E Terälaite
- F Tiivisterengas
- G Moottorikotelo
- H Pulse-painike
- J Nopeudenvälitsin
- K Liukumattomat kumijalat
- L Virtajohdon lokero (laitteen alapuoli)
- M Tyypikilpi (laitteen pohja)



Turvallisuusohjeet

Tämä laite vastaa turvallisuudeltaan yleisesti hyväksytyjä tekniikka- ja laiteturvallisuusasetuksia. Laitteen valmistajana haluamme kuitenkin esittää käyttäjälle seuraavat turvallisuusohjeet.

Yleinen turvallisuus

- Laitteen saa liittää vain sähköverkkoon, jonka jännite ja taajuus vastaavat tyypikilvessä mainittuja arvoja!
- Älä koskaan irrota pistoketta pistorasiasta virtajohdosta vetämällä.
- Sekoitinta ei saa milloinkaan ottaa käyttöön, jos
 - kotelo on vaurioitunut,
 - liitäntäjohto on vaurioitunut.
- Jos laitteen liitäntäjohto vaurioituu, vaaratilanteiden välttämiseksi johdon saa vaihtaa vain valmistaja, valmistajan valtuuttama huoltoliike tai vastaava asiantunteva henkilö.
- Tämän laitteen korjaukset tulee aina jättää ammatti-ihmisen tehtäväksi.

Epäasianmukaiset korjaustyöt saattavat aiheuttaa vakavia vaaratilanteita. Käännä huoltoasioissa aina valtuutetun huoltoliikkeen puoleen.

- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.

Lasten turvallisuus

- Älä koskaan jätä laitetta toimimaan ilman valvontaa. Pidä silmällä erityisesti lapsia!
- Lapsia tulisi valvoa, jotta varmistetaan, etteivät he leiki laitteella.

Huomioitavaa laitetta käytettäessä:

- Kuivaa kädet aina ennen kuin alat käyttää sekoitinta.
- Muoviosia ei saa kuivata lämpöpatterien päällä tai niiden välittömässä läheisyydessä.
- Laitteella ei saa sekoittaa maaleja (lakka, polyesteri jne.) – Räjähdyksivaara!
- Älä laita nesteitä kuumina sekoitusastiaan.
- Kytke laite aina pois päältä ja irrota virtajohto pistorasiasta aina laitteen käytön jälkeen ja ennen kaikkia puhdistus- ja huoltotoimia.
- Teräosan saa purkaa ainoastaan valmistajan valtuuttama asiantunteva korjausteknikko.
- Moottorikotelo ei saa milloinkaan puhdistaa juoksevan veden alla tai upottaa veteen.
- **Huomio: Teräosa on hyvin terävä.** Ole varovainen kootessasi ja purkaessasi tehosekoitinta. **Loukkaantumisvaara!**
- Älä työnnä minkäänlaista kovaa esinettä (esim. lusikkaa) pyörivän teränlähelle. Älä tartu kädellä sekoitusastiaan. **Loukkaantumisvaara!**
- Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, jotka ovat aiheutuneet määrausten vastaisesta tai virheellisesti käytöstä.



:Laitte täyttää seuraavat EU-direktiivit:

- Pienjännitedirektiivi 2006/95/EU
- EMC direktiivi (sähkömagneettinen yhteensopivuus) 89/336/EEC ja seurannaismuutokset 92/31/EEC ja 93/68/EEC

Tekniset tiedot

Verkköjännite: 230/240 V

Teho: 500 W




Käyttöesimerkkejä

Tehosekoittimella voidaan valmistaa monenlaisia juomasekoituksia, murskata jäätä, hienontaa hedelmiä ja vihanneksia, vatkata kermaa jne.

Virtajohtojen lokero (Kuva 2)

Laitteessa on lokero virtajohtoa varten. Jos pistorasia on kaukana, virtajohtoa ei voi työntää koteloon.

Laitteen purkaminen





-  Irrota virtapistoke pistorasiasta.
-  Käännä astiaa myötäpäivään ja irrota se (Kuva 3).
-  Kierrä teräosaa vastapäivään ja irrota se mittakupin avulla. Mittakupin urat sopivat teräosan ulokkeisiin (kuva 4).



Huomio: Teräosa on erittäin terävä. Loukkaantumisvaara!

Huomio: Älä irrota teräosaa sekoitus-astiasta väkisin, sillä se voi vaurioitua! Pidä teräosaa irrotettaessa hiukan kallellaan.

Tehosekoittimen kokoaminen

-  Kiinnitä tiivisterengas teräosaan (Kuva 5).
-  Työnnä teräosa paikalleen pitäen sekoitinta alaspäin. Kiinnitä teräosa kiertämällä sitä myötäpäivään mittakupin avulla (kuva 6). Varoitus! Käsittele osia varovaisesti!
-  Aseta astia moottorikotelon päälle ja käännä astiaa **vastapäivään** kunnes se lukittuu paikalleen. Nuolet tulevat kohdakkain (Kuva 7).
-  Aseta kansi astian päälle ja käännä kantta, kunnes kannen nokka on kahvan kohdalla (Kuva 8).



Laitteen kaksinkertainen turvajärjestelmä varmistaa, että tehosekoitinta voi käyttää vain, kun sekä astia että kansi ovat oikein paikoillaan (Kuvat 7 ja 8). Katso myös kappale "Kaksinkertainen turvajärjestelmä".



Kiinnitä täyttökuppi paikalleen (Kuva 1/C) ja lukitse se.

Tehosekoittimen käyttö



Aseta tehosekoitin tasaiselle ja kuivalle työtasolle.



Avaa kansi (Kuva 1/D) ja mittaa astiaan kaikki tarvittavat aineet.

Huomio: Suurin sallittu täyttömäärä on 1,5 litraa!



Voit lisätä aineita käytön aikana täyttöaukon kautta. Aineita voi lisätä myös kannessa olevan täyttökupin (Kuva 1/C) avulla. Muista sulkea täyttöaukko, jotta aineet eivät roisku sekoitettaessa.



Tehosekoitin käynnistetään kääntämällä valitsinta (Kuva 1/J) oikealle tai painamalla Pulsepainiketta (Kuva 1/H).



On suositeltavaa aloittaa sekoittaminen 1-nopeudella ja kääntää valitsin vasta sen jälkeen asentoon 2. Pulse-painiketta painettaessa tehosekoitin toimii suurimmalla nopeudella.



Kun sekoitus on tehty, käännä astiaa **myötäpäivään** ja irrota se. Käännä sen jälkeen kantta **myötäpäivään** ja avaa kansi.



Älä käytä tehosekoitinta yhtäjaksoisesti yli 3 minuuttia. 3 minuutin käytön jälkeen laitteen tulee antaa jäähtyvähintään 10 minuutin ajan.

Kaksinkertainen turvajärjestelmä

Laitteessa on kaksinkertainen turvajärjestelmä. Turvajärjestelmä varmistaa, että tehosekoitinta ei voi käyttää, jos kansi tai astia ei ole kunnolla paikallaan.



Huolehdi joka tapauksessa siitä, että lapset eivät pääse käsiksi laitteeseen.

Jään murskaaminen

Tehosekoittimella voi murskata jääkuutioita. Kaada astiaan ensin vähän vettä ennen kuin aloitat jääpalojen murskaamisen.



Kaada vesi astiaan.



Käynnistä tehosekoitin. Voit käyttää kumpaakin nopeutta. Suosittelemme kuitenkin Pulse-painikkeen käyttöä, sillä näin jääpalat murskautuvat hyvin nopeasti.



Lisää jääkuutioita voi työntää käytön aikana kannen täyttöaukon kautta.

Puhdistus ja hoito



Irrota virtapistoke pistorasiasta ennen tehosekoittimen puhdistusta.



Varo, ettei moottorikoteloon pääse mitään nestettä!



Puhdista moottorikotelo kostealla liinalla. Älä upota sitä koskaan veteen tai pidä juoksevan veden alla!



Astian ja terän puhdistaminen sujuu helposti ja luotettavasti Pulse-painikkeen avulla.



Kaada astiaan lämmintä vettä ja muutama pisara astianpesuainetta.



Sekoita vesi ja pesuaine painamalla hetken aikaa Pulse-painiketta.



Huuhtele astia sen jälkeen juoksevan veden alla.



Tarvittaessa teräosan voi puhdistaa myös erikseen.



Huuhtele teräosa varovasti käsin (**Loukkaantumisvaara!**). Käytä puhdistukseen vain vettä ja astianpesuainetta. Älä koskaan pese tehosekoittimen osia astianpesukoneessa.

Kiinnitä teräosa takaisin paikalleen kääntämällä sitä **vastapäivään**.

Ks. myös kappale ”Tehosekoittimen kokoaminen”.

Jätehuolto




Pakkausmateriaalit

Pakkausmateriaalit ovat ekologisesti kestäviä ja ne voidaan käyttää uudelleen. Muoviosat tunnistaa mm. merkinnöistä >PE<, >PS< jne. Toimita käytetyt pakkausmateriaalit niille varattuihin keräyspisteisiin ja noudata materiaalimerkinnöistä annettuja ohjeita.



Käytöstä poistettujen laitteiden hävittäminen



Symboli , joka on merkitty tuotteeseen tai sen pakkaukseen, osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Tuote on sen sijaan luo vutettava sopivaan sähkö- ja elektro niikkalaitteiden kierrätyksestä huolehtivaan keräyspisteeseen. Tämän tuotteen asianmukaisen hävittämisen varmistamisella autetaan estämään sen mahdolliset ympäristöön ja terveyteen kohdistuvat haittavaikutukset, joita voi aiheutua muussa tapauksessa tämän tuotteen epäasianmukaisesta jätekäsittelystä. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saa paikallisesta kunnantöimistöstä, talousjätehuoltopalvelusta tai liikkeestä, josta tuote on ostettu.

Huoltopalvelu

Valmistamiemme laitteiden laatuvaatimukset ovat erittäin korkeat. Jos vika on kuitenkin sellainen, ettet löydä sille selitystä käyttöohjeesta, käänny huoltoliikkeen tai Electrolux-asiakaspalvelun puoleen.

Takuu

Tuotteen takuu-aika voidaan ilmoittaa erikseen. Ellei takuu-aikaa ole erikseen määritetty, noudatetaan vallitsevaa lainsäädäntöä ja kansallisia määräyksiä. Takuuehdot noudattavat vallitsevan lainsäädännön mukaisia yleisiä ehtoja. Ostokuitti säilytetään, koska takuun alkaminen määritetään ostopäivän mukaan. Korvaus huollosta voidaan periä myös takuu-aikana:

- aiheuttomasta huoltokäynnistä
- ellei valmistajan laitteen asennuksesta, käytöstä ja hoidosta antamia ohjeita ole noudatettu.

Garanti (gäller för Finland)

Produktens garantitid kan definieras separat. Finns det ingen separat definierad garantitid, har produkten garanti enligt den gällande lagstiftningen och de lokala bestämmelserna. Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor enligt den gällande lagstiftningen. Spara inköpskvittot som verifikation för inköpsdatumet, som avgör garantitidens början. Kostnaderna kan debiteras även under tid som omfattas av kostnadsfri service

- vid onödigt servicebesök.
- om tillverkarens anvisningar för installation, användning och skötsel inte följts.

Reseptiesimerkkejä

Ainekset		Valmistusohje
Keitot/Alkuruoat		
Kermanainen vihanneskeitto		
250 g	perunoita	Pese ja kuori perunat, porkkanat, selleri ja sipuli ja leikkaa ne kuutioiksi. Laita hienonnetut vihannokset 1/3 lihaliemestä ja keitä 10 min. Anna liemen ja vihannesten jäähtyä vähän aikaa ja soseuta sen jälkeen hienoksi nopeustasolla 2. Kiehauta loput lihaliemestä kattilassa, lisää soseutetut vihannokset ja anna niiden kiehua hetken aikaa. Mausta keitto ranskankermalla, suolalla ja pippurilla. Sirottale päälle hienonnettuja yrttejä ennen tarjoilua.
125 g	porkkanoita	
100 g	selleriä	
1	sipuli	
1 l	lihalientä	
1 kupillinen	ranskankermaa tai kermaa	
1 rkl	hienonnettuja yrttejä suolaa, pippuria	

Ainekset		Valmistusohje
Kylmä tomaattikeitto		
750 g 1 3 rkl 1 kupillinen 1 2 rkl 1 rkl	tomaatteja sipuli oliiviöljyä ranskankermaa sitruuna balsamiviinietikkaa hienonnettuja basilikanlehtiä suolaa, pippuria, sokeria	Halkaise tomaatit ja valele kuumalla vedellä. Poista tomaateista kuori ja leikkaa ne suurehkoiksi paloiksi. Kuori ja viipaloi sipuli. Soseuta tomaatit ja sipuli sekoittimessa nopeustasolla 2. Lisää sitruunamehu, öljy ja etikka. Mausta suolalla, pippurilla ja sokerilla.
Kermanainen porkkanakeitto		
500 g 1/2 l 1/8 l 1/8 l	porkkanoita kasvislientä kermaa valkoviiniä kirveliä, persiljaa, suolaa, pippuria, sokeria	Pese ja kuori porkkanat ja leikkaa ne paloiksi. Keitä 1/4 l:n määrässä kasvislientä noin 15 minuuttia. Anna jäähtyä hetken aikaa. Soseuta 2-nopeudella ja kaada takaisin kattilaan. Lisää loput kasvisliemestä ja kuumenna keitto uudestaan. Lisää valkoviini ja kerma ja mausta keitto.
Kylmä kurkkukeitto		
750 g 500 g 1 1 tl 1 nippu 1 nippu	salaattikurkkua luonnonjogurttia valkosipulinkynsi sokeria suolaa, pippuria, ruohosipulia tilliiä	Pese ja kuori salaattikurkku. Halkaise se pituussuunnassa ja poista siemenet. Leikkaa kurkku paloiksi ja soseuta valkosipulin kanssa nopeustasolla 2. Lisää jogurtti ja sekoita hyvin. Mausta sokerilla, suolalla ja pippurilla. Koristele keitto tillillä ja ruohosipulisipulla.
Hummus (Hommos)		
250 g 3 rkl 30 ml 4 30 ml	keitettyjä kahviherneitä (kikherneitä) (säilöttyjä kahviherneitä voidaan käyttää hyvin huuhdottuina) oliiviöljyä sitruunamehua valkosipulinkynttä vettä	Sekoita kaikki ainekset 2-nopeudella 40 sekunnin ajan tai kunnes seos on tasainen.

Ainekset		Valmistusohje
Leivonnaiset		
Pannukakkutaikina		
500 ml 3 1 tl 250 g	maitoa munia suolaa jauhoja	Laita aineet mainitussa järjestyksessä sekoittimeen. Sekoita taikina hyvin 2-nopeudella. Kaavi irti välillä astian reunaan tarttuneet jauhot sekoituksen aikana. Anna taikinan turvota noin 15 minuuttia.
Melt'n'Mix-kakku		
150 g 140 g 125 g 2 1 tl 60 ml	jauhoja sokeria sulatettua voita tai margariinia kananmuna vaniljaa maitoa	Lämmitä uuni 180 °C asteeseen. Voitele pyöreä kakkuvuoka, halkaisija noin 20 cm. Laita kaikki aineet sekoitusastiaan. Sekoita aineita 2-nopeudella 50 sekunnin ajan tai kunnes taikina on tasaista. Kaada taikina voideltuun kakkuvuokaan ja paista noin 30-35 minuuttia, kunnes pinta on kullannruskea. Anna pannukakun jäähtyä ja kuorruta halutessasi.
Juomat/Cocktailit		
Jääkahvi		
2 rkl 50 ml 250 ml ½ kahvikupillista 100 ml	murukahvia kiehuvaa vettä maitoa murskattua jäätä kuohukermää	Sekoita kahvijauhe kiehuvaan veteen ja anna jäähtyä. Kaada hiukan vettä astiaan, lisää jääkuutiot ja hienonna käyttämällä asentoa 3. Sekoita kaikkia aineita, paitsi kerma, 1-nopeudella 30-60 sekunnin ajan. Vatkaa kerma sekoittimella vaahdoksi noin 40 sekunnin ajan. Kaada juoma lasihin ja kuorruta kermavaahdolla. Koristele kaakaojauheella.
Munatoti		
250 ml 2 tl 2 tl 1	kuumaa maitoa rommia hunajaa kananmuna muskottipähkinää	Sekoita maito, rommi ja hunaja 2-nopeudella 30-60 sekunnin ajan. Lisää kananmuna ja sekoita 2-nopeudella vielä 20 sekuntia. Ripottele päälle muskottipähkinää ja tarjoile heti.

GB

Dear Customer,

Please read these instructions carefully. Pay special attention to the safety instructions on the first pages. Keep the instructions in a safe place for future reference. Give them to any new owners of the appliance.

Description (Figure 1)

- A Tank
- B Pouring outlet
- C Filler hole with cup (locking)
- D Lid
- E Blade assembly
- F Rubber seal
- G Motor housing
- H Pulse-Button
- J Speed selector
- K Non-slip feet
- L Cord storage drawer (on the bottom of the appliance)
- M Rating label (on the bottom of the appliance)



Safety Instructions

This appliance corresponds to accepted technological standards with regards to safety and to the German Appliance Safety Law. As the manufacturers, we nevertheless feel we should bring to your attention the following points on safety.

General Safety

- The appliance should only be connected to mains supplies with the same voltage and frequency ratings as those indicated on the Ratings Label.
- Never pull the plug out of the power socket by pulling on the cord.
- Never try to operate the blender if
 - the casing has been damaged,
 - the cord has been damaged.
- If the power cord for this appliance has been damaged, it should only be replaced, for safety reasons, by the manufacturer or Customer Service, or by a suitably qualified person.
- Repairs to this appliance may only be carried out by qualified service engineers.

Considerable danger may result from improper repairs. If repairs become necessary, please contact the Customer Care Department or your authorised dealer.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Child Safety

- Do not leave the appliance running while unattended, or let children near the appliance unsupervised!
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

When operating the appliance:

- Never operate the appliance with your hands bare.
- Plastic parts should never be dried at or near direct sources of heat.
- The appliance must not be used for mixing dyes (paints, or lacquer, etc.). **This can cause explosions!**
- Do not pour **hot liquids** into the blender tank.
- When you have finished using the appliance, before cleaning, switch off and pull the plug out of the socket.
- The blade assembly should only be disassembled by an authorised technician.
- Never clean the motor casing under running water or soapy water.
- **Caution! The blade assembly is very sharp.** Be careful when taking the blender apart and re-assembling. **It may cause injury if handled incorrectly**
- Do not leave hard objects (for example spoons) in the blade assembly while running, and do not grasp the appliance with the hand inside the blender tank. **This may cause injury!**
- The manufacturer will not be responsible for any damage due to inappropriate use or incorrect operation.



This appliance conforms with the following EC Directives:

- Low Voltage Directive 2006/95/EC
- EMC Directive 89/336/EEC with amendments 92/31/EEC and 93/68/EEC

Technical Data

Mains voltage: 230/240 V

Power consumption: 500 W




Possible applications

The blender can be used for mixing a wide variety of drinks, crushing ice, reducing fruit and vegetables, whipping cream, etc.

Cord storage drawer (Figure 2)

The appliance is fitted with a storage drawer at the bottom. If the connection cord to the power outlet is too long, it can be fed back into the drawer until it is the required length.

Disassembling the Appliance





-  Take the plug out of the socket.
-  Turn the tank **clockwise** and remove (Figure 3).
-  Turn the blade assembly counter-clockwise and remove it by using the measuring cup. The grooves of the measuring cup fit the ribs of the blade assembly (Figure 4).



Caution! the blade assembly is very sharp. It can **cause injury if handled incorrectly**.

Caution! Do not use force when taking the blade assembly out of the blender, as this might cause damage. If necessary, tilt it slightly when removing.

Assembling the blender

-  Place the rubber seal on the blade assembly (Figure 5).
-  Insert the blade assembly holding the blender downwards. Turn it clockwise to fasten it by using the measuring cup (Figure 6). **Caution!** Handle carefully!
-  Place the tank on the motor casing and turn it counterclockwise till it reaches the end stop. The two arrows should be aligned (Figure 7).
-  Set the lid on the tank and turn it till the nose is located directly over the handle (Figure 8).



The dual safety device only allows the blender to be operated if the tank and lid are correctly positioned (Figures 7 and 8). See paragraph on the "Dual Safety System".



Insert the filler cup (Figure 1/C), and lock it in.

Operating the Blender



Place the blender on a level, dry surface.



Open the lid (Figure 1/D) and put all the required ingredients in the tank.

Important! Do not exceed the maximum capacity of 1.5 litres.



You can add other ingredients through the filler hole while the blender is running. You can use the filler cup in the lid to do this (Figure 1/C). Close the filler hole immediately after, to avoid splashing.



Start the blender by turning the selector (Figure 1/J) to the right, or by pressing the Pulse Button (Figure 1/H).



We recommend starting with blender Speed 1, then progressing to Speed 2. The Pulse Button runs the blender at full speed.



When you have finished using the blender, turn the tank **clockwise** and remove. Then turn the lid **clockwise** and remove.



Do not let the blender run for more than 3 minutes at a time. After running for 3 minutes, the blender should be left to cool for at least 10 minutes.

Dual Safety System

The appliance has a dual safety feature. This prevents the blender from being operated if the lid or the tank have not been positioned correctly.



You should nevertheless still keep children away from the appliance.

Ice crushing

The blender can be used for crushing ice. Always add a little water to the tank before using the blender to crush ice.



Pour the water into the tank.



Switch the blender on. Either speed may be selected. However, we recommend using the Pulse Button, as this will crush the ice more quickly.



You can add more ice through the filler hole in the lid while the blender is running.

Care and Cleaning



Before cleaning the blender, take the plug out of the socket.



Make sure that no liquids get inside the motor casing!



Clean the casing with a damp cloth.

Never immerse in water or clean under running water.



The tank and blade assembly can be cleaned quickly and safely using the Pulse Button.



Pour warm water into the tank, with a few drops of washing-up liquid.



Mix the water and washing-up liquid, by pushing the Pulse Button briefly.



Finally, rinse the tank under running water.



If necessary, the blade assembly can also be cleaned separately.



Be careful when rinsing the blade assembly **(The blades are sharp!)**. Use only water and washing-up liquid.

Never put parts of the appliance in a dishwasher.

When replacing the blade assembly, turn it **counterclockwise**. See paragraph "Assembling the Blender".

Disposal




Packaging material

The packaging materials are environmentally friendly and can be recycled. The plastic components are identified by markings, e.g. >PE<, >PS<, etc.

Please dispose of the packaging materials in the appropriate container at the community waste disposal facilities.



Old appliance

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Customer service

The highest quality standards apply for our appliances. If nevertheless a disturbance should arise, for which you can find no solution in the operating instructions, please contact your retailer or the Electrolux customer service.

Example recipes

Ingredients		Instructions
Soups/Starters		
Cream of Vegetable Soup		
250 g	potatoes	<p>Wash and peel the potatoes, carrots, celery, and onion, and chop them into pieces. Add the chopped vegetables to 1/3 of the meat stock and bring to the boil. Cook for 10 minutes. Leave the vegetables and stock to cool, then blend finely at blender Speed 2. Bring the rest of the meat stock to the boil in a pot, add the vegetable purée, and bring briefly to the boil again.</p> <p>Season to taste with the Crème fraîche, salt and pepper. Sprinkle with the chopped herbs, and serve.</p>
125 g	carrots	
100 g	celery	
1	onion	
1 l	meatstock	
1 Cup	Crème fraîche or cream	
1 tablespoon	chopped herbs salt, pepper	
Cold tomato soup		
750 g	tomatoes	<p>Cut the tomatoes open crosswise and blanch with hot water. Skin the tomatoes and cut into large pieces. Peel the onions and cut into pieces.</p> <p>Put the tomatoes and onion in the blender and mix to a fine pure at Speed 2.</p> <p>Add the lemon juice, oil, and vinegar. Season to taste with the salt, pepper, and sugar. Stir in the Crème fraîche.</p>
1	onion	
3 tablespoons	olive oil	
1 cup	Crème fraîche	
1	lemon	
2 tablespoons	Balsamic vinegar	
1 tablespoon	chopped basil leaves salt, pepper, sugar	
Cream of Carrot soup		
500 g	carrots	<p>Wash and peel the carrots, and chop into pieces. Boil in 1/4 l vegetable stock for around 15 minutes. Leave to cool for a short time. Mix at blender Speed 2, then put them back in the pot. Add the rest of the stock and heat up the soup again. Add the white wine and cream to taste.</p>
1/2 l	vegetable stock	
1/8 l	cream	
1/8 l	white wine	
1/8 l	chervil, parsley, salt, pepper, sugar	

Ingredients		Instructions
Cold cucumber soup		
750 g 500 g 1 1 pinch 1 bunch 1 bunch	cucumber natural yoghurt clove of garlic sugar, salt, pepper chives dill	Wash and peel the cucumber, halve lengthwise and core it. Chop the flesh into pieces and put in the blender with the garlic. Mix at blender Speed 2. Add the yoghurt and mix well. Season with sugar, salt, and pepper to taste. Garnish with the dill and chives.
Humus (Hommos)		
250 g 3 tablespoons 30 ml 4 cloves 30 ml	cooked chick peas (canned chick peas can be used – rinse well) olive oil lemon juice garlic water	Blend all ingredients on setting 2 for 40 seconds or until smooth.
Cakes and pastries		
Pancake mix		
500 ml 3 1 pinch 250 g	milk eggs salt flour	Add the ingredients to the blender in the above order. Mix to a paste at blender Speed 2. Meanwhile, scrape off any flour sticking to the sides of the cup. Leave the paste to rise for around 15 minutes before using.
Melt'n'Mix Cake		
150 g 140 g 125 g 2 1 teaspoon 60 ml	S.R. flour caster sugar butter or margarine, melted eggs vanilla milk	Pre-heat oven to 180 °C. Grease a 20 cm round cake tin. Place all ingredients into blender jug. Blend on setting 2 for 50 seconds, or until smooth. Spread mixture into prepared tin and bake for approximately 30-35 minutes, until golden. Cool and ice as desired. Ingredients Instructions

Ingredients		Instructions
Drinks/Cocktails		
Iced Coffee		
2 tablespoons 50 ml 250 ml ½ cup 100 ml	instant coffee boiling water milk crushed ice whipped cream	Dissolve the coffee powder in boiling water, then leave to cool. Pour a little water into the tank, then add the ice and crush on Speed 3. Blend all ingredients except cream on setting 1 for 30-60 seconds. Whip cream for 40 seconds. Pour into glasses and top with cream. Sprinkle with drinking chocolate.
Egg Nog		
250 ml 2 tablespoons 2 tablespoons 1	hot milk Rum honey egg nutmeg	Blend milk, rum and honey on setting 2 for 30-60 seconds. Add egg and blend on setting 2 for a further 20 seconds. Sprinkle with nutmeg and serve.

D

Sehr geehrter Kundin, sehr geehrte Kunde,

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise auf den ersten Seiten dieser Gebrauchsanweisung! Bewahren Sie bitte die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie diese an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Gerätebeschreibung (Bild 1)

- A Behälter
- B Ausgießöffnung
- C Einfüllöffnung mit Füllbecher (verriegelbar)
- D Deckel
- E Messervorrichtung
- F Dichtungsring
- G Motorgehäuse
- H Pulse-Taste
- J Drehwähler für Geschwindigkeitsstufen
- K Rutschfeste Gummifüße
- L Fach für Kabelaufwicklung (Geräteunterseite)
- M Typschild (Geräteunterseite)



Sicherheitshinweise

Die Sicherheit dieses Geräts entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz. Dennoch sehen wir uns als Hersteller veranlaßt, Sie mit den nachfolgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät darf nur an ein Stromnetz angeschlossen werden, dessen Spannung und Frequenz mit der Angabe auf dem Typschild übereinstimmt!
- Den Netzstecker nie an der Anschlußleitung aus der Steckdose ziehen.
- Nehmen Sie den Mixer niemals in Betrieb, wenn – das Gehäuse beschädigt ist, – die Anschlußleitung beschädigt ist.
- Wenn die Anschlußleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muß sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnliche qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparaturen an diesem Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie

sich im Reparatur fall an den Kundendienst oder an Ihren autorisierten Fachhändler.

- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund Ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind es sicher zu bedienen oder von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, benutzt oder betrieben zu werden, es sei denn sie wurden durch eine für sie verantwortliche Person angewiesen wie das Gerät sicher zu benutzen ist und anfänglich von ihr beaufsichtigt.

Sicherheit von Kindern

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen, und wahren Sie gegenüber Kindern eine besondere Aufsichtspflicht!
- Kinder müssen beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Das sollten Sie beim Betrieb des Gerätes beachten

- Nehmen Sie den Mixer nie mit nassen Händen in Betrieb.
- Plastikteile dürfen nicht auf oder in unmittelbarer Nähe von Heizkörpern getrocknet werden.
- Mit dem Gerät dürfen keine Farben (Lacke, Polyester usw.) gerührt werden – **Explosionsgefahr!**
- Füllen Sie **keine heißen Flüssigkeiten** in den Mixbehälter.
- Nach Beendigung der Arbeiten sowie vor allen Reinigungs- und Pflegearbeiten das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Die Messervorrichtung darf nur von autorisiertem Fachpersonal zerlegt werden.
- Reinigen Sie das Motorgehäuse nie unter fließendem Wasser oder im Spülwasser.
- **Achtung: Die Messervorrichtung ist sehr scharf.** Seien Sie vorsichtig beim Aufbau und Auseinandernehmen des Standmixers. **Verletzungsgefahr!**
- Halten Sie keine harten Gegenstände (z.B. Löffel) in das laufende Messer und greifen Sie nicht mit der Hand in den Mixbehälter. Es **besteht Verletzungsgefahr!**
- Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

CE; Dieses Gerät erfüllt folgende EC Normen:

- Niedrig-Spannungs-Norm 2006/95/EC
- EMC Norm 89/336/EEC und Ergänzung 92/31/EEC sowie 93/68/EEC

Technische Daten

Netzspannung: 230/240 V

Leistungsaufnahme: 500 W




Anwendungsbeispiele

Der Standmixer dient zur Zubereitung verschiedenster Mixgetränke, zum Zerstoßen von Eis, Zerkleinern von Früchten und Gemüse, Sahne schlagen usw.

Kabelfach (Bild 2)

Das Gerät besitzt ein Kabelfach. Falls die Zuleitung zur Steckdose zu lang ist, können Sie nicht benötigtes Kabel im Gehäuseboden unterbringen.

Gerät auseinandernehmen







-  Netzstecker ziehen.
-  Behälter **im** Uhrzeigersinn drehen und abnehmen (Bild 3).
-  Drehen Sie mithilfe des Messbechers die Messervorrichtung gegen den Uhrzeigersinn heraus. Die Nuten des Messbechers passen in die Rippen der Messergruppe (Bild 4).








Achtung: Die Messervorrichtung ist sehr scharf. Es besteht **Verletzungsgefahr!**



Achtung: Die Messervorrichtung nicht mit Gewalt aus dem Mixbehälter entnehmen, da diese sonst beschädigt werden könnte! Messervorrichtung beim Entnehmen ggf. leicht schräg halten.

Aufbau des Standmixers

-  Setzen Sie den Dichtungsring auf die Messervorrichtung (Bild 5).
-  Setzen Sie die Messervorrichtung ein, und halten Sie dabei den Mixer nach unten. Schrauben Sie die Messervorrichtung mithilfe des Messbechers im Uhrzeigersinn fest (Bild 6). Vorsicht! Vorsichtig handhaben!
-  Setzen Sie den Behälter auf das Motorgehäuse und drehen Sie ihn **entgegen** den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Beide Pfeile müssen übereinander stehen (Bild 7).
-  Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und drehen Sie ihn, bis die Nase des Deckels direkt über dem Griff steht (Bild 8).
-  Dank dem 2-Weg-Sicherheitssystem läßt sich der Standmixer nur bedienen, wenn der Behälter und der Deckel richtig sitzen (Bilder 7 und 8). Siehe auch den Abschnitt „Zweifach-Sicherheits- system“.
-  Setzen Sie den Füllbecher (Bild 1/C) ein und verriegeln Sie ihn.


Bedienen des Standmixers

-  Stellen Sie den Standmixer auf eine ebene und trockene Arbeitsfläche.
-  Öffnen Sie den Deckel (Bild 1/D) und geben Sie alle benötigten Zutaten in den Behälter. **Achtung:** Maximale Füllmenge von 1,5 Liter nicht überschreiten!
-  Während des Betriebes können Sie weitere Zutaten durch die Einfüllöffnung hinzugeben. Sie können hierfür auch den Füllbecher im Deckel (Bild 1/C) verwenden. Schließen Sie die Einfüllöffnung jeweils wieder sofort, um Spritzer zu vermeiden.
-  Starten Sie den Standmixer, indem Sie den Drehwähler (Bild 1/J) nach rechts drehen oder die Pulse-Taste (Bild 1/H) drücken.
-  Es empfiehlt sich, mit Geschwindigkeitsstufe 1 zu beginnen und dann zur Stufe 2 überzugehen. Durch Drücken der Pulse-Taste läuft der Standmixer mit höchster Geschwindigkeit.

-  Nach dem Mixen drehen Sie den Behälter im Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab. Dann drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn und entfernen ihn.
-  Lassen Sie den Standmixer nicht länger als 3 Minuten ununterbrochen laufen.
Nach 3 Minuten Laufzeit muß sich das Gerät für mindestens 10 Minuten abkühlen.




Zweifach-Sicherheitsystem

Das Gerät verfügt über ein Zweifach-Sicherheitsystem. Dieses System verhindert, daß der Standmixer bedient werden kann, wenn Deckel oder Behälter nicht richtig eingesetzt sind.










-  Halten Sie Kinder trotzdem von dem Gerät fern.

Eis-crushen

Der Standmixer kann zum Zerkleinern von Eiswürfeln verwendet werden. Geben Sie immer etwas Wasser in den Behälter, bevor Sie das Eis darin zerstoßen.

-  Füllen Sie das Wasser in den Behälter.
-  Schalten Sie den Standmixer ein. Beide Geschwindigkeitsstufen können benutzt werden. Ratsam ist jedoch die Pulse-Taste, da damit das Eis sehr schnell zerkleinert wird.
-  Sie können das Eis auch während des Betriebes durch die Eingießöffnung im Deckel einfüllen.

Reinigung und Pflege

-  Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Standmixer reinigen.
-  Stellen Sie sicher, daß keine Flüssigkeit in das Motorgehäuse gelangt!
-  Reinigen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten Tuch. **Niemals in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten!**
-  Mit Hilfe der Pulse-Stufe lassen sich Behälter und Messer leicht und sicher reinigen.
-  Gießen Sie warmes Wasser und einige Tropfen Geschirrspülmittel in den Behälter.
-  Mischen Sie Wasser und Spülmittel, indem Sie für kurze Zeit die Pulse-Taste betätigen.
-  Spülen Sie den Behälter anschließend unter fließendem Wasser ab.
-  Sollte es notwendig sein, kann die Messervorrichtung auch separat gereinigt werden.
-  Spülen Sie die Messervorrichtung vorsichtig von Hand (**Verletzungsgefahr!**). Verwenden Sie zur Reinigung nur Wasser und Geschirrspülmittel. Stellen Sie Geräteteile niemals in die Geschirrspülmaschine.
Wenn Sie die Messervorrichtung wieder einsetzen, drehen Sie sie **gegen** den Uhrzeigersinn. Siehe auch Abschnitt „Aufbau des Standmixers“.

Entsorgung




Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z. B. >PE<, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.



Altgerät



Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Kundendienst

Für unsere Geräte gelten höchste Qualitätsansprüche. Sollte dennoch eine Störung auftreten, für die Sie keinen Hinweis in der Gebrauchsanweisung finden, so wenden Sie sich an den Fachhandel oder an den Electrolux-Kundendienst.

Rezeptbeispiele

Zutaten		Zubereitung
Suppen/Vorspeisen		
Gemüse-Cremesuppe		
250 g	Kartoffeln	Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Zwiebeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Zerkleinertes Gemüse in 1/3 der Fleischbrühe zum Kochen bringen und 10 Min. kochen. Brühe und Gemüse kurz abkühlen lassen und im Mixer auf Stufe 2 fein pürieren. Restliche Fleischbrühe in einem Topf zum Kochen bringen, püriertes Gemüse zufügen und kurz aufkochen lassen. Suppe mit Crème fraîche, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren gehackte Kräuter darüber streuen.
125 g	Karotten	
100 g	Sellerie	
1	Zwiebel	
1 l	Fleischbrühe	
1 Becher	Crème fraîche oder Sahne	
1 EL	gehackte Kräuter Salz, Pfeffer	

Zutaten		Zubereitung
Kalte Tomatensuppe		
750 g 1 3 EL 1 Becher 1 2 EL 1 EL	Tomaten Zwiebel Olivenöl Crème fraîche Zitrone Balsamico-Essig gehackte Basilikumblätter Salz, Pfeffer, Zucker	Tomaten kreuzweise einschneiden und mit heißem Wasser überbrühen. Tomaten häuten und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Tomaten und Zwiebel im Mixer auf Stufe 2 fein pürieren. Zitronensaft, Öl und Essig hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Crème fraîche unterziehen.
Möhren-Cremesuppe		
500 g 1/2 l 1/8 l 1/8 l	Möhren Gemüsebrühe Sahne Weißwein Kerbel, Petersilie, Salz, Pfeffer, Zucker	Möhren waschen, schälen und in Stücke schneiden. In 1/4 l Gemüsebrühe ca. 15 Min. kochen. Kurz abkühlen lassen. Im Mixer auf Stufe 2 pürieren und zurück in den Topf geben. Restliche Gemüsebrühe zugeben und die Suppe nochmal erhitzen. Weißwein und Sahne zugeben und abschmecken.
Gurken-Kaltschale		
750 g 500 g 1 1 Pr. 1 Bund 1 Bund	Salatgurke Natur-Joghurt Knoblauchzehe Zucker Salz, Pfeffer Schnittlauch Dill	Salatgurke waschen, schälen, der Länge nach halbieren und entkernen. Gurkenfleisch in Stücke schneiden und mit dem Knoblauch im Mixer auf Stufe 2 pürieren. Joghurt zufügen und gut vermischen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Kaltschale mit Dill und Schnittlauchröllchen garnieren.
Hummus (Hommos)		
250 g verwendet werden) 3 EL 30 ml 4 30 ml	gekochte Kichererbsen (Kichererbsen in Dosen können gut gespült Olivenöl Zitronensaft Knoblauchzehen Wasser	Alle Zutaten auf der Stufe 2 für 40 Sekunden, oder bis die Masse glatt ist, durchmischen. Zutaten Zubereitung

Zutaten		Zubereitung
Gebäck		
Pfannkuchenteig		
500 ml 3 1 Pr. 250 g	Milch Eier Salz Mehl	Zutaten in angegebener Reihenfolge in den Mixer füllen. Den Teig auf Stufe 2 gut durchmischen. Zwischendurch am Becherrand anhaftendes Mehl abschaben. Teig vor der Weiterverarbeitung ca. 15 Min. zum Ausquellen ruhen lassen.
Melt'n'Mix Cake		
150 g 140 g 125 g 2 1 TL 60 ml	Mehr Zucker zerlassene Butter oder Margarine Eier Vanille Milch	Den Backofen auf 180° C vorheizen. Eine runde Kuchenform mit ca. 20 cm Durchmesser einfetten. Geben Sie alle Zutaten in den Mix-Behälter. Alles auf Stufe 2 für 50 Sekunden, oder bis die Masse glatt ist, durchmischen. Die Mischung in der vorbereiteten Kuchenform verteilen und etwa 30-35 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen und nach Wunsch mit einer Glasur versehen.
Drinks/Cocktails		
Iced Coffee		
2 EL 50 ml 250 ml ½ Tasse 100 ml	löslichen Kaffee kochendes Wasser Milch zerstoßenes Eis Schlagsahne	Kaffeepulver in kochendem Wasser auflösen, abkühlen lassen. Etwas Wasser in den Behälter füllen, Eiswürfel zugeben und auf Stufe 3 zerkleinern. Alle Zutaten, bis auf die Schlagsahne, auf Stufe 1 30-60 Sekunden lang durchmischen. Sahne etwa 40 Sekunden lang steif schlagen. In Gläser gießen und mit Schlagsahne versehen. Mit Trinkschokolade verzieren.
Egg Nog		
250 ml 2 TL 2 TL 1	heiße Milch Rum Honig Ei Muskatnuß	Milch, Rum und Honig auf Stufe 2 30-60 Sekunden lang durchmischen. Das Ei hinzufügen und auf Stufe 2 für weitere 20 Sekunden mixen. Mit Muskatnuß bestreut servieren.

F

Cher client, chère cliente,

Veillez lire attentivement les instructions qui suivent. Les instructions relatives à la sécurité évoquées dans les premières pages sont particulièrement importantes. Conservez-les pour toute référence ultérieure et confiez-les à chaque nouveau propriétaire de l'appareil.

Description (Figure 1)

- A Bol mixeur
- B Bec verseur
- C Couvreclé muni d'un orifice de remplissage (verrouillable)
- D Couvercle
- E Bloc lames
- F Joint en caoutchouc
- G Bloc moteur
- H Bouton Pulse
- J Sélecteur de vitesse
- K Pieds antidérapants
- L Logement pour le cordon d'alimentation (sous l'appareil)
- M Plaque signalétique (sous l'appareil)



Instructions relatives à la sécurité

Cet appareil est conforme aux normes techniques de sécurité en vigueur imposées par la loi allemande sur la sécurité des équipements. En tant que fabricants, nous estimons cependant nécessaire de vous rappeler les points qui suivent sur la sécurité.

Sécurité générale

- 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 débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- N'essayez jamais d'utiliser le mixeur dans les cas suivants :
 - le bloc moteur est endommagé,
 - le cordon d'alimentation est endommagé.
- Pour des raisons de sécurité, un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé uniquement par le fabricant, le service client ou une personne dûment qualifiée.

- Les réparations doivent être effectuées par un réparateur qualifié. Une réparation incorrecte peut avoir des conséquences très graves. Si des réparations s'avèrent nécessaires, veuillez contacter le service client ou votre revendeur agréé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou si cette personne les a informées de l'utilisation de l'appareil.

Sécurité des enfants

- Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance ou à proximité d'enfants sans surveillance !
- Les enfants doivent être supervisés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Lors de l'utilisation de l'appareil :

- N'utilisez jamais l'appareil à mains nues.
- Ne laissez jamais les éléments en plastique sécher à proximité d'une source de chaleur.
- N'utilisez jamais l'appareil pour le mélange de colorants (peinture, vernis, etc.), cela peut provoquer une explosion !
- Ne versez pas de liquide brûlant dans le bol mixeur.
- Lorsque son utilisation est terminée, éteignez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Le bloc lames doit être démonté uniquement par un technicien agréé.
- Ne nettoyez jamais le bloc moteur avec de l'eau courante ou savonneuse.
- Attention ! Le bloc lames est très coupant. Soyez prudents lors du démontage et du remontage du mixeur. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures.
- Avant de mettre en marche l'appareil, assurez-vous qu'il n'y ait pas d'objets durs (comme les cuillères) dans le bloc lames et ne saisissez pas l'appareil en mettant les mains à l'intérieur du bol mixeur, cela peut entraîner des blessures !
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation inappropriée ou d'une manipulation incorrecte.

CE Cet appareil est conforme aux directives suivantes de la C.E. :

- 2006/95/CE relative a la "basse tension"
- 89/336/CEE "Directive CEM" y compris les directives de modifications 92/31/CEE et 93/68/CEE.

Notice technique

Tension d'alimentation : 230/240 V

Puissance : 500 W





Utilisations possibles

Le mixeur peut être utilisé pour mixer diverses boissons, piler la glace, réduire les fruits et les légumes en morceaux, fouetter la crème, etc.







Logement pour le cordon d'alimentation (Figure 2)

L'appareil est équipé d'un logement situé en dessous. Si le cordon d'alimentation relié à la prise de courant est trop long, il peut être enroulé dans le logement jusqu'à ce qu'il atteigne la taille voulue.






Démontage de l'appareil


-  Débranchez l'appareil de la prise de courant.
-  Faites pivoter le bol mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le (Figure 3).
-  Tournez le bloc lames dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le à l'aide de la tasse à mesurer. Les rainures de la tasse à mesurer correspondent aux nervures du bloc lames (figure 4).
-  Attention ! Le bloc lames est très coupant. Une manipulation incorrecte peut entraîner des blessures. Attention ! Ne forcez pas lors du démontage du bloc lames, cela pourrait endommager l'appareil. Faites-le légèrement basculer si nécessaire.


Assemblage du mixeur

-  Placez le joint en caoutchouc sur le bloc lames (Figure 5).
-  Insérez le bloc lames en orientant le mixeur vers le bas. Faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer à l'aide de la tasse à mesurer (figure 6). Attention ! À manipuler avec précaution !
-  Positionnez le bol mixeur sur le bloc moteur et faites-le pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il atteigne la butée. Les deux flèches doivent être alignées (Figure 7).
-  Placez le couvercle sur le bol mixeur et faites-le pivoter jusqu'à ce que le bec soit positionné directement au-dessus de la poignée (Figure 8).
-  Le double dispositif de sécurité empêche l'utilisation du mixeur tant que le bol mixeur et le couvercle ne sont pas positionnés correctement (Figures 7 et 8). (Voir le paragraphe sur le « Double système de sécurité »).
-  Insérez le couvercle muni d'un orifice de remplissage (Figure 1/C), et verrouillez-le.

Utilisation du mixeur


-  Placez le mixeur sur une surface plane et sèche.
-  Ouvrez le couvercle (Figure 1/D) et remplissez le bol mixeur de tous les ingrédients nécessaires.
Important : ne remplissez pas le bol mixeur au-delà de sa capacité maximale (1,5 litres).
-  Vous pouvez ajouter d'autres ingrédients par l'orifice de remplissage lorsque le mixeur est en marche. Utilisez pour cela l'orifice de remplissage du couvercle (Figure 1/C). Fermez l'orifice immédiatement pour éviter les éclaboussures.
-  Mettez le mixeur en marche en tournant le sélecteur (Figure 1/J) vers la droite ou en appuyant sur le bouton Pulse (Figure 1/H).
-  Nous vous recommandons de mettre l'appareil en marche à la vitesse 1 puis de passer à la vitesse 2. Le bouton Pulse permet d'enclencher la vitesse maximale.

 Lorsque l'utilisation du mixeur est terminée, faites pivoter le bol mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le. Faites ensuite pivoter le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le.

 Ne laissez pas le mixeur en marche pendant plus de 3 minutes d'affilée. Après 3 minutes d'utilisation, laissez le mixeur refroidir pendant au moins 10 minutes.


Double système de sécurité


L'appareil est équipé d'un double système de sécurité. Il permet d'empêcher la mise en marche du mixeur si le couvercle ou le bol mixeur n'a pas été positionné correctement.


 Les enfants doivent malgré tout être tenus à distance de l'appareil.

Production de glace pilée


Le mixeur peut être utilisé pour piler de la glace. Ajoutez toujours un peu d'eau dans le bol mixeur avant de piler de la glace.


 Versez l'eau dans le bol mixeur.


 Mettez le mixeur en marche à n'importe quelle vitesse. Nous vous recommandons cependant d'utiliser le bouton Pulse : la glace sera pilée plus rapidement.


 Vous pouvez ajouter de la glace par l'orifice de remplissage pendant que le mixeur est en marche.


Entretien et nettoyage


 Débranchez le mixeur avant de le nettoyer.


 Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre dans le bloc moteur !


 Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide.


 Ne l'immergez jamais dans l'eau, ne le nettoyez jamais à l'eau courante.

 L'ensemble bol mixeur et bloc lames peut être nettoyé rapidement et en sécurité grâce au bouton Pulse.

 Versez de l'eau chaude dans le bol mixeur avec quelques gouttes de liquide vaisselle.

 Mixez l'eau et le liquide vaisselle en appuyant brièvement sur le bouton Pulse.

 Rincez enfin le bol mixeur à l'eau courante. Le bloc lames peut aussi être nettoyé séparément si nécessaire.

 Soyez prudent lorsque vous rincez (les lames sont coupantes !). Utilisez uniquement de l'eau et du produit vaisselle.

Ne nettoyez jamais les éléments de l'appareil au lave-vaisselle.

Pour remonter le bloc lames, faites-le pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. (Voir le paragraphe « Assemblage du mixeur ».)

Mise au rebut



Emballage


Les emballages sont sans danger pour l'environnement et recyclables.

Les éléments en plastique sont identifiés par des marquages comme >PE<, >PS<, etc.

Veillez jeter les emballages dans les conteneurs appropriés de votre centre local de traitement des déchets.



Appareils usagés

Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit de préférence être confié à un centre de recyclage adapté au traitement des équipements

électriques et électroniques. En vous assurant que ce produit est recyclé correctement, vous contribuerez à éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé que pourrait avoir une mauvaise gestion de ce produit en fin de vie. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez votre centre local, votre service de traitement des ordures ménagères, ou le magasin qui vous a vendu ce produit.

Service client

Nous appliquons les normes de qualité les plus drastiques à nos appareils. Si toutefois vous rencontrez un problème pour lequel vous ne trouvez pas de solution dans les instructions d'utilisation, veuillez contacter votre revendeur ou le service client Electrolux.

Exemples de recettes

Ingrédients		Préparation
Potages/Entrées		
Potage aux légumes à la crème		
250 g 125 g 100 g 1 1 l 1 gobelet 1 cuillère à soupe	pommes de terre carottes céleri oignons bouillon de viande de crème fraîche ou de crème d'épices hachées sel et du poivre	Laver, éplucher les pommes de terre, le céleri et les oignons, les couper en cubes. Amener les légumes à bouillir dans 1/3 de bouillon de viande et laisser bouillir pendant 10 minutes. Laisser refroidir le bouillon et les légumes un instant et en faire une fine purée dans le mixer à la vitesse 2. Faire bouillir le reste de bouillon de viande dans une casserole, ajouter les légumes en purée et faire bouillir rapidement. Potage à la crème fraîche, assaisonner au sel et au poivre. Avant de servir, répartir les épices hachées.
Potage froid aux tomates		
750 g 1 3 cuillères à soupe 1 gobelet 1 2 cuillères à soupe	tomates oignons huile d'olive crème fraîche citrons vinaigre balsamique feuilles de basilic hachées sel, poivre et sucre	Couper les tomates en croix et les asperger d'eau bouillante. Éplucher les tomates et les couper en gros morceaux. Éplucher les oignons et les couper également en morceaux. Transformer les tomates et les oignons en fine purée dans le mixer à la vitesse 2. Ajouter du jus de citron, huile et du vinaigre. Ajouter du sel, du poivre et du sucre. Mettre un fond de crème fraîche.

Ingrédients		Préparation
Potage de carottes à la crème		
500 g 1/2 l 1/8 l 1/8 l	carottes bouillon de légumes crème vin blanc cerfeuil, persil, sel, poivre et sucre	Laver et éplucher les carottes et les couper en morceaux. Faire bouillir le bouillon de légumes environ 15 minutes. Laisser refroidir un court moment Transformer en purée dans le mixer à la vitesse 2 et remettre dans la casserole. Ajouter le reste de bouillon de légume et réchauffer le potage à nouveau. Ajouter le vin blanc et la crème puis assaisonner.
Plat froid de concombres		
750 g 500 g 1 1 pincée 1 botte 1 botte	concombres yaourt nature gousses d'ail de sucre sel et poivre, de ciboulette d'aneth	Laver, éplucher les concombres, les couper en deux dans la longueur et dénoyauter. Découper la pulpe du concombre en morceaux et la transformer en purée avec l'ail dans le mixer à la vitesse 2. Ajouter le yaourt et bien mélanger. Assaisonner. Garnir le plat d'aneth et de petites ciboulettes enroulées.
Humus (Hommos)		
250 g 3 cuillères à soupe 30 ml 4 30 ml	pois chiche bouillis (des pois chiche en boîte peuvent être utilisés s'ils sont bien rincés) d'huile d'olive jus de citron gousses d'ail d'eau	Mélanger tous les ingrédients à la vitesse 2 pendant 40 secondes jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène.
Pâtisserie		
Pâte à crêpes		
500 ml 3 1 Pincée 250 g	lait oeufs de sel farine	Remplir le mixer avec les ingrédients indiqués. Bien mélanger la pâte à la vitesse 2. Racler entre-temps la farine qui se dépose au bord du gobelet. Avant la poursuite de la préparation, laisser reposer pendant environ 15 minutes pour faire gonfler.

Ingrédients	Préparation
Melt'n'Mix Cake	
150 g farine 140 g sucre 125 g beurre ou margarine fondue 2 oeufs 1 cuillère à café de sucre vanille 60 ml lait	Préchauffer le four à 180 °C. Graisser un plat à pâtisserie d'un diamètre de 20 cm environ. Introduisez tous les ingrédients dans le réservoir du mixer. Malaxer tous les ingrédients à la vitesse 2 jusqu'à ce que la masse soit homogène. Répartir le mélange dans le plat préparé et faire cuire environ 30 à 35 minutes jusqu'à ce qu'il ait une couleur brun doré. Laisser refroidir et ajouter éventuellement un glaçage.
Drinks/Cocktails	
Café glacé	
2 cuillères à soupe café soluble 50 ml eau bouillante 250 ml lait ½ tasse glace pulvérisée 100 ml crème Chantilly	Diluer le café soluble dans l'eau bouillante et laisser refroidir. Remplir le réservoir avec un peu d'eau, ajouter les glaçons et piler à la vitesse 3. Mélanger pendant 30 à 60 secondes tous les ingrédients à la vitesse 1, sauf la crème Chantilly. Fouetter la crème pendant 40 secondes environ. Appliquer le glaçage et orner de crème Chantilly. Ajouter le chocolat liquide.
Egg Nog	
250 ml lait chaud 2 cuillères à café de rhum 2 cuillères à café de miel 1 oeuf 1 noix de muscade	Mélanger le lait, le rhum et le miel à la vitesse 2 pendant 30 à 60 secondes. Ajouter l'oeuf et mélanger à nouveau à la vitesse 2 pendant 20 secondes. Servir avec la noix de muscade.

CZ Vážení zákazníci,

pozorně si přečtěte následující pokyny. Zvláštní pozornost věnujte bezpečnostním pokynům uvedeným na první straně. Uchovejte tento návod na bezpečném místě, abyste se k němu v budoucnu mohli vrátit. Předajte jej případným novým majitelům přístroje.

Popis (obrázek 1)

- A nádoba
- B vylévací otvor
- C nalévací otvor s kališkem (uzavíratelný)
- D víko
- E sada čepelí
- F gumové těsnění
- G kryt motoru
- H tlačítko Pulse
- J přepínač rychlostních stupňů
- K protiskluzové nožičky
- L prostor pro uschování kabelu (ve spodní části přístroje)
- M typový štítek (na spodní části přístroje)



Bezpečnostní pokyny

Tento přístroj splňuje přijaté technologické standardy s ohledem na bezpečnost a německé zákony o bezpečnosti přístrojů. Přesto jako výrobce pokládáme za svou povinnost seznámit vás s následujícími bezpečnostními pokyny.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Tento přístroj smí být zapojen pouze do sítě, jejíž napětí a kmitočet odpovídají údajům uvedeným na typovém štítku.
- Zástrčku nikdy nevytahujte ze zásuvky taháním za šňůru.
- Mixér nikdy nepoužívejte, jeli
 - poškozen kryt,
 - poškozen přívodní kabel.
- Výměnu kabelu v případě jeho poškození by měl z bezpečnostních důvodů provést výrobce, servisní středisko nebo kvalifikovaná osoba.

- Opravy tohoto přístroje by měl provádět pouze kvalifikovaný servisní technik. Neodborně provedené opravy mohou mít za následek vážné nebezpečí. V případě nezbytných oprav kontaktujte oddělení péče o zákazníky nebo svého autorizovaného prodejce.
- Tento přístroj nesmějí používat osoby (včetně dětí), které vzhledem ke své nezkušenosti nebo neznalosti nejsou schopné ho bezpečně obsluhovat, ani osoby (včetně dětí) somezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi, pokud nebyly poučeny odpovědnou osobou, jak přístroj bezpečně obsluhovat, a nenaučily se přístroj ovládat pod jejich dohledem.

Bezpečnost dětí

- Zapnutý přístroj nikdy nenechávejte bez dozoru a dávejte zvláštní pozor, nacházeli se v blízkosti jeho používání malé děti!
- Dávejte pozor, aby si s přístrojem nehrály děti.

Jeli přístroj v provozu:

- Přístroj nepoužívejte holýma rukama.
- Umělohmotné části byste nikdy neměli sušit na nebo poblíž přímých tepelných zdrojů.
- Přístroj nesmí být používán k míchání barviv (barev nebo laků apod.). Hrozí nebezpečí výbuchu!
- Do nádoby mixéru nelijte horké tekutiny.
- Ukončíte práci s přístrojem, před čištěním jej vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Demontáž čepelí by měl provádět pouze autorizovaný technik.
- Kryt motoru nikdy nečistěte pod tekoucí vodou nebo v mýdlové vodě.
- Varování! Čepele jsou velmi ostré. Při rozebírání a opětovném skládání čepelí buďte opatrní. Nesprávné zacházení může způsobit zranění.
- Jeli přístroj v provozu, nemanipulujte v blízkosti čepelí s žádnými pevnými předměty (například lžicemi) a nevkládejte do nádoby mixéru ruce. Hrozí nebezpečí zranění!
- Výrobce nenes zodpovědnost za škodu způsobenou nesprávným používáním přístroje nebo jeho použitím pro jiné účely, než ke kterým je určen.

CE Tento spotřebič odpovídá následujícím směrnici ES:

- Směrnice pro nízké napětí 2006/95/EC
- Směrnice pro elektromagnetickou sloučitelnost 89/336/EEC s dodatky 92/31/EEC a 93/68/EEC

Montáž přístroje

Technické údaje

Napětí v síti: 230/240 V

Spotřeba elektrické energie: 500 W




Možná využití

Mixér může být používán k mixování široké škály nápojů, k drcení ledu, mixování ovoce a zeleniny, šlehání smetany atd.

Prostor pro uschování kabelu (obrázek 2)







Přístroj je ve své spodní části vybaven prostorem na uschování kabelu. Je-li spojovací kabel zbytečně dlouhý, může být přebytečná délka uschována do příslušného prostoru.

Demontáž spotřebiče






-  Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
-  Otočte nádobou ve směru hodinových ručiček a odejměte ji (obrázek 3).
-  Otočte čepele proti směru hodinových ručiček a odstraňte je pomocí odměrky. Do drážek odměrky se zasunou výstupky čepelí (obrázek 4).





Varování! Čepele jsou velmi ostré. Nesprávné zacházení může způsobit zranění. **Varování!** Čepele vyjměte z mixéru jemně, bez použití síly, tak, aby nedošlo k poškození přístroje. V případě potřeby je při vyjímání mírně nakloňte.

-  Na sadu čepelí nasuňte gumové těsnění (obrázek 5).
-  Obraťte mixér a čepele zasuňte. Utáhněte ji otočením proti směru hodinových ručiček pomocí odměrky (obrázek 6). **Varování!** Postupujte opatrně!
-  Nádobu umístěte na kyt motoru a točte ji proti směru hodinových ručiček až na doraz. Příslušné dvě šipky by poté měly být přesně nad sebou (obrázek 7).
-  Nasadte na nádobu víko a otáčejte jím, dokud zobáček nebude přímo nad držadlem (obrázek 8).
-  Duální bezpečnostní systém zajišťuje, že mixér nemůže být používán, nejsou-li nádržka a víko správně umístěny (obrázky 7 a 8). Viz odstavec „Duální bezpečnostní systém“.
-  Nasadte plnicí kalíšek (obrázek 1/C) a zajistěte jej.


Obsluha mixéru

-  Umístěte mixér na rovný a suchý povrch.
-  Otevřete víko (obrázek 1/D) a vložte do nádoby všechny potřebné ingredience.
Důležité! Nepřekračujte maximální kapacitu 1,5 litru.
-  Další přísady můžete do mixéru přidávat i během provozu skrz plnicí otvor. Lze k tomu použít plnicí kalíšek ve víku (obrázek 1/C). Abyste se vyhnuli rozstříkávání obsahu, plnicí otvor po použití ihned uzavřete.
-  Zapněte mixér otočením přepínače (obrázek 1/H) směrem doprava, nebo stisknutím tlačítka Pulse (obrázek 1/H).
-  Doporučujeme začít práci s mixérem na rychlostním stupni 1 a poté přejít na stupeň 2. Stisknete-li tlačítko Pulse, mixér přejde na maximální rychlost.

-  Po ukončení práce s mixérem otočte nádobou proti směru hodinových ručiček a odejměte ji. Poté otočte víkem ve směru hodinových ručiček a odejměte je.
-  Mixér nepřetržitě používejte nejvýše 3 minuty. Po 3 minutách provozu by se mixér měl nechat zchladnout po dobu nejméně 10 minut.




Duální bezpečnostní systém

Přístroj je vybaven duálním bezpečnostním systémem. Tento systém znemožňuje použití mixéru, nejsou-li nádoba či víko správně umístěny.










-  I přesto byste však neměli pouštět do blízkosti přístroje děti.

Drcení ledu

Mixér lze použít k drcení ledu. Vždy, když chcete mixér použít k drcení ledu, nalijte nejprve do nádoby malé množství vody.

-  Nalijte do nádoby vodu.
-  Zapněte mixér. Můžete zvolit jakýkoliv rychlostní stupeň. Doporučujeme však použít tlačítko Pulse. Led pak bude rozdrcen mnohem rychleji.
-  Za provozu můžete do mixéru přidávat další led skrz plnicí otvor ve víku.

Údržba a čištění

-  Před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
-  Dávejte pozor, aby se dovnitř krytu motoru nedostala žádná tekutina!
-  Kryt motoru očistěte pomocí vlhkého hadříku.
-  Nikdy jej neponořujte do vody nebo nečistěte pod tekoucí vodou.
-  Nádoba a čepele se dají rychle a bezpečně vyčistit pomocí tlačítka Pulse.
-  Do nádoby napusťte teplou vodu s několika kapkami prostředku na mytí nádobí.
-  Promíchejte vodu s čistícím prostředkem tak, že krátce stisknete tlačítko Pulse.
-  Nakonec nádobu omyjte pod tekoucí vodou. V případě potřeby mohou být čepele čistěny i samostatně.
-  Při oplachování čepelí buďte velmi opatrní (jsou velmi ostré!). Používejte pouze vodu a prostředky na mytí nádobí.
- Nikdy součásti přístroje nedávejte do myčky na nádobí.
- Chcete-li čepele vrátit zpět, otáčejte jimi proti směru hodinových ručiček. Viz odstavec „Montáž mixéru“.

Likvidace



Obalový materiál


Obalový materiál je ekologický a může být recyklován.

Plastové komponenty jsou označeny např. >PE<, >PS<, atd.

Obalové materiály odneste do příslušných kontejnerů v obecním zařízení na likvidaci odpadů .



Staré přístroje

Symbol  produktu nebo na balení znamená, že produkt nelze likvidovat s komunálním odpadem. Produkt by měl být odevzdán na příslušném sběrném místě pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto produktu pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, které by mohly hrozit při nesprávné likvidaci. Máte-li zájem o podrobnější informace o recyklaci tohoto produktu, obraťte se na místní obecní úřad, společnost zajišťující odvoz komunálního odpadu nebo prodejnu, ve které jste produkt zakoupili.

Zákaznický servis

Naše přístroje splňují standardy nejvyšší kvality. Objeví-li se však přesto porucha, kterou nejste schopni vyřešit sami s pomocí návodu na použití, kontaktujte svého prodejce nebo zákaznický servis společnosti Electrolux.

Tipy na recepty

Polévky/předkrmy

Krémová zeleninová polévka

250 g	brambor
125 g	mrkve
100 g	řapikátého celeru
1	cibule
1 l	masového vývaru
1 kelímek	kysané smetany
1 polévková	nebo sladké smetany
	lžíce sekaných bylinek
	sůl, pepř

Brambory, mrkev, řapikátý celer a cibuli omyjte, oloupejte a nakrájejte na kousky. Nakrájenou zeleninu přidejte do 1/3 masového vývaru a přiveďte k varu. Vařte 10 minut. Nechte vývar se zeleninou vychladnout a rozmixujte na rychlost 2. Vhrnci přiveďte k varu zbylý vývar, přidejte zeleninové pyré a znovu přiveďte k varu. Dochutěte kysanou smetanou, solí a pepřem. Posypte nasekanými bylinkami a podávejte.

Studená rajčatová polévka

750 g rajčat
 1 cibule
 3 polévkové lžíce olivového oleje
 1 kelímek kysané smetany
 1 citrón
 2 polévkové lžíce octa balsamico
 1 polévková lžíce nasekaných listů bazalky
 sůl, pepř, cukr

Rajčata nakrojte do kříže a krátce ponořte do horké vody. Olupejte je a nakrájejte na větší kousky. Olupejte cibuli a nakrájejte ji na drobno. Vložte rajčata s cibulí do mixéru a na rychlost 2 rozmixujte na jemné pyré. Přidejte citrónovou šťávu, olej a ocet. Podle chuti osolte, opepřete a oslaďte. Vmíchejte kysanou smetanu.

Krémová mrkvová polévka

500 g mrkve
 1/2 l zeleninového vývaru
 1/8 l smetany
 1/8 l bílého vína
 kerblík, petržel, sůl,
 pepř, cukr

Mrkev omyjte, oškrábejte a nakrájejte na kousky. Zhruba 15 minut ji povařte ve 1/4 l zeleninového vývaru. Nechte krátce zchladnout. Poté rozmixujte na rychlost 2 a přelijte zpět do hrnce. Přidejte zbylý vývar a polévku znova ohřejte. Dochutěte bílým vínem a smetanou.

Studená okurková polévka

750 g okurek
 500 g bílého jogurtu
 1 stroužek česneku
 1 špetka cukru,
 sůl, pepř
 1 svazek pažitky
 1 svazek kopru

Okurky omyjte, oloupejte, podélně rozkrojte a odstraňte semínka. Dužinu nakrájejte na kousky a spolu s česnekem vložte do mixéru. Rozmixujte na rychlost 2. Přidejte jogurt a dobře promíchejte. Podle chuti oslaďte, osolte a opepřete. Posypte koprem a pažitkou.

Hummus (Hommos)

250 g uvařené cizrny
 (lze použít konzervovanou cizrnu – důkladně propláchněte)
 3 polévkové lžíce olivového oleje
 30 ml citrónové šťávy
 4 stroužky česneku
 30 ml vody

Všechny přísady mixujte na stupeň 2 po dobu 40 sekund, nebo až bude směs hladká.

Koláče a cukroví

Směs na palačinky

500 ml	mléka	Přísady vložte do mixéru vpořadí, vjakém jsou uvedeny výše. Mixujte na rychlost 2, až vznikne kašovitá hmota. V průběhu mixování seškrabujte mouku, která ulpěla na stranách nádoby. Nechte těsto zhruba 15 minut před použitím odpočinout.
3	vejce	
1 špetka	solí	
250 g	mouky	

„Mixovaný koláč“

150 g	mouky skyprícím práškem	Předehřejte troubu na 180 °C. Vymažte kulatou formu na koláč o průměru 20 cm. Vložte všechny přísady do nádoby mixéru. Mixujte na rychlost 2 po dobu 50 sekund, nebo dokud nebude těsto hladké. Přelijte směs do připravené formy a pečte dozlatova zhruba 30-35 minut. Nechte zchladnout a dle chuti ozdobte polevou.
140 g	moučkového cukru	
125 g	másla nebo margarínu (rozpuštěného)	
2	vejce	
1 čajová lžice	vanilky	
60 ml	mléka	

Nápoje/koktejly

Ledová káva

2 polévkové lžice	instantní kávy	Instantní kávu rozpuště ve vroucí vodě a nechte zchladnout. Do nádoby mixéru nalijte trochu vody, přidejte led a rozmixujte pomocí tlačítka Pulse. Všechny přísady kromě šlehačky mixujte na rychlost 1 po dobu 30-60 sekund. Šlehačku šlehejte 40 sekund. Nalijte směs do sklenic a ozdobte šlehačkou. Posypte granulovaným kakaem.
50 ml	vroucí vody	
250 ml	mléka	
½ šálku	drceného ledu	
100 ml	šlehačky	

Vaječný koňak

250 ml	horkého mléka	Mléko, rum a med mixujte rychlostí 2 po dobu 30-60 sekund. Přidejte vejce a mixujte rychlostí 2 po dobu dalších 20 sekund. Posypte muškátovým oříškem a podávejte.
2 polévkové lžice	rumu	
2 polévkové lžice	medu	
1	vejce	
	muškátový oříšek	

SK

Vážení zákazníci,

pozorne si prečítajte tento návod na používanie. Špeciálnu pozornosť venujte bezpečnostným pokynom na prvých stranách. Návod s pokynmi bezpečne uschovajte. Návod na používanie vždy odovzdajte novému majiteľovi zariadenia.

Popis (obrázok 1)

- A Nádoba
- B Zobáčik
- C Plniaci otvor s vrchnákom (poistným)
- D Veko
- E Nože
- F Gumené tesnenie
- G Kryt motora
- H Pulzový spínač
- J Prepínač rýchlosti
- K Protišmykové nohy
- L Priehradka na kábel napájania (na spodnej strane zariadenia)
- M Typový štítok (na spodnej strane zariadenia)



Bezpečnostné pokyny

Tento prístroj spĺňa schválené bezpečnostné technologické normy a zákon o bezpečnosti prístrojov platný v Nemecku. Ako výrobca sme vás však povinní oboznámiť s týmito bezpečnostnými pokynmi.

Všeobecná bezpečnosť

- Prístroj by sa mal zapájať len do zdroja elektrickej energie, ktorý zodpovedá technickým parametrom napätia a kmitočtu uvedeným na typovom štítiku.
- Pri odpájaní zástrčky zo zásuvky nikdy neťahajte za kábel napájania.
- Mixér nikdy nepoužívajte, ak je poškodený – kryt, kábel napájania.
- Ak je kábel napájania zariadenia poškodený, z bezpečnostných dôvodov by ho mal vymeniť len výrobca, servisné stredisko alebo kvalifikovaný technik.

- Opravy prístroja môžu vykonávať len kvalifikovaní servisní technici. Nesprávne opravy môžu spôsobiť veľké nebezpečenstvo. Ak je potrebná oprava, kontaktujte Oddelenie starostlivosti o zákazníkov alebo autorizovaného predajcu.

- Tento prístroj nesmú používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami, nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ neboli upovedomení o používaní prístroja alebo nepracujú pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť

Bezpečnosť detí

- Ak je zariadenie zapnuté, nikdy ho nenechávajte bez dohľadu a nepúšťajte do jeho blízkosti deti.
- Na deti je potrebné dohliadať, aby sa s týmto prístrojom nehrali.

Používanie zariadenia

- Zariadenie nikdy nepoužívajte holými rukami.
- Plastové súčiastky by sa nikdy nemali nechávať schnúť na zdrojoch tepla alebo v ich blízkosti.
- Zariadenie sa nesmie používať na miešanie farieb (náterov, lakov a pod.). Môže dôjsť k výbuchu.
- Do nádoby mixéra nelejte horúce tekutiny.
- Po skončení práce so zariadením a pred čistením ho vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky v stene.
- Nože by mal demontovať len autorizovaný technik.
- Kryt motora nikdy nečistite pod tečúcou vodou ani vo vode so saponátom.
- Varovanie! Nože sú veľmi ostré. Pri robovaní a opätovnom skladaní mixéra buďte veľmi opatrní. Pri nesprávnej manipulácii môže dôjsť k poraneniu.
- Pri používaní mixéra nenechávajte medzi nožmi tvrdé predmety (napríklad lyžice). Nikdy nekladajte ruky do vnútra nádoby. Môže dôjsť k poraneniu.
- Výrobca nenesie zodpovednosť za žiadne poškodenia spôsobené nesprávnym používaním.

CE Tento spotrebič zodpovedá nasledujúcim smerniciam ES:

- Smernica 2006/95/ES pre elektrické zariadenia určené na používanie v rámci určitých limitov napätia,
- Smernica o elektromagnetickej kompatibiliti 89/336/EHS vrátane úprav 92/31/EHS a 93/68/EHS.

Technické údaje

Napätie: 230/240 V

Spotreba energie: 500 W




Účel použitia


Mixér možno používať na mixovanie rôznych nápojov, drvenie ľadu, odšťavovanie ovocia a zeleniny, šľahanie krémov a pod.

Priehradka na kábel napájania (obrázok 2)







Na spodnej strane zariadenia sa nachádza priehradka na kábel napájania. Ak je kábel napájania príliš dlhý, požadovanú dĺžku možno dosiahnuť zasunutím kábla späť do priehradky.

Rozoberanie zariadenia






-  Vytiahnite zástrčku zo zásuvky v stene.
-  Otočte nádobu v smere hodinových ručičiek a vyberte ju (obrázok 3).
-  Otočte nože proti smeru hodinových ručičiek a vyberte ich pomocou odmerky. Drážky na odmerke zapadajú do zárezov na nožoch (obrázok 4).



 **Varovanie!** Nože sú veľmi ostré. Pri nesprávnej manipulácii môže dôjsť k poraneniu. **Varovanie!** Pri vyberaní nožov z mixéra nevyvíjajte veľkú silu, pretože môže dôjsť k poškodeniu zariadenia. V prípade potreby ich pri vyberaní opatrne nakloňte.

Skladanie mixéra

-  Umiestnite pod nože gumené tesnenie (obrázok 5).
-  Obráťte mixér hore dnom a zasuňte doň nože. Nože zaistíte otáčaním v smere hodinových ručičiek pomocou odmerky (obrázok 6). Varovanie! Pri manipulácii buďte opatrní.
-  Nádobu položte na kryt motora a otáčajte ju proti smeru hodinových ručičiek, kým nie je úplne zaistená. Dve zobrazené šípky by mali byť zarovnané (obrázok 7).
-  Na nádobu nasadíte veko a otáčajte ho, kým sa výčnelok nebude nachádzať priamo nad rúčkou (obrázok 8).
-  **i** Dvojité bezpečnostné zariadenie umožňuje mixér používať len vtedy, ak sú nádoba a veko správne umiestnené (obrázky 7 a 8). Pozrite časť Dvojité bezpečnostný systém.
-  Nasadíte vrchnák plniaceho otvoru (obrázok 1/C) a zaistíte ho.


Používanie mixéra

-  **i** Mixér umiestnite na rovný suchý povrch.
-  Otvorte veko (obrázok 1/D) a vložte do nádoby všetky požadované ingrediencie. **Dôležité.** Nepresahujte maximálny objem 1,5 litra.
-  **i** Počas používania mixéra doň môžete cez plniaci otvor pridávať ďalšie prísady. Prísady môžete pridávať cez kryt plniaceho otvoru (obrázok 1/C). Po pridaní prísad plniaci otvor hneď zakryte, aby obsah mixéra neprskal.
-  Mixér spustíte otočením prepínača rýchlosti (obrázok 1/J) doprava alebo stlačením pulzového spínača (obrázok 1/H).
-  **i** Odporúčame mixér spúšťať pri nastavenej rýchlosti 1 a potom prejsť na rýchlosť 2. Po stlačení pulzového spínača mixér pracuje s plnou rýchlosťou.

-  Po skončení práce s mixérom otočte nádobu v smere hodinových ručičiek a vyberte ju. Potom otočte veko v smere hodinových ručičiek a vyberte ho.
-  Mixér nenechávajte naraz pracovať dlhšie ako tri minúty. Po troch minútach by ste mali nechať mixér chladnúť minimálne 10 minút.




Dvojitý bezpečnostný systém

Zariadenie má dvojitý bezpečnostný systém. Tento systém zabraňuje používaniu zariadenia vtedy, keď nie sú veko alebo nádoba umiestnené správne.










-  V každom prípade by ste však mali mixér uchovávať mimo dosahu detí.

Drvenie ľadu

Mixér možno používať aj na drvenie ľadu. Skôr ako začnete drviť ľad, pridajte do nádoby trochu vody.

-  Vody vlejte do nádoby.
-  Zapnite mixér. Môžete zvoliť ľubovoľnú rýchlosť. Odporúčame použiť pulzový spínač. Ľad sa tak rozdrví rýchlejšie.
-  Počas používania mixéra doň môžete cez plniaci otvor pridať ďalšie kocky ľadu.

Starostlivosť a čistenie

-  Pred čistením mixéra odpojte zástrčku zo zásuvky v stene.
-  Dbajte na to, aby sa do krytu motora nedostali tekutiny.
-  Kryt vyčistite navlhčenou tkaninou. Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani ho nečistite pod tečúcou vodou.
-  Nádobu a nože môžete rýchlo a bezpečne vyčistiť pomocou pulzového spínača.
-  Nalejte do nádoby teplú vodu a pridajte niekoľko kvapiek saponátu.
-  Krátkym stlačením pulzového spínača zmixujte vodu so saponátom.
-  Nádobu potom opláchnite pod tečúcou vodou.
-  V prípade potreby možno nože čistiť aj osobitne.
-  Pri vyplachovaní nožov buďte opatrní (nože sú ostré). Používajte len vodu a saponát. Súčiastky zariadenia nikdy nekladajte do umývačky riadu. Po opätovnom nasadení nožov ich otočte proti smeru hodinových ručičiek. Pozrite časť Skladanie mixéra.

Likvidácia



Baliaci materiál


Baliace materiály nezaťažujú životné prostredie a možno ich recyklovať.

Plastové komponenty sú označené symbolmi, napr. >PE<, >PS< a pod.

Baliace materiály vyhodte do príslušných kontajnerov na miestach určených na likvidáciu komunálneho odpadu.



Staré spotrebiče

Symbol  na produkte alebo balení označuje, že tento produkt nemožno likvidovať s domácim odpadom. Mal by sa zaniešať na príslušné zberné miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov. Správnou likvidáciou produktu prispievate k zabráneniu možným negatívnym vplyvom na životné prostredie a zdravie osôb, ku ktorým by mohlo dôjsť v prípade nesprávnej likvidácie produktu. Ak chcete získať podrobnejšie informácie o recyklácii tohto produktu, obráťte sa na miestny mestský úrad, spoločnosť zaoberajúcu sa zberom domáceho odpadu alebo obchod, v ktorom ste produkt zakúpili.

Služby zákazníkom

Na zariadenie sa vzťahujú normy vysokej kvality. Ak však dôjde k porušeniu, o ktorom nenájdete žiadne informácie v návode na používanie, kontaktujte svojho predajcu alebo oddelenie služieb zákazníkom spoločnosti Electrolux.

Recepty

Polievky/predjedlá

Krémová zeleninová polievka

250 g zemiakov,
125 g mrkvy,
100 g zeleru,
1 cibuľa,
1 l mäsového bujónu,
1 šálka Crème fraîche
alebo sladkej smotany,
posekaných bylín,
1 lyžica sol', čierne korenie.

Umyte a očistite zemiaky, mrkvu, zeler a cibuľu a nakrájajte ich na kúsky. Nakrájanú zeleninu pridajte do 1/3 mäsového bujónu a nechajte ho zovrieť. Zeleninu varte 10 minút. Vyberte zeleninu a nechajte ju vychladnúť. Potom ju najemno zmixujte pri rýchlosti 2. Zvyšok mäsového bujónu nechajte zovrieť. Pridajte rozmixovanú zeleninu a znova nechajte polievku zovrieť. Dochuťte ju krémom Crème fraîche, solou a čiernym korením, ozdobte posekanými bylinami a môžete ju podávať.

Studená paradajková polievka

750 g paradajok,
1 cibul'a,
3 lyžice olivového oleja,
1 šálka Crème fraîche,
1 citrón,
2 lyžice balzamikového octu,
1 lyžica nakrájaných bazalkových listov,
soľ, čierne korenie, cukor.

Do kríža narežte šupku paradajok a zalejte ich horúcou vodou. Olúpte ich a nakrájajte na väčšie kúsky. Očistite a nakrájajte cibuľu. Vložte paradajky a cibuľu do mixéra a rozmixujte ich najemno pri rýchlosti 2. Pridajte citrónovú šťavu, olej a ocot. Dochuťte soľou, čiernym korením a cukrom. Primiešajte krém Crème fraîche.

Krémová mrkvová polievka

500 g mrkvy,
1/2 l zeleninového bujónu,
1/8 l sladkej smotany,
1/8 l bieleho vína,
estragón, petržlen, soľ,
čierne korenie, cukor.

Umyte a očistite mrkvu a nakrájajte ju na kúsky. Približne 15 minút povarte 1/4 l zeleninového bujónu. Nechajte ho krátko vychladnúť. Mixujte ho pri rýchlosti 2 a vylejte ho späť do hrnca. Pridajte zvyšok bujónu a znova ho zohrejte. Polievku dochuťte bielym vínom a sladkou smotanou.

Studená uhorková polievka

750 g uhorky,
500 g prírodného jogurtu,
1 strúčik cesnaku,
štipka cukru,
soli, čierneho korenia,
1 zväzok pažítky,
1 zväzok kôpru.

Umyte a očistite uhorky, rozrežte ich na polovicu a vyberte jadierka. Nakrájajte ich na kúsky a dajte do mixéra spolu s cesnakom. Rozmixujte pri rýchlosti 2. Pridajte jogurt a zmes dobre rozmixujte. Dochuťte ju cukrom, soľou a čiernym korením. Polievku ozdobte kôprom a pažítkou.

Hummus (Hommos)

250 g vareného cícera
(možno použiť aj cícer z plechovky – treba ho ale dobre prepláchnuť),
3 lyžice olivového oleja,
30 ml citrónovej šťavy,
4 strúčiky cesnaku,
30 ml vody.

Všetky prísady vložte do mixéra, zvolte rýchlosť 2 a mixujte 40 sekúnd alebo dotedy, kým nie je zmes krémová.

Koláče a pečivo

Palacinky

500 ml 3 250 g	mlieka, vajička, štipka soli, múky.	V uvedenom poradí postupne pridávajte do mixéra jednotlivé ingrediencie. Mixujte pri rýchlosti 2. Priebežne zoškrabujte múku, ktorá sa prilepila na boky nádoby. Skôr ako budete palacinky piecť, nechajte cesto 15 minút odstáť.
----------------------	--	---

Koláč z piškótového cesta

150 g 140 g 125 g 2 1 čajová 60 ml	múky, 1 kypriaci prášok krupicového cukru, rozpusteného masla alebo margarínu, vajička, lyžička vanilky, mlieka	Predhrejte rúru na 180 °C. Múkou vysypte bábovkovú formu. Všetky ingrediencie vložte do nádoby mixéra. Zvoľte rýchlosť 2 a mixujte 50 sekúnd alebo dovtedy, kým nie je zmes krémová. Zmes vylejte do pripravenej formy a koláč pečte dozlata 30 – 35 minút. Podľa uváženia ho nechajte vychladnúť.
---	---	--

Nápoje/kokteily

Ľadová káva

2 čajové lyžičky 50 ml 250 ml ½ šálky 100 ml	instantnej kávy, zovretej vody, mlieka rozdrveného ľadu, šľahačky.	Zalejte instantnú kávu vriacou vodou a nechajte ju vychladnúť. Do nádoby mixéra nalejte trochu vody, pridajte ľad a rozmixujte ho pomocou pulzového spínača. Zvoľte rýchlosť 1 a všetky ingrediencie okrem šľahačky mixujte 30 – 60 sekúnd. Šľahačku miešajte 40 sekúnd. Kávu nalejte do pohárov a navrch dajte šľahačku. Polejte roztopenou čokoládou.
--	--	---

Vaječný likér

250 ml 2 lyžice 2 lyžice 1	horúceho mlieka, rumu, medu, vajičko, muškátový oriešok.	Zvoľte rýchlosť 2 a mixujte mlieko, rum a med 30 – 60 sekúnd. Pridajte vajičko, zvoľte rýchlosť 2 a mixujte ďalších 20 sekúnd. Likér posypte muškátovým orieškom a môžete ho podávať.
-------------------------------------	--	---

H

Kedves Vásárlónk!

Kérjük, figyelmesen olvassa végig a használati útmutatót. Fordítson külön figyelmet a használati útmutató elején található biztonsági előírásokra. Az útmutatót őrizze meg, mert később is szüksége lehet rá, és ha továbbadja a készüléket, az útmutatót is adja át az új tulajdonosnak.

A készülék részei (1. ábra)

- A Tartály
- B Kiöntőnyílás
- C Betöltőnyílás töltőpohárral (zárható)
- D Fedél
- E Vágókés és vágókéstartó
- F Tömítőgyűrű
- G Motorház
- H Impulzsgomb
- J Sebességfokozatállító kapcsoló
- K Csúszásgátló gumilábak
- L Kábeltartó (a készülék alján)
- M Műszaki jellemzők címkéje (a készülék alján)



Biztonsági előírások

A készülék megfelel a biztonságos használatra vonatkozóan elfogadott technológiai szabványoknak, valamint a német készülékbiztonsági előírásoknak. Mindazonáltal gyártóként kötelességünknek tartjuk felhívni a figyelmét a következő biztonsági információkra.

Általános biztonsági előírások

- A készüléket csak a műszaki jellemzők címkéjén feltüntetett értékekkel azonos feszültségű és frekvenciájú elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.
- A tápkábel soha ne a vezetéknel fogva húzza ki a hálózati aljzattól.
- Ne működtesse a turmixgépet, ha
 - megsérült a készülék burkolata, illetve megsérült a tápkábel.
- Ha a készülék tápkábele megsérült, a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, az ügyfélszolgálat szervizének vagy egy képzett szakembernek kell kicserélnie azt.

- A készüléket csak képzett szakember javíthatja. A szakszerűtlen javítás komoly veszélyforrás lehet. Ha a készülék javítást igényel, forduljon ügyfélszolgálatunkhoz vagy a hivatalos forgalmazóhoz.
- A készülék rendeltetészerűen nem való arra, hogy olyan személyek (köztük gyermekek) kezeljék, akik tapasztalatlanságuk vagy ismerethiányuk, illetve fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeik korlátozottsága miatt nem képesek a biztonságos használatára, kivéve, ha a felügyeletükért felelős személy megtanította őket a készülék biztonságos kezelésére, és kezdetben ellenőrzi a tevékenységüket.

Gyermekek biztonsága

- A működő készüléket ne hagyja felügyelet nélkül, és ne engedjen gyermekeket felügyelet nélkül a készülék közelébe.
- Győződjön meg, hogy gyermekek nem tudják a készüléket játék céljára használni!

A készülék működtetésének biztonsági szabályai:

- Soha ne nyúljon nedves kézzel a készülékhez.
- A műanyagból készült alkatrészeket ne zárítsa közvetlen hőforrásra helyezve vagy annak közelében.
- A készülék nem használható festékek (színezőanyagok, lakkok stb.) keverésére. Ez robbanást idézhet elő.
- Ne öntsön forró folyadékot a turmixgép tartályába.
- Amikor befejezte a készülék használatát, tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzattól.
- A vágókést csak képzett szakember szerelheti le a vágókéstartóról.
- A motorházat ne tisztítsa folyó víz alatt vagy mosószeres vízzel.
- Figyelem! A vágókés rendkívül éles. Legyen körültekintő a turmixgép szét illetve összeszerelésekor. A helytelen kezelés sérülést okozhat.
- A vágókés működése közben ne helyezzen kemény tárgyat (például kanalat) a turmixgépbe, és ne nyúljon a tartály belsejébe. Ez sérülést okozhat.
- A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen vagy nem rendeltetészerű használat miatt bekövetkezett károkért.

CE Ez a készülék megfelel az EK alábbi irányelveinek:

- 2006/95 "A kisfeszültségről szóló irányelv"
- 89/336/EGK, "Az elektromágneses kompatibilitásról szóló irányelv", beleértve a 92/31/EGK és 93/68/EGK számú módosításokat is.

Műszaki adatok

Hálózati feszültség: 230/240 V

Felvett teljesítmény: 500 W





Rendeltetészerű használat

A turmixgép italok keverésére, jég aprítására, gyümölcsök és zöldségek pürésítésére, habverésre stb. használható.







Kábeltartó (2. ábra)

A készülék aljában kábeltartó található. Ha a tápkábel túl hosszú a hálózati aljzatig, a felesleges rész feltekerhető a kábeltartóban.






A készülék szétszerelése



-  Húzza ki a csatlakozót a hálózati aljzattól.
-  Fordítsa el a tartályt az óramutató járásával egyező irányban, és távolítsa el a készülékről (3. ábra).
-  Fordítsa el a vágókéstartót az óramutató járásával ellentétes irányban, majd húzza ki a mérőpohár segítségével. A mérőpohár vájatai illeszkednek a vágókéstartó bordáihoz (4. ábra).
-  **Figyelem!** A vágókés rendkívül éles. A helytelen kezelés sérülést okozhat. **Figyelem!** A vágókéstartó eltávolításakor ne fejtessen ki túl nagy erőt, mert megsérülhet a turmixgép. Ha szükséges, kihúzáskor billentse meg kissé a vágókéstartót.

A turmixgép összeszerelése

-  Helyezze fel a tömitőgyűrűt a vágókéstartóra (5. ábra).
-  Helyezze be a vágókéstartót a turmixgépbe, lefelé fordítva a turmixgépet. Rögzítse a vágókéstartót, az óramutató járásával megegyező irányban elforgatva azt a mérőpohár segítségével (6. ábra). **Figyelem! Óvatosan kezelje az alkatrészeket.**
-  Helyezze a tartályt a motorházra, és fordítsa el ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányban. A két jelzésnek egymás mellé kell kerülnie (7. ábra).
-  Helyezze a fedelet a tartályra, és fordítsa el úgy, hogy a kinyúló rész pontosan a fogantyú fölé kerüljön (8. ábra).
-  **i** A kettős biztonsági rendszer csak akkor engedi működni a turmixgépet, ha a tartály és a fedél megfelelően van felhelyezve (7. és 8. ábra). Lásd a „Kettős biztonsági rendszer” című részt.
-  Helyezze be a töltőpoharat (1/C. ábra), és rögzítse.


A turmixgép használata

-  **i** Helyezze a turmixgépet száraz, vízszintes munkafelületre.
-  Nyissa ki a fedelet (1/D. ábra), és helyezze be a tartályba az elkészíteni kívánt étel vagy ital hozzávalóit.
Fontos: a hozzávalók mennyisége nem haladhatja meg a tartály maximális űrtartalmát, 1,5 litert.
-  **i** A turmixgép működése közben a betöltőnyíláson keresztül további összetevőket adhat a keverékhez. Ehhez használhatja a fedélből kivett töltőpoharat is (1/C. ábra). Ezt követően a kifröccsenés megakadályozása érdekében rögtön zárja be a betöltőnyílást.
-  Indítsa el a turmixgépet a sebességfokozat-állító kapcsoló (1/J. ábra) jobbra történő elfordításával, vagy az impulzusgomb (1/H. ábra) megnyomásával.
-  **i** Azt javasoljuk, hogy a turmixgépet 1. sebességfokozatban indítsa el, majd váltson a 2. fokozatra. Az impulzusgomb teljes sebességgel működteti a készüléket.

-  Amikor befejezte a turmixgép használatát, fordítsa el a tartályt az óramutató járásával egyező irányban, és vegye le a motorházárol. Ezután fordítsa el a fedelet az óramutató járásával egyező irányban, és vegye le a tartályról.
-  A turmixgépet ne működtesse egyszerre 3 percnél hosszabb ideig. Minden 3 percnyi működés után legalább 10 percig hagyja hűlni a turmixgépet.




Kettős biztonsági rendszer

A készülék kettős biztonsági rendszerrel van ellátva. Ez megakadályozza a turmixgép működtetését, ha a fedél vagy a tartály nincs megfelelően felhelyezve.










-  Ennek ellenére se engedjen gyermekeket a készülék közelébe.

Jég aprítása

A turmixgép használható jég aprítására is. Jégaprítás előtt mindig öntsön egy kevés vizet a tartályba.

-  Öntsön vizet a tartályba.
-  Kapcsolja be a turmixgépet. Bármelyik sebességfokozatot használhatja, célszerű azonban az impulzusgombot használni, mivel így gyorsabban felapríthatja a jeget.
-  A turmixgép működése közben a betöltőnyíláson keresztül tölthet be további jégdarabokat.

Tisztítás és ápolás

-  A turmixgép tisztítása előtt húzza ki a csatlakozót a hálózati aljzathozól.
 -  Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a motorházba.
 -  A burkolatot nedves törlőkendővel tisztítsa meg.
 -  A készüléket soha ne merítse vízbe, és ne tisztítsa folyó víz alatt.
 -  A tartály, illetve a vágókés az impulzusgombbal tisztítható meg gyorsan és biztonságosan.
 -  Öntsön meleg vizet és néhány csepp folyékony mosogatószer a tartályba.
 -  Az impulzusgomb rövid megnyomásával keverje össze a vizet és a mosogatószer. Végül folyó víz alatt öblítse ki a tartályt.
 -  Ha szükséges, a vágókés külön is megtisztítható.
 -  Legyen óvatos a vágókés előlítésekor, a késpengék nagyon élesek. Csak vizet és folyékony mosogatószer használjon. Ne tisztítsa a készülék alkatrészeit mosogatógépben.
- A vágókéstartó visszahelyezéséhez fordítsa el azt az óramutató járásával ellentétes irányban. Lásd „A turmixgép összeszerelése” című részt.

Hulladékkezelés



Csomagolóanyagok


A csomagolás anyaga környezetbarát és újrahasznosítható.

A csomagolás műanyagból készült darabjait meghatározott jelölések azonosítják, például >PE<, >PS< stb.

A csomagolóanyagokat a megfelelő lakossági hulladékgyűjtőbe kell helyezni.



Leselejtezés

A terméken vagy a csomagoláson lévő  jelzés arra figyelmeztet, hogy a termék nem dobható ki háztartási hulladékgyűjtőbe. Ha a termék használhatatlanná vagy fölöslegessé válik, hulladékkezelés céljából adja le olyan speciális gyűjtőhelyen, amely biztosítja az elektromos és elektronikus eszközök újrahasznosítását. A termék megfelelő hulladékkezelésével megelőzhető a környezetre és az egészségre gyakorolt olyan káros következmények kialakulása, amelyeket a nem megfelelő hulladékkezelés okozna. A termék újrahasznosításával kapcsolatban a helyi önkormányzatnál, egy hulladékkezelést végző vállalatnál, illetve a terméket árusító szaküzletben kérhet további felvilágosítást.

Ügyfélszolgálat

Készülékeink kiváló minőségben készülnek. Ha ennek ellenére olyan meghibásodás fordulna elő, amelyre nem talál megoldást a használati útmutatóban, forduljon a forgalmazóhoz vagy az Electrolux ügyfélszolgálatához.

Receptötletek

Levesek, előételek

Zöldségkrémleves

0,25 kg	burgonya
10–15 dkg	sárgarépa
10 dkg	zeller
1 fej	hagyma
1l	húsleves
1	csésze tejszín vagy tejföl
1 evőkanál	apritott zöldfűszer só, bors

Mossa meg, hámozza meg és darabolja fel a burgonyát, a sárgarépát, a zellert és a hagymát. Szórja bele a feldarabolt zöldségeket a húsleves 1/3 részébe, és forralja fel a levest. Főzze 10 percre a zöldségeket. Hagyja kihűlni a zöldségeket és a levest, majd pürésítse a turmixgépben 2. sebességfokozaton. Forralja fel egy lábasban a többi húsleves, öntse bele a zöldségpürét, és rövid ideig forralja ismét az egészet. Ízesítse ízlés szerint tejszínnel, sóval és borssal. Szórja meg a zöldfűszerrel, és tálalja a levest.

Hideg paradicsomleves

0,75 kg paradicsom
 1 fej hagyma
 3 evőkanál olívaolaj
 1 csésze tejszín
 1 citrom
 2 evőkanál balzsamcet
 1 evőkanál aprított bazsalikomlevél
 só, bors, cukor

Vágja be keresztirányban a paradicsomok héját, majd forrázza le a paradicsomokat. Húzza le a paradicsomok héját, majd vágja fel nagy darabokra a meghámozott paradicsomokat. Hámozza meg és darabolja fel a hagymát. Tegye a turmixgépbe a paradicsomot és a hagymát, majd 2. sebességfokozaton készítsen egészen finom pürét. Öntse bele a citromlét, az olajat és az ecetet. Ízesítse ízlés szerint sóval, borssal és cukorral. Keverje bele a tejszínt.

Sárgarépa-krémleves

0,5 kg sárgarépa
 5 dl zöldségleves
 1,2 dl tejföl
 1,2 dl fehérbor
 turbolya, petrezselyem, só,
 bors, cukor

Mossa meg, hámozza meg és darabolja fel a sárgarépát. Főzze a sárgarépát 2,5 dl zöldséglevesben kb. 15 percig. Hagyja hűlni a levest egy kis ideig. Turmixolja a levest 2. sebességfokozaton, majd öntse vissza a lábasba. Öntse hozzá a többi zöldséglevest, és melegítse fel újból az egészet. Adjon hozzá ízlés szerinti mennyiségű fehérbort és tejfölt.

Hideg uborkaleves

0,75 kg uborka
 5 dl natúr joghurt
 1 gerezd fokhagyma
 csipetnyi cukor,
 só, bors
 1 köteg metélőhagyma
 1 köteg kapor

Mossa meg, hámozza meg, vágja félbe hosszában és magozza ki az uborkákat. Darabolja fel a megtisztított uborkákat, és tegye be a turmixgépbe a fokhagymával együtt. Turmixolja a zöldségeket 2. sebességfokozaton. Ezután öntse a tartályba a joghurtot, és alaposan keverje össze az egészet. Ízesítse ízlés szerint cukorral, sóval és borssal. Díszítse kaporral és metélőhagymával.

Csicseriborsókrém (humusz)

0,25 kg főtt csicseriborsó
 (konzerv csicseriborsó
 is használható, jól
 öblítse le)
 3 evőkanál olívaolaj
 0,3 dl citromlé
 4 gerezd fokhagyma
 0,3 dl víz

Turmixolja a hozzávalókat 2. sebességfokozaton 40 másodpercig, vagy amíg csomómentes nem lesz a keverék.

Tészták, sütemények

Palacsintatészta

5 dl 3 25 dkg	tej tojás csipetnyi só liszt	Tegye a turmixgépbe a hozzávalókat a fenti sorrendben. Turmixolja simára a keveréket 2. sebességfokozaton. Közben kaparja le a töltőpohár oldalára tapadt lisztet. Felhasználás előtt hagyja pihenni a tésztát kb. 15 percig.
---------------------	---------------------------------------	---

Kevert tészta

15 dkg 14 dkg 12,5 dkg 2 1 kávéskanál 60 ml	sütőporos liszt (elkészítése: minden csésze liszthez keverjen fél kávéskanál sütőport és fél kávéskanál sót) barnacukor olvasztott vaj vagy margarin tojás vanília tej	Melegítse elő a sütőt 180°C hőmérsékletre. Kenjen ki zsiradékkal egy 20 cm-es kerek tortaformát. Helyezze a hozzávalókat a turmixgép tartályába. Turmixolja a hozzávalókat 2. sebességfokozaton 50 másodpercig, vagy amíg csomómentes nem lesz a keverék. Öntse a masszát az előkészített formába, és süsse 30–35 percig, amíg a tészta aranybarna nem lesz. Hagyja kihűlni, és díszítse ízlés szerinti mázzal.
--	--	---

Italok, koktélok

Jeges kávé

2 kávéskanál 0,5 dl 2,5 dl 1 csésze 1 dl	azonnal oldódó kávépor forró víz tej apritott jég habtejszín	Oldja fel a kávéport a forró vízben, és hagyja kihűlni. Öntsön kevés vizet a tartályba, szórja bele a jeget, és az impulzusgomb használatával aprítsa fel. Turmixolja a hozzávalókat (a tejszín kivételével) 1. sebességfokozaton 30–60 másodpercig. 40 másodpercig tartó keveréssel készítsen habot a tejszínből. Öntse poharakba a kávé, és díszítse a tejszínhabbal. Szórja meg csokoládéreszelékkel vagy kakaóporral.
--	---	---

Tojáslikőr

2,5 dl 2 evőkanál 2 evőkanál 1	meleg tej rum méz tojás szerecsendió	Turmixolja a tejet, a rumot és a mézet 2. sebességfokozaton 30–60 másodpercig. Adja hozzá a tojást, és turmixolja tovább a keveréket 2. sebességfokozaton 20 másodpercig. Szórja meg szerecsendióval.
---	--	---

PL

Szanowni klienci!

Prosimy o dokładne przeczytanie tej instrukcji obsługi. Należy szczególnie zwrócić uwagę na zasady bezpieczeństwa, które podano na pierwszych stronach! Instrukcję obsługi należy przechowywać w celu korzystania z niej w późniejszym terminie. Instrukcję tę należy przekazać ewentualnemu następnemu użytkownikowi tego sprzętu.

Opis sprzętu (rysunek 1)

- A Pojemnik
- B Otwór wylewowy
- C Otwór do napełniania z kubkiem do napełniania (z możliwością blokowania)
- D Pokrywa
- E Urządzenie tnące
- F Pierścień uszczelniający
- G Obudowa silnika
- H Przycisk pulsowania
- J Przełącznik obrotowy do zmiany szybkości
- K Gumowe nóżki zapobiegające przesuwaniu
- L Przegroda na zwijany przewód (spód urządzenia)
- M Tabliczka znamionowa (spód urządzenia)



Zasady bezpieczeństwa

Bezpieczeństwo tego urządzenia odpowiada uznanym zasadom techniki oraz ustawie o bezpieczeństwie urządzeń. Jako producent sprzętu szczególnie zalecamy stosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Sprzęt ten można podłączać tylko do źródła zasilania, którego napięcie jest zgodne z podanym na tabliczce znamionowej!
- Wtyk sieciowy przewodu zasilającego nigdy nie powinien być wyjmowany z gniazdka przez pociąganie za przewód.
- Nigdy nie należy używać blendera, jeśli – sprzęt jest uszkodzony, – przewód zasilający jest uszkodzony.
- Jeśli przewód zasilający blendera jest uszkodzony, w celu uniknięcia zagrożenia należy go wymienić u producenta lub w jego serwisie lub przez inny przeszkolony personel.
- Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez specjalistów. Niefachowe naprawy mogą

prowadzić do wystąpienia dużych zagrożeń dla bezpieczeństwa w użytkowaniu urządzenia. W razie konieczności przeprowadzenia naprawy należy zwrócić się do serwisu lub autoryzowanego sprzedawcy.

- To urządzenie nie jest przeznaczone dla osób (w tym dzieci), które z powodu braku doświadczenia lub stosownej wiedzy nie są w stanie zapewnić bezpiecznego użytkowania, jak również dla osób (w tym dzieci) niepełnosprawnych fizycznie, sensorycznie lub umysłowo, chyba, że osoby te zostały odpowiednio poinstruowane jak należy poprawnie obchodzić się z urządzeniem i były na początku nadzorowane przez inne osoby sprawujące nad nimi opiekę.

Zagrożenie dla dzieci

- Nigdy nie należy pozostawiać włączonego sprzętu bez nadzoru i należy zachować szczególną ostrożność w obecności dzieci!
- Nie wolno dopuścić do tego, aby urządzeniem bawiły się dzieci.

Na co należy szczególnie zwrócić uwagę podczas eksploatacji sprzętu

- Nigdy nie należy chwycić blendera wilgotnymi rękoma podczas jego pracy.
- Nie należy suszyć części plastikowych na grzejnikach lub w ich bezpośredniej bliskości.
- W blenderze nie należy mieszać farb (lakierów, poliestrów itd.).

Zagrożenie wybuchem!

- Nie należy nalewać do pojemnika blendera gorących płynów.
- Po zakończeniu pracy, jak również przed czyszczeniem i konserwacją, blender należy wyłączyć i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Demontaż urządzenia tnącego może przeprowadzać wyłącznie przeszkolony personel z uprawnieniami.
- Nigdy nie należy czyścić obudowy silnika pod bieżącą wodą lub w kąpielni myjącej.
- **Uwaga: Urządzenie tnące jest bardzo ostre.** Zachować ostrożność podczas montażu i demontażu blendera. **Niebezpieczeństwo urazu!**
- Nie zostawiać żadnych twardych przedmiotów (np. łyżki) w zasięgu pracującego noża i nie chwycić go ręką w pojemniku blendera. **Istnieje niebezpieczeństwo urazu!**
- Producent nie odpowiada za powstałe szkody, spowodowane niezgodnym z przeznaczeniem użyciem lub nieprawidłową obsługą.

CE; Urządzenie spełnia wymagania Dyrektywy Unii Europejskiej:

- Dyrektywa 2006/95/EC – niskie napięcie
- Dyrektywa 89/336/EEC ze zmianami 92/31/EEC oraz 93/68/EEC – kompatybilność elektromagnetyczna

Dane techniczne

Napięcie sieci: 230/240 V

Moc znamionowa: 500 W




Przykłady zastosowania

Blender służy do przygotowywania różnych napojów, do kruszenia lodu, rozdrabniania owoców i warzyw, ubijania śmietany itd.

Przegroda na przewód (rysunek 2)

Blender ma przegrodę na przewód. W przypadku, gdy przewód jest zbyt długi do gniazdka wtykowego, niewykorzystany przewód można umieścić w dnie obudowy.

Demontaż blendera







-  Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
-  Pojemnik obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i wyjąć do góry (rysunek 3).
-  Obróć zespół ostrza w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara i wyjmij go za pomocą kubka pomiarowego. Rowki kubka pomiarowego pasują do żeber zespołu ostrza (rysunek 4).







Uwaga: Urządzenie tnące jest bardzo ostre. Istnieje **niebezpieczeństwo urazu!**




Uwaga: Zbyt gwałtowne rozdzielenie urządzenia tnącego od pojemnika blendera może spowodować jego uszkodzenie! Podczas wyjmowania urządzenie tnące ewentualnie trzymać lekko ukośnie.

Montaż blendera

-  Włożyć pierścień uszczelniający na urządzenie tnące (rysunek 5).
-  Włożyć zespół ostrza trzymając mikser skierowany w dół. Obróć zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara, aby go zamocować za pomocą kubka pomiarowego (rysunek 6).
Ostrzeżenie! Zachować ostrożność!
-  Nałożyć pojemnik na obudowę silnika i obracać go w kierunku **przeciwnym** do ruchu wskazówek zegara aż do oporu. Obie strzałki muszą się znajdować dokładnie naprzeciwko siebie (rysunek 7).
-  Umieścić pokrywę na pojemniku i obracać nią aż do momentu umieszczenia występu pokrywy naprzeciwko uchwytu (rysunek 8).
-  Ze względu na dwustopniowy system bezpieczeństwa blendera można używać tylko wtedy, jeśli pojemnik i pokrywa znajdują się w odpowiedniej pozycji (rysunek 7 i 8). Zobacz także rozdział „Dwustopniowy system bezpieczeństwa”.
-  Umieścić kubek do napełniania (rysunek 1/C) i zablokować.


Obsługa blendera

-  Postawić blender w miejscu płaskim i suchym dogodnym do pracy.
-  Otworzyć pokrywę (rysunek 1/D) i włożyć do pojemnika wszystkie wymagane składniki.
Uwaga: Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności wypełnienia wynoszącej 1,5 litra!
-  Podczas pracy poprzez otwór do napełniania można dodawać następne składniki. Można tu także stosować kubek do napełniania znajdujący się w pokrywie (rysunek 1/C). Otwór do napełniania należy natychmiast zamknąć, aby uniknąć bryzganina.
-  Blender uruchamia się, obracając przełącznik obrotowy (rysunek 1/J) w prawo lub wciskając przycisk pulsowania (rysunek 1/H).

-  Zaleca się na początku ustawienie zmiany szybkości w położeniu 1, a następnie przejście w położenie 2. Wciśnięcie przycisku pulsowania powoduje pracę blendera z maksymalną prędkością.
-  Po zakończeniu miksowania pojemnik należy obrócić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara i zdjąć. Następnie obrócić pokrywę w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
-  Nie należy dopuścić do ciągłej pracy blendera bez przerw, dłuższej niż 3 minuty. Po trzech minutach pracy należy blender wyłączyć i pozostawić w celu jego ochłodzenia na około 10 minut.




Dwustopniowy system bezpieczeństwa

Urządzenie jest wyposażone w dwustopniowy system bezpieczeństwa. Ten system uniemożliwia pracę blendera w przypadku, gdy pokrywa lub pojemnik nie jest poprawnie zamocowany.










-  Jednak pomimo to należy dzieci trzymać z daleka od blendera.

Kruszenie lodu

Blendera można używać do rozdrabniania kostek lodu. Przed kruszeniem lodu należy zawsze dodać do pojemnika trochę wody.

-  Napełnić pojemnik wodą.
-  Włączyć blender. Można stosować wszystkie ustawienia zmiany szybkości. Zaleca się używanie przycisku pulsowania do kruszenia lodu.
-  Lód można dodawać przez otwór w pokrywie służący do napełniania także podczas pracy blendera.

Czyszczenie i konserwacja

-  Przed przystąpieniem do czyszczenia blendera należy wyciągnąć wtyczkę zasilania z gniazdka.
-  Upewnij się, że żadne płyny nie dostały się do obudowy silnika!
-  Obudowę silnika należy czyścić wilgotną ściereczką. **Nigdy nie zanurzać w wodzie lub splukiwać pod bieżącą wodą!**
-  Korzystają pojemnik i nóż w sposób czyści się z przycisku pulsowania łatwy i pewny.
-  Nalać do pojemnika ciepłej wody i kilka kropli płynu do mycia naczyń.
-  Przez włączenie na krótki czas przycisku pulsowania wymieszać wodę i płyn do mycia.
-  Na końcu wypłukać pojemnik pod bieżącą wodą.
-  Jeśli jest to konieczne, można także oddzielnie wyczyścić urządzenie tnące.
-  Ostrożnie spłukać ręcznie urządzenie tnące (**Niebezpieczeństwo urazu!**). Do czyszczenia stosować tylko wodę i środek do mycia naczyń. Nigdy nie wstawiać części blendera do zmywarki do naczyń. Po ponownym włożeniu urządzenia tnącego, obrócić je w kierunku **przeciwnym** do ruchu wskazówek zegara. Patrz także rozdział „Montaż blendera”.


Recykling



Materiał opakowania

Materiały opakowania mogą bez ograniczeń zostać powtórnie przetworzone. Elementy z tworzyw sztucznych są oznakowane, np. >PE<, >PS<, itd. Usuwać materiały opakowań zgodnie z ich oznaczeniem w komunalnych zakładach utylizacyjnych, do przewidzianych w tym celu pojemników zbiorczych.

**Wyeksplotowane urządzenie**

Symbol  na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Serwis

Ten sprzęt został wykonany zgodnie z najwyższymi wymaganiami jakościowymi. W przypadku wystąpią nieprawidłowości, na które nie można znaleźć odpowiedzi w tej instrukcji obsługi, należy zwrócić się do wykwalifikowanego sprzedawcy lub serwisu firmy Electrolux.

Przykładowe przepisy

Składniki		Przygotowanie
Zupy/Przekąski		
Zupa kremowa z jarzyn		
250 g 125 g 100 g 1 1 l 1 kubek 1 łyżka	ziemniaków marchwi selerów cebula bulionu mięsnego crème fraîche, lub śmietany posiekanych ziół sól, pieprz	Ziemniaki, marchew, seler i cebulę umyć, obrać i pokroić w kostkę. Rozdrobnione jarzyny wrzucić do 1/3 objętości bulionu mięsnego, doprowadzić do wrzenia i gotować przez 10 minut. Bulion i warzywa pozostawić do wystygnięcia i miksować z ustawieniem szybkości w położeniu 2 do powstania drobnego przecieru. Pozostałą część bulionu mięsnego zagotować w garnku, dodać przecier jarzynowy i krótko zagotować. Do zupy dodać do smaku crème fraîche, sól i pieprz. Przed podaniem posypać posiekaną pietruszką.
Zupa pomidorowa podawana na zimno		
750 g 1 3 łyżki 1 kubek 1 2 łyżki 1 łyżka	pomidorów cebula oliwy crème fraîche cytryna octu balsamicznego posiekanych liści bazylii sól, pieprz, cukier	Pomidory naciąć krzyżowo, a następnie sparzyć w gorącej wodzie. Pomidory obrać ze skóry i grubo pokroić. Cebulę obrać i również pokroić. Pomidory i cebulę zmiksować na drobny przecier, ustawiając szybkość w położeniu 2. Dodać sok z cytryny, olej i ocet. Do smaku dodać sól, pieprz i cukier. Mieszając dodać crème fraîche.

Składniki		Przygotowanie
Zupa kremowa z marchwi		
500 g 1/2 l 1/8 l 1/8 l	marchwi bulionu warzywnego śmietany białego wina trybulka, pieprzuszka, sól, pieprz, cukier	Marchew umyć, obrać i pokroić. Dodać do 1/4 l bulionu warzywnego i gotować przez ok. 15 minut. Pozostawić na krótko do wystygnięcia. Zmiksować na przecier, ustawiając szybkość w położeniu 2 i ponownie włożyć do garnka. Dodać pozostałą objętość bulionu warzywnego i ponownie podgrzać zupę. Dodać białe wino i śmietanę, przyprawić do smaku.
Zupa ogórkowa na zimno		
750 g 500 g 1 1 szczypta 1 pęczek 1 pęczek	świeżych ogórków sałatkowych jogurtu naturalne go ząbek czosnku cukru, soli, pieprzu szczypiorku kopru	świeże ogórki umyć, obrać, podzielić wzdłuż na połowy i oddzielić pestki. Ogórki pokroić i razem z czosnkiem zmiksować na przecier, ustawiając szybkość w położeniu 2. Dodać jogurt i dobrze zmieszać. Do smaku dodać cukier, sól i pieprz. Schłodzone naczynie przybrać koprem i szczypiorkiem.
Hummus (Hommos)		
250 g 3 łyżki 30 ml 4 30 ml	gotowanego grochu (można użyć dokładnie opłukany groch z puszki) oliwy soku z cytryny ząbki czosnku wody	Wszystkie składniki miksować przez 40 sekund, ustawiając szybkość w położeniu 2 lub miksować do uzyskania gładkiej masy.
Ciasta		
Ciasto na placek		
500 ml 3 1 szczypta 250 g	mleka jaja soli mąki	Składniki włożyć do blendera w podanej kolejności. Ciasto mieszać z szybkością ustawioną w położeniu 2. W międzyczasie brzegi kubka posypać mąką. Ciasto przed dalszym użyciem pozostawić do wyrośnięcia na 15 minut.

Ciasto „stopić i zmieszać“

150 g mąki
140 g cukru
125 g roztopionego masła lub margaryny
2 jaja
1 łyżka cukru waniliowego
60 ml mleka

Piekarnik nagrzać do temperatury 180 °C. Natłuścić okrągłą formę do pieczenia o średnicy ok. 20 cm. Włożyć wszystkie składniki do pojemnika blendera. Wszystkie składniki miksować przez 50 sekund, ustawiając szybkość w położeniu 2 lub miksować do uzyskania gładkiej masy. Masę wylać do przygotowanej formy i piec przez około 30–35 minut do uzyskania złotobrązowego koloru. Pozostawić do wystygnięcia i według życzenia poleać polewą.

Drinki/Koktajle

Mrożona kawa

2 łyżki kawy rozpuszczalnej
50 ml wrzącej wody
250 ml mleka
½ filiżanki pokruszonego lodu
100 ml bitej śmietany

Kawę rozpuścić we wrzącej wodzie i pozostawić do wystygnięcia.
Nalać do pojemnika niewielką ilość wody, dodać kostki lodu i rozdrobnić, ustawiając szybkość w położeniu 3. Wszystkie składniki oprócz bitej śmietany wolno miksować przez 30–60 sekund, ustawiając szybkość w położeniu 1. Śmietanę ubijać na sztywno przez 40 sekund.
Wlać do szklanek i dodać bitej śmietany.
Ozdobić czekoladą.

Egg Nog

250 ml gorącego mleka
2 TL rumu
2 TL miodu
1 jajko
gałka muszkatołowa

Mleko, rum i miód wolno miksować przez 30–60 sekund, ustawiając szybkość w położeniu 2. Dodać jajo i nadal miksować przez 20 sekund, ustawiając szybkość w położeniu 2. Podawać posypane gałką muszkatołową.

TR

Sayın Müşterimiz,

Lütfen bu talimatları dikkatle okuyun. İlk sayfalardaki emniyet talimatlarına özellikle dikkat edin. Talimatları, gelecekte baş vurabilmek için emniyetli bir yerde saklayın. Bunları cihazın yeni sahiplerine de verin.

Açıklama (Şekil 1)

- A Tank
- B Boşaltma deliği
- C Doldurma deliği ile fincanı (kilittlenen)
- D Kapak
- E Bıçak aksanı
- F Kauçuk conta
- G Motor yuvası
- H Vuruş düğmesi
- J Hız selektörü
- K Kaymayan ayaklar
- L Kablo saklama çekmecesi (cihazın altında)
- M Anma değeri etiketi (cihazın altında)

Emniyet Talimatları



Bu ev aleti, emniyete dair yaygın olarak benimsenmiş teknolojik standartlara ve Alman Ev Aletleri Emniyet Yasası'na uygundur. Yine de imalatçılar olarak aşağıdaki hususlara dikkatinizi çekme gereği duyuyoruz.

Genel Emniyet

- Alet yalnızca Anma Değeri Etiketi'nde belirtilen ile aynı voltaj ve frekans değerlerine sahip elektrik hatlarına bağlanmalıdır.
- Fişi prizden çekerken bunu asla kabloyu çekerek yapmayın.
- Karıcıyı
 - kasası hasar görmüşse,kablo hasar görmüşse asla kullanmayın.
- Aletin elektrik kablosu hasar görmüşse, emniyet nedeniyle yalnızca imalatçı veya Müşteri Servisi ya da uygun kalifiye bir personel tarafından değiştirilmelidir.

- Bu alette yapılacak tamirat yalnızca uzman servis teknisyenleri tarafından yapılabilir. Uygun olmayan tamirattan ciddi derecede tehlikeli sonuçlar doğabilir. Tamirat yapılması zorunluysa, lütfen Müşteri Hizmetleri Departmanı'na veya yetkili bayinize başvurun.

- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin cihazın kullanımıyla ilgili gözetim veya talimatları olmaksızın fiziksel, duyuşsal veya zihinsel engele sahip yada bilgi ve deneyimden yoksun kişiler tarafından (çocuklar dahil) kullanılmaya uygun değildir.

Çocukların Emniyeti

- Cihazı başında kimse yokken çalışır halde bırakmayın ve çocukların, başlarında siz yokken cihaza yaklaşmasına izin vermeyin!
- Çocuklar, cihazla oynamalarını engellemek için gözetim altında tutulmalıdır.

Cihazı çalıştırırken:

- Cihazı çıplak el ile çalıştırmayın.
- Plastik parçalar asla ısı kaynaklarının üzerinde veya yakınında kurutulmamalıdır.
- Cihaz boya (yağlı boya, lake vs.) karıştırmak için kullanılmamalıdır. Bu patlamalara neden olabilir!
- Karıcı tankına sıcak sıvılar dökmeyin.
- Cihazı kullanmayı bitirdiğinizde, temizlemeden önce kapatın ve fişini prizden çekin.
- Bıçak aksanı yalnızca yetkili bir teknisyen tarafından sökülmelidir.
- Motor kasasını asla akan su altında veya sabunlu su ile yıkamayın.
- Dikkat! Bıçak aksanı çok keskindir. Karıcıyı söküp takarken dikkatli olun. Hatalı kullanılırsa yaralanmaya neden olabilir
- Cihaz çalışırken bıçak aksamında sert cisimler (örneğin kaşık) bırakmayın ve aleti karıcı tankının içinden elinizle tutmayın. Bu, yaralanmaya neden olabilir!
- İmalatçı uygun olmayan şekilde kullanımdan ve yanlış çalıştırmadan kaynaklanan zarardan sorumlu değildir.

CE Bu cihaz aşağıdaki EC Direktifleri ile uyumludur:

- 2006/95/EC sayılı Düşük Voltaj Direktifi
- 92/31/EEC ve 93/68/EEC değişikliklerini de kapsayan 89/336/EEC sayılı EMC Direktifi

Teknik Veriler

Şebeke voltajı: 230/240 V

Güç tüketimi: 500 W





Kullanım şekilleri

Karıcı pek çok çeşit sıvıyı karıştırmak, buz kırmak, meyve ve sebze sıkmak, dondurma çırpmak vb. için kullanılabilir.







Kablo saklama çekmecesi (Şekil 2)

Cihazın altında depolama için kullanılan bir çekmece bulunmaktadır. Elektrik prizine giden bağlantı kablosu fazla uzansa, gerekli kablo uzunluğu sağlanıncaya kadar kablo bölmeye sarılabilir.






Cihazın Sökülmesi


-  Fişi prizden çekin.
-  Tankı saat yönünde döndürün ve çıkarın (Şekil 3).
-  Bıçak aksamını saatin tersi yönde çevirin ve ölçeği kullanarak çıkarın. Öleğin girintileri bıçak aksamının çıkıntılarına uymalıdır (Resim 4).
-  **Dikkat!** bıçak aksamı çok keskindir. Hatalı kullanılırsa yaralanmaya neden olabilir. Dikkat! Bıçak aksamını karıcıdan çıkarırken kuvvet kullanmayın; bu, hasara neden olabilir. Gerekirse çıkarırken hafifçe eğin.


Karıcıyı takma

-  Kauçuk contayı bıçak aksamına yerleştirin (Şekil 5).
-  Karıştırıcıyı ters tutarak bıçak aksamını içine yerleştiriniz. Sıkıştırmak için ölçeği kullanarak saat yönünde çeviriniz (Resim 6). Dikkat! Aksamı dikkatli tutun!
-  Tankı motor kasasına yerleştirin ve son noktasına ulaşıncaya dek saatin aksi yönde çevirin. İki ok hizalanmalıdır (Şekil 7).
-  Tankın kapağını koyun ve burun kulbun üzerine gelinceye dek çevirin (Şekil 8).
-  İkil emniyet cihazı karıcının yalnızca tank ve kapak doğru konumdaysa çalışmasını sağlar (Şekil 7 ve 8). "İkili Emniyet Sistemi" hakkındaki paragrafa bakın.
-  Doldurma fincanını takın (Şekil 1/C) ve yerine oturtun.

Karıcıyı Çalıştırma


-  Karıcıyı düz, kuru bir yüzeye yerleştirin.
-  Kapağı açın (Şekil 1/D) ve gerekli tüm malzemeleri tanka koyun.
Önemli! 1,5 litrelik maksimum kapasiteyi aşmayın.
-  Karıcı çalışırken doldurma deliğinden başka malzemeler de ekleyebilirsiniz. Bunu yapmak için kapaktaki doldurma fincanını kullanabilirsiniz (Şekil 1/C). Çevreye sıçramayı önlemek için doldurma deliğini hemen kapatın.
-  Karıcıyı, selektörü (Şekil 1/J) sağa çevirerek veya Vuruş Düğmesi'ne (Şekil 1/H) basarak başlatın.
-  Karıcıyı Hız 1'de başlatmayı, daha sonra Hız 2'ye geçmeyi öneririz. Vuruş Düğmesi karıcıyı tam hızda çalıştırır.

 Karıcıyı kullanmayı tamamladığınızda tankı saat yönünde döndürüp çıkarın. Sonra kapağı saat yönünde döndürün ve çıkarın.

 Karıcıyı bir kerede 3 dakikadan fazla çalışır durumda bırakmayın. 3 dakika çalıştırdıktan sonra karıcı en az 10 dakika soğumaya bırakılmalıdır.




İkili Emniyet Sistemi

Aletin ikili bir emniyet sistemi vardır. Bu, karıcının kapak veya tank doğru yerleştirilmemişse çalıştırılmasını önler.


 Yine de çocukları cihazdan uzak tutmalısınız.


Buz kırma


Karıcı buz kırmak için kullanılabilir. Karıcıyı buz kırmak için kullanmadan önce daima tanka biraz su ekleyin.


-  Suyu tanka doldurun.
-  Karıcıyı açın. Her iki hız da seçilebilir. Ancak buzı daha hızlı kıracağı için Vuruş Düğmesi'ni kullanmanızı öneririz.
-  Karıcı çalışırken kapaktaki doldurma deliğinden daha fazla buz ekleyebilirsiniz.


Bakım ve Temizlik


 Karıcıyı temizlemeden önce fişi prizden çekin.


 Motor kasasının içine su girmedikten emin olun!


 Kasayı nemli bir bez ile temizleyin. Asla suya batırmayın veya akan suyun altında temizlemeyin.


 Tank ve bıçak aksamı Vuruş Düğmesi kullanılarak çabucak ve güvenli bir şekilde temizlenebilir.

 Tankta ılık su koyun, birkaç damla temizlik sıvısı ilave edin.

 Suyu ve temizlik sıvısını, Vuruş Düğmesi'ne kısa bir süre basarak karıştırın.

 Nihayet tankı akan suyun altında temizleyin.

 Gerekirse bıçak aksamı da ayrı olarak temizlenebilir.

 Bıçak aksamını durularken dikkatli olun; bıçaklar keskindir!

Yalnızca su ve temizleme sıvısı kullanın.

Cihazın parçalarını asla bulaşık makinesine koymayın.

Bıçak aksamını yerine takarken saatin aksi yönde çevirin. Bkz. "Karıcıyı Takma" paragrafı.

Elden çıkarma



Ambalaj malzemesi


Ambalaj malzemesi çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

Plastik bileşenler üzerlerindeki işaretler ile tanınır; ör. >PE<, >PS< vs.

Lütfen ambalaj malzemesini, muhitinizdeki çöp atık tesislerine uygun bir taşıyıcı içinde atın.



Eskiye cihazlar

Üründe ya da ambalajında bulunan  simgesi, bu ürünün evsel atık olarak değerlendirilemeyeceğini belirtir. Aksine, cihazın elektrikli ve elektronik aygıtların geri dönüştürülmesi için uygun bir toplama noktasına götürülmesi gerektiğini ifade eder. Bu ürünün düzgün biçimde atılmasını sağlayarak, ürünün uygun atık yöntemleri dışında değerlendirildiğinde ortaya çıkabilecek çevre ve insan sağlığı açısından olumsuz sonuçların önlenmesine katkıda bulunmuş olursunuz. Bu ürünün geri dönüşümü ile ilgili olarak daha ayrıntılı bilgi edinmek için lütfen yerel yönetim birimlerine, evsel atık/çöp toplama hizmeti yetkililerine ya da ürünü satın aldığınız yere başvurun.

Müşteri hizmetleri

Cihazlarımızda en yüksek kalite standartları kullanılır. Buna karşın yine de herhangi bir şikâyet durumunda sorunun çözümünü çalıştırma talimatlarında bulamazsanız, lütfen bayinize veya Electrolux müşteri servisine başvurun.

Örnek tarifler

Çorba/Başlangıçlar

Sebze Kreması Çorbası

250 g	patates	Patatesleri, havucu, kerevizi ve soğanı yıkayıp soyun, dilimleyin. Doğranmış sebzeleri 1/3 et suyuna koyun ve kaynatıncaya kadar ısıtın. 10 dakika pişirin. Sebzeleri ve eti soğumaya bırakın, sonra Hız 2'de karıcı ile ince karın. Et suyunun geri kalanını bir tasın içinde kaynatıncaya kadar ısıtın, sebze püresini ekleyin ve yeniden kaynatıncaya kadar kısa bir süre ısıtın. Krema, tuz ve biber ile tatlandırın. Doğranmış otları serpin ve servis yapın.
125 g	havuç	
100 g	kereviz	
1	soğan	
1l	et suyu	
1 fincan	krem reç veya krema	
1 çk	kıyılmış ot tuz, biber	

Soğuk domates çorbası

750 g	domates
1	soğan
3 çk	zeytin yağı
1 fincan	krem freş
1	limon
2 çk	Balsamik sirke
1 çk	doğranmış fesleğen yaprakları
	tuz, biber, şeker

Domatesleri doğrayın ve sıcak suda haşlayın. Domateslerin kabuğunu soyun ve iri dilimleyin. Soğanları doğrayın ve dilimleyin. Domatesleri ve soğanı karıcıya koyun ve ince bir püre oluncaya kadar Hız 2'de karıştırın. Limon suyunu, yağı ve sirkeyi ekleyin. Tuz, biber ve şeker ile tatlandırın. Krem freşi katıştırın.

Havuç Kreması çorbası

500 g	havuç
1/2 l	sebze suyu
1/8 l	krema
1/8 l	beyaz şarap
	frenk maydanozu,
	maydanoz, tuz
	biber, şeker

Havuçları yıkayıp soyun ve dilimleyin. 1/4 l sebze suyunda yaklaşık 15 dakika kaynatın. Kısa bir süre soğumaya bırakın. Karıcıda Hız 2'de karıştırın, sonra yeniden kaba koyun. Sebze suyunun gerisini ekleyin ve çorbayı yeniden ısıtın. Beyaz şarabı ve kremayı tatlandırmak için ekleyin.

Soğuk salatalık çorbası

750 g	salatalık
500 g	doğal yoğurt
1	diş sarımsak
1 tutam	şeker,
	tuz, biber
1 salkım	frenksoğanı
1 salkım	dereotu

Salatalığı yıkayıp soyun, boylamasına ikiye kesin ve içini oyun. Etlı kısımları kıyın ve sarımsak ile birlikte karıcıya koyun. Karıcıda Hız 2'de karıştırın. Yoğurdu ekleyin ve iyice karıştırın. Şeker, tuz ve biber ile tatlandırın. Dereotu ve frenksoğanını üzerine serpin.

Humus

250 g	pişmiş nohut / konserve nohut kullanılabilir - iyice durulayın)
3 çorba	zeytin yağı
	kaşığı
30 ml	limon suyu
4 baş	sarımsak
30 ml	su

Tüm malzemeyi Hız 2'de 40 saniye süreyle kıvama gelinceye kadar karıştırın.

Kekler ve hamur işleri

Krep karışımı

500 ml 3 1 tutam 250 g	süt yumurta tuz un	Malzemeyi karıcıya yukarıdaki sırada koyun. Karıcıda hamur haline gelinceye kadar Hız 2'de karıştırın. Bu arada kabın kenarlarına yapışan unu da kazıyın. Hamuru, kullanmadan önce yaklaşık 15 dakika kabarmaya bırakın.
---------------------------------	-----------------------------	--

Erit Karıştır

150 g 140 g 125 g 2 1 çay 60 ml	kabaran hamur toz şeker tereyağı veya margarin, eritilmiş yumurta vanilya kaşığı süt	Fırını önceden 180 °C'ye ısıtın. 20 cm'lik yuvarlak bir kek tepsisini yağlayın. Tüm bileşenleri karıcı kabına koyun. Hız 2'de 50 saniye süreyle kıvama gelinceye kadar karıştırın. Karışımı hazırlanan tepsiye yayın ve 30-35 dakika, altın sarısı rengine gelinceye kadar fırında pişirin. Soğumaya bırakın ve isterseniz üzerine şerbet koyun.
--	---	--

İçkiler/Kokteyller

Buzlu Kahve

2 çorba-kaşığı 50 ml 250 ml ½ fincan 100 ml	neskafe kaynatma suyu süt kırılmış buz çirpilmiş krema	Kahve zerrelerini kaynayan suda eritin, sonra soğutun. Tank bir miktar su koyun, sonra buz ekleyin ve Vuruş Düğmesi'ni kullanarak karın. Krema hariç tüm malzemeyi ayar 1'de 30-60 saniye karın. Kremayı 40 saniye çirpın. Bardaklara dökün ve üste krema koyun. Sıvı halde çikolatayı serpin.
---	--	--

Yumurtalı Kokteyl

250 ml 2 çorba kaşığı 2 çorba kaşığı 1	sıcak süt Rom bal yumurta hindistan cevizi	Sütü, romu ve balı ayar 2'de 30-60 saniye karın. Yumurtayı ekleyin ve ayar 2'de 20 saniye daha karın. Hindistan cevizini serpin ve servis yapın.
---	--	--

SLO Spoštovani kupec,

Pozorno preberite ta navodila za uporabo. Predvsem upoštevajte varnostna navodila na prvih nekaj straneh. Navodila za uporabo shranite, morda jih boste še potrebovali. Posredujte jih morebitnemu naslednjemu lastniku naprave.

Opis (slika 1)

- A Posoda
- B Odprtina za nalivanje
- C Odprtina za polnjenje s tesnilnim pokrovčkom
- D Pokrov
- E Rezilo
- F Gumijasto tesnilo
- G Ohišje motorja
- H Pritisno stikalo
- J Stikalo za izbiro hitrosti
- K Nožice proti drsenju
- L Prostor za shranjevanje kabla (na spodnjem delu naprave)
- M Ploščica s tehničnimi podatki (na dnu naprave)



Varnostna navodila

Naprava ustreza sprejetim tehnološkim standardom glede varnosti ter nemškemu zakonu o varnosti aparatov. Kot proizvajalec menimo, da vas je vseeno potrebno opozoriti na nekaj varnostnih napotkov.

Splošna varnost

- Napravo lahko priključite samo na napajanje, katerega napetost in frekvenca ustrežata tehničnim podatkom na ploščici s tehničnimi podatki.
- Ob odstranjevanju napajalnega kabla iz vtičnice ne vlecite za kabel.
- Mešalnika ne uporabljajte, če:
 - je ovoj kabla poškodovan;
 - je kabel poškodovan.
- Če je napajalni kabel naprave poškodovan, naj ga iz varnostnih razlogov zamenja proizvajalec, služba za pomoč strankam ali druga usposobljena oseba.


- Popravila naprave lahko izvaja samo usposobljen serviser. Neprimerna popravila lahko predstavljajo resno nevarnost. Če naprava potrebuje popravilo, stopite v stik z oddelkom za pomoč uporabnikom ali s pooblaščenim prodajalcem.
- Ta naprava ni namenjena, da bi jo uporabljale osebe (vključno z otroki), katerih telesne, zaznavne ali duševne zmožnosti so omejene, ali ki nimajo izkušenj in znanja, če niso bile poučene o uporabi s strani osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.

Varnost otrok

- Vključene naprave nikoli ne puščate brez nadzora in otrokom ne dovolite nenadzorovane uporabe.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z aparatom.

Pri uporabi naprave:

- Ne segajte z rokami v napravo.
- Plastičnih delov ne sušite v bližini neposrednih virov toplote.
- Naprava ne sme biti uporabljena za mešanje barvil (barv, lakov itd.). To lahko povzroči eksplozijo!
- V posodo mešalnika ne nalivajte vročih tekočin.
- Po uporabi napravo izklopite, izvlecite vtičač iz vtičnice in šele nato pričnite s čiščenjem.
- Nastavek za rezilo naj razstavlja samo pooblaščen serviser.
- Ohišja motornega dela naprave ne smete čistiti pod tekočo vodo ali v milnici.
- Previdno! Rezilo je izjemno ostro. Mešalnik razstavlajte in ponovno sestavljajte zelo previdno. Ob nepravilnem ravnanju lahko pride do poškodb.
- Med delovanjem v napravi ne puščajte trdih predmetov (npr. žlic) in z roko ne segajte v posodo mešalnika. To lahko povzroči poškodbe!
- Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki nastane zaradi nepravilnega ravnanja z napravo.

 Aparat je skladen z naslednjimi predpisi Evropske zbornice:

- odredba o nizki napetosti 2006/95/EC
- odredba o elektromagnetni združljivosti 89/336/EEC vključno z modifikacijami 92/31/EEC in 93/68/EEC.

Tehnični podatki

Omrežna napetost: 230/240 V

Poraba energije: 500 W





Možna uporaba

Mešalnik lahko uporabljate za mešanje različnih pijač, drobljenje ledu, sekljanje sadja in zelenjave, stepanje smetane itd.







Prostor za shranjevanje kabla (slika 2)

Naprava je v spodnjem delu opremljena s prostorom za shranjevanje kabla. Če je kabel predolg, lahko preostanek preprosto zavijete nazaj v prostor za shranjevanje kabla.








Razstavljanje naprave



-  Izvlecite vtičač iz vtičnice.
-  Obrnite posodo v smeri urinega kazalca in jo odstranite (slika 3).
-  Sklop z rezilom s pomočjo merilne skodelice zasučite v nasprotni smeri urinega kazalca in ga odstranite. Žlebovi na merilni skodelici ustrezajo izbočenim delom na sklopu z rezilom (slika 4).
-  **Previdno!** Rezilo je izjemno ostro. Ob nepravilnem ravnanju lahko pride do poškodb. **Previdno!** Med odstranjevanjem nastavka za rezilo iz naprave ne uporabljajte sile, saj lahko poškodujete napravo. Če je potrebno, med odstranjevanjem napravo narahlo stresite.

Sestavljanje mešalnika

-  Gumijasto tesnilo namestite nazaj na nastavek za rezilo (slika 5).
-  Vstavite sklop z rezilom in pri tem držite mešalnik obrnjen navzdol. Sklop pritrdite tako, da ga s pomočjo merilne skodelice zasučete v smeri urinega kazalca (slika 6). Pazljivo! Ravnajte previdno!
-  Postavite posodo na ohišje motornega dela in jo obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca do konca. Puščici morata biti poravnani (slika 7).
-  Namestite pokrov na posodo, tako da koničasti nastavek poravnate natančno nad ročaj (slika 8).
-  **i** Dvojni varnostni sistem omogoča napravi delovanje samo takrat, ko sta posoda in pokrov v pravilnem položaju (sliki 7 in 8). Glejte razdelek »Dvojni varnostni sistem«.
-  Vstavite tesnilni pokrovček (slika 1/C) in ga namestite.


Upravljanje mešalnika

-  **i** Mešalnik postavite na ravno in suho površino.
-   Odprite pokrov (slika 1/D) in vstavite sestavine v posodo.
Pomembno! Ne presežite največje dovoljene prostornine – 1,5 litra.
-  **i** Med delovanjem mešalnika lahko ostale sestavine dodate skozi odprtino na pokrovu. Za to lahko odstranite tesnilni pokrovček v pokrovu (slika 1/C). Odprtino nemudoma zaprite in tako preprečite škropljenje.
-   Mešalnik vklopite tako, da stikalo za izbiro hitrosti (slika 1/J) obrnete v desno, ali pritisnete pritisno stikalo (slika 1/H).
-  **i** Priporočamo, da najprej hitrost nastavite na 1, nato prestavite na 2. Če mešalnik vklopite s pritisnim stikalom, bo le-ta deloval na najvišji hitrosti.

-  Po uporabi mešalnika obrnite posodo v smeri urinega kazalca in jo odstranite. V isti smeri obrnite tudi pokrov in ga odstranite.
-  Mešalnik naj ne deluje več kot 3 minute naenkrat. Po 3-minutnem delovanju potrebuje mešalnik vsaj 10 minut ohlajevanja.




Dvojni varnostni sistem

V napravi je dvojno varovalo. Varnostni sistem preprečuje upravljanje mešalnika, če posoda ali pokrov nista pravilno nameščena.










-  Otrokom kljub varnostnemu sistemu ne dovolite uporabe naprave.

Drobljenje ledu

Mešalnik lahko uporabljate za drobljenje ledu. Preden začnete drobiti led, vedno dodajte malce vode.

-  Vodo dolijte v posodo.
-  Vklonite mešalnik. Led lahko drobite z uporabo obeh načinov nastavitve hitrosti. Vendar pa je priporočena uporaba pritisnega stikala, saj se bo na ta način led zdrobil hitreje.
-  Med delovanjem mešalnika lahko led dodate tudi skozi odprtino na pokrovu.

Nega in čiščenje

-  Pred čiščenjem mešalnika iztaknite vtičač iz vtičnice.
-  Pazite, da tekočine ne zaidejo v notranjost ohišja motornega dela.
-  Ohišje obrišite z vlažno krpo. Ohišja ne čistite v vodi ali pod tekočo vodo.
-  Posodo in nastavek za rezilo lahko preprosto in varno očistite z uporabo pritisnega stikala.
-  V posodo nalijte toplo vodo in nekaj kapljic čistila.
-  Na kratko pritisnite pritisno stikalo in zmešajte vodo ter čistilo.
-  Posodo splaknite pod tekočo vodo.
-  Če je potrebno, lahko nastavek za rezilo očistite posebej.
-  Med čiščenjem rezil bodite previdni (rezila so ostrá!). Uporabite samo vodo in čistilo. Nobenega dela naprave ne čistite v pomivalnem stroju. Ko nameščate nastavek za rezilo, ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca. Oglejte si razdelek »Sestavljanje mešalnika«.

Odstranitev naprave



Embalaža


Embalaža je okolju prijazna in jo je mogoče reciklirati.

Plastični deli so označeni z oznakami >PE<, >PS< itd.

Embalažo odvrzite v ustrezen zabojnik na odlagališču odpadkov.



Stara naprava

Znak  na izdelku ali embalaži označuje, da izdelka ne smete odvreči skupaj z gospodinjstvi odpadki. Odložite ga na ustreznem zbiralnem mestu za recikliranje električne in elektronske opreme. S pravilno odstranitvijo boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje, ki bi jih lahko povzročila neprimerna odstranitev tega izdelka. Več informacij o recikliranju izdelka dobite pri lokalnih oblasteh, komunalni službi ali v trgovini, kjer ste izdelek kupili.

Služba za pomoč strankam

Naše naprave ustrezajo najvišjim, kakovostnim standardom. V primeru, da pride do okvare, za katero ne najdete rešitve v navodilih za uporabo, se obrnite na prodajalca ali Electroluxovo službo za pomoč strankam.

Primeri receptov

Juhe / začetne jedi

Kremna zelenjavna juha

250 g	krompirja
125 g	korenja
100 g	zelene
1	čebula
1 l	mesne osnove
1 skodelica	smetane
	ali smetane za stepanje
1 žlica	sesekljanih zelišč
	sol in poper

Operite in olupite krompir, korenje, zeleno in čebulo, ter jih narežite na koščke. V sesekljano zelenjavo dodajte 1/3 mesne osnove in vse skupaj zavrite. Kuhajte približno 10 minut. Pustite naj se masa ohladi in jo nato fino zmeljite v mešalniku (hitrost 2). Ostanek mesne osnove zavrite v loncu, dodajte zelenjavni pire in pustite maso, naj nekaj sekund vre. Po okusu dodajte smetano, sol, poper, potresite s sesekljanimi zelišči in postrezite.

Hladna paradižnikova juha

750 g paradižnikov
 1 čebula
 3 žlice olivnega olja
 1 skodelica smetane
 1 limona
 2 žlici balzamičnega kisa
 1 žlica nasekljane bazilike
 sol, poper in sladkor

Paradižnike križem narežite in poparite z vročo vodo. Olupite jih in razrežite na velike kose. Olupite čebulo in jo narežite na koščke. Paradižnik in čebulo dodajte v mešalnik ter na hitrosti 2 zmešajte v fin pire. Dodajte limonin sok, olje in kis. Začinite po okusu s soljo, poprom in sladkorjem. Primešajte smetano.

Kremna korenčkova juha

500 g korenja
 1/2 l zelenjavne osnove
 1/8 l smetane
 1/8 l belega vina
 vrtna krebuljica, peteršilj
 in sol
 poper in sladkor

Operite in olupite korenje ter ga narežite na koščke. Pustite vreti korenje v 1/4 l zelenjavne osnove približno 15 minut. Pustite, naj se ohladi. Zmešajte v mešalniku na hitrosti 2 in prelijte nazaj v lonec. Dodajte ostanek zelenjavne osnove in ponovno prevrite. Po okusu dodajte belo vino in smetano.

Hladna kumarična juha

750 g kumaric
 500 g naravnega jogurta
 1 strok česna
 ščepec sladkorja
 sol in poper
 1 šopek drobnjaka
 1 šopek kopra

Operite in olupite kumare, jih prepolovite in odstranite sredico. Meso narežite na koščke in v mešalniku zmešajte s česnom. Mešajte na hitrosti 2, dodajte jogurt in dobro premešajte. Začinite po okusu s soljo in poprom. Okrasite z drobnjakom in koprom.

Hummus (Hommos)

250 g kuhane čičerike
 (uporabite lahko tudi
 čičeriko iz konzerve,
 vendar jo dobro izplaknite)
 3 žlice olivnega olja
 30 ml limoninega soka
 4 stroki česna
 30 ml vode

Vse sestavine mešajte na hitrosti 2 približno 40 sekund oz. dokler zmes ni popolnoma gladka.

Torte in pecivo

Masa za palačinke

500 ml 3	mleka jajca ščepec soli	Sestavine dodajte v mešalnik v zgornjem vrstnem redu. Mešajte na hitrosti 2, dokler masa ne postane kremasta. Odstranite moko, ki se je prijela na rob posode. Maso pustite vzhajati 15 minut.
250 g	moke	

Biskvit za torto

150 g 140 g 125 g	moke s pecilnim praškom sladkorja v prahu masla ali margarine, topljene	Pečico segrejte na 180 °C. Okrogli pekač namažite z maslom ali margarino. Sestavine zmešajte v mešalniku. Mešajte na hitrosti 2 približno 50 sekund oz. dokler zmes ni popolnoma gladka. Maso razporedite po pripravljenem pekaču in pecite približno 30 do 35 minut ali dokler ni zlato zapečena. Ohladite in oblijte po želji.
2	jajca	
1 žlička	vanilije	
60 ml	mleka	

Pijače/koktajli

Ledena kava

2 žlici 50 ml 250 ml	instant kave vrele vode mleka	Kavni prašek raztopite v vroči vodi in pustite, da se ohladi. V posodo nalijte malo vode, dodajte led in ga zdrobite, tako da uporabite pritisno stikalo. Primešajte vse sestavine (razen smetane) in 30–60 sekund mešajte s hitrostjo 1. Smetano stepajte približno 40 sekund. Nalijte v kozarec in okrasite s smetano. Prelijte s tekočo čokolado.
100 ml	pol skodelice zdrobljenega ledu stepene smetane	

Jajčni liker

250 ml 2 žlici 2 žlici 1	vročega mleka ruma medu jajce muškadni orešek	Mleko, rum in mleko mešajte od 30 do 60 sekund s hitrostjo 2. Dodajte jajce in mešajte še 20 sekund. Potresite z muškatinim oreškom in postrezite.
-----------------------------------	---	--

EST

Lugupeetud klient

Palun lugege see kasutusjuhend hoolikalt läbi. Pöörake erilist tähelepanu esimesel lk toodud ohutuseeskirjadele. Palun hoidke kasutusjuhend edaspidiseks kasutamiseks alles. Vajadusel andke see juhend edasi seadme järgmisele omanikule.

Kirjeldus (jn 1):

- A nõu,
- B tila
- C kattega (lukustatav) täiteava,
- D kaas,
- E löiketerad,
- F kummitihend,
- G mootori korpus,
- H impulssrežiimi nupp,
- J kiiruse valija,
- K libisemisvastase kattega alus,
- L juhtmehoidik (seadme põhjal),
- M nimiandmete silt (seadme põhjal).



Ohutuseeskirjad

Selle seadme ohutus vastab tunnustatud tehnikastandarditele ja Saksamaa seadmeohutusseadusele. Tootjana peame siiski teie tähelepanu allpool toodud ohutusnõuetele juhtima.

Üldohutus

- Seadme võib ühendada elektrivõrku ainult siis, kui selle pinge ja sagedus vastavad nimiandmete sildil toodud andmetele.
- Ärge kunagi tõmmake toitepistikut seinakontaktist juhtmest sikutades.
- Ärge kunagi kasutage kannmikserit, kui:
 - korpus on kahjustatud,
 - toitejuhe on kahjustatud.
- Ohu vältimiseks laske kahjustatud toitejuhe välja vahetada tootjal, töökojas või vastava väljaõppega isikul.

- Seda toodet võivad parandada ainult kvalifitseeritud spetsialistid. Asjatundmatu remontimine võib põhjustada tõsist ohtu. Kui on vaja remontida, võtke palun ühendust klienditeenindusega või ametliku müügiesindusega.

- Käesolev seade ei ole mõeldud kasutamiseks isikutele (k.a. lapsed), kellel on piiratud füüsilised, meelelised või vaimsed võimed, või kel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised, v.a. juhul kui neid on seadme kasutamise osas juhendatud isiku poolt, kes vastutab nende ohutuse eest.

Lapseohutus

- Ärge jätke järelevalveta seadet tööle või ilma järelevalveta lapsi seadme ligidale.
- Lapsi ei tohi järelevalveta jätta, tagamaks seda, et nad antud seadmega ei mängiks.

Seadme kasutamine:

- Ärge kunagi käituge kannmikserit paljaste kätega.
- Plastist osad ei tohi kunagi otsesel kuumusallikal või selle ligidal kuivatada.
- Seadet ei tohi kasutada värvainete segamiseks (värvid, lakid jne). See võib põhjustada plahvatuse.
- Ärge kallake kannmikseri nõusse kuuma vedelikku.
- Kui olete lõpetanud seadme kasutamise, lülitage seade enne puhastamist välja ja tõmmake toitepistik seinakontaktist välja.
- Löiketerasid tohib lahti võtta ainult volitatud tehnik.
- Ärge kunagi puhastage mootori korpus jooksva kraanivee all või seebiveega.
- Ettevaatust! Löiketerad on väga teravad. Olge kannmikseri lahtivõtmisel või kokkupanemisel väga ettevaatlik. Väärkäsitsemisel võite end vigastada.
- Ärge jätke kõvasid esemeid (nt lusikaid) kasutamise ajaks terade vahele ja ärge haarake kätega kannmikserit nõu seest. Nii võite põhjustada vigastuse.
- Tootja ei vastuta üksikõik milliste väärkäsitsemisest või väärkasutusest põhjustatud kahjustuste eest.

See seade vastab järgmistele EÜ direktiividele:

- Madalpinge direktiiv 2006/95/EÜ
- Elektromagnetilise ühilduvuse direktiiv 89/336/EMÜ koos muudatustega ja 93/68/EMÜ

Tehnilised andmed

Võrgupinge: 230–240 V

Võimsustarve: 500 W




Võimalikud rakendused

Kannmikserit saate kasutada mitmesuguste jookide segamiseks, jää purustamiseks, puu- ja köögiviljade töötlemiseks, koore vahustamiseks jne.

Juhtmehoidik (jn 2)

Seade on varustatud põhjal asuva juhtmehoidikuga. Kui toitejuhe on liiga pikk, siis saate liigse osa hoidiku ümber kerida.







Seadme osade eemaldamine

-  Võtke pistik seinakontaktist välja.
-  Keerake nõud päripäeva ja eemaldage see (jn 3).
-  Keerake löiketerasid vastupäeva ja eemaldage need mõõdistustopsi kasutades. Mõõdistustopsi sooned paigutuvad löiketerade vahedesse (joonis 4).









Ettevaatust! Löiketerad on väga teravad. Väärkäsitsemisel võite end vigastada. Ettevaatust! Ärge kasutage löiketerade kannmikserist väljavõtmisel jõudu, vastasel juhul põhjustate kahjustusi. Terade väljavõtmisel kallutage seda vajadusel natuke.


Kannmikseri kokkupanemine

-  Pange kummitihend löiketeradele (jn 5).
-  Paigaldage löiketerad, hoides kannmikserit all. Pöörake seda päripäeva, et see mõõdistustopsi kasutades tugevalt kinni keerata (joonis 6). Ettevaatust! Käsitsege ettevaatlikult!
-  Pange nõu mootorikorpusele ja keerake seda vastupäeva, kuni see on täiesti kinni. Kaks noolt peavad olema kohakuti (jn 7).
-  Pange kaas nõule ja keerake, kuni selle tila asub käepidemega kohakuti (jn 8).
-  Kaksiktoimeline ohutusseade võimaldab kannmikserit kasutada ainult siis, kui nõu ja kaas on täpselt kohakuti (jn 7 ja 8). Loe löiku „Kaksiktoimeline ohutussüsteem“.
-  Paigaldage täitmisava kate (jn 1/C) ja lukustage see.

Kannmikseri kasutamine

-  Pange kannmikser tasasele ja kuivale pinnale.
-  Avage kaas (jn 1/D) ja pange vajalikud koostisained nõusse.
Tähtis! Ärge ületage maksimaalset 1,5-liitrist mahtu.
-  Muud koostisained saate lisada kannmikseri töötamise ajal läbi täitmisava. Selleks saate kasutada täiteava katet (jn 1/C). Pärast seda sulgege kohe täiteava, et hoiduda pritsmetest.
-  Käivitage kannmikser, keerates kiiruse valijat (jn 1/J) paremale või vajutades impulssrežiimi nupule (jn 1/H).
-  Soovitame käivitada kannmikser kiirusega 1, seejärel jätkata kiirusega 2. Impulssrežiimis pöörleb kannmikser täiskiirusel.


 Kui olete kannmikseri kasutamise l õpetanud, keerake nõud päripäeva ja eemaldage see. Seejärel keerake kaant päripäeva ja võtke see ära.

 Ärge laske kannmikseril üle 3 min korraga töötada. Pärast 3-minutist kasutamist peab kannmikser vähemalt 10 min jahtuma.

Kaksiktoimeline ohutussüsteem


Seade on varustatud kaksiktoimelise ohutussüsteemiga.


See hoiab ära kannmikseri kasutamise juhul, kui nõu kaas pole korralikult peale pandud.


 Sellest hoolimata peate lapsed seadmist eemal hoidma.

Jää purustamine


Kannmikserit saab kasutada jää purustamiseks. Kannmikseriga jää purustamisel lisage alati nõusse natuke vett.


 Kallake vesi nõusse.


 Lülitage kannmikser sisse. Võite valida ükskõik kumma kiiruse. Sellegipoolest soovime kasutada impulssrežiimi nuppu, sest selles režiimis saate jääd kõige kiiremini purustada.


 Jäätükke saate lisada kannmikseri töötamise ajal läbi täitmisava.


Hooldamine ja puhastamine


 Enne kannmikseri puhastamist võtke pistik seinakontaktist välja.

 Veenduge, et vedelikud ei satuks mootori korpusesse.


 Puhastage korpust niiske lapiga. Ärge kunagi kastke seda vette või puhastage jooksva vee all.


 Nõud ja löiketerasid saate kiiresti ja ohutult impulssrežiimis puhastada.

 Kallake nõusse sooja vett, millesse on lisatud mõni tilk nõudepesuvedelikku.

 Segage vesi ja nõudepesuvedelik, vajutades impulssrežiimi nupule.

 Lõpuks loputage nõu jooksva vee all.

 Vajadusel saate löiketerasid ka eraldi puhastada.

 Olge löiketerade loputamisel ettevaatlik (terad on teravad!). Kasutage ainult vett ja nõudepesuvedelikku.

Ärge kunagi pange seadet nõudepesumasinasse.

Kui soovite asendada löiketerasid, keerake seda vastupäeva. Lugege lõiku „Kannmikseri kokkupanemine“.

Jäätmekäitluse andmine



Pakkematerjal


Pakkematerjalid on keskkonnasõbralikud ja neid saab taaskasutada.

Plastist koostisosad on märgistatud , nt >PE<, >PS< jne.

Palun visake pakkematerjalid kohaliku jäätmekäitlusettevõtte vastavasse konteinerisse.



Kasutatud seade

Tingmärk  tootel või pakendil näitab, et seda toodet ei tohi käidelda olmejäätmena. Selle asemel tuleb toode ringlussevõtuks viia vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Toote õige käitluse tagamisega aitate ära hoida võimalikke kahjulikke tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele, mida põhjustaks selle toote ebaõige jäätmekäitlus. Rohkem teavet käesoleva toote taaskäitluse kohta saate kohalikust omavalitsusest, prügiveofirmast või kauplusest, kust toode on ostetud.

Klienditeenindus

Seadme valmistamisel on rakendatud rangemaid kvaliteedistandardeid. Kui aga siiski peaks tekkima häired, millele te kasutusjuhendist lahendust ei leia, siis võtke palun ühendust jaemüüja või Electroluxi klienditeenindusega.

Näidisretseptid

Supid/eelroad

Köögiviljapüreesupp

250 g	kartuleid,	Peske ja koorige kartulid, porgandid, seller ja sibul. Hakkige tükkideks. Lisage hakitud köögiviljadele kuni 1/3 lihapuljongit ja laske keema minna. Keetke 10 minutit. Jätke köögiviljad ja puljong jahtuma, seejärel püreestage supp kannmikseris kiirusel 2. Laske ülejäänud puljongil potis keema minna, lisage sellele köögiviljapüree ja laske uuesti lühikeseks ajaks keema minna. Maitsestage crème fraîche'ga, muskaadi ja pipraga, puistake üle hakitud maitserohelisega ja serveerige.
125 g	porgandeid,	
100 g	sellerit,	
1	sibul,	
1 l	lihapuljongit,	
1 tass	crème fraîche'ed,	
1 spl	hakitud maitseaineid, soola, pipart.	

Külm tomatisupp

750 g tomateid,
1 sibul,
3 spl oliiviõli,
1 tass crème fraîche'ed,
1 sidrun,
2 spl palsamiäädikat,
1 spl hakitud basiilikulehti,
soola, pipart, suhkrut.

Tehke tomatitele ristlõiked ja blanšeerige kuumas vees. Koorige tomatid ja lõigake suurteks tükkideks. Koorige sibulad ja lõigake tükkideks. Pange tomatid ja sibul kannmikserisse ja peenestage kiirusel 2 peeneks püreeks. Lisage sidrunimahla, õli ja äädikas. Maitsestage soola, pipra ja suhkruga. Segage hulka crème fraîche'ed.

Porgandipüreesupp

500 g porgandeid,
1/2 l köögiviljapuljongit,
1/8 l koort,
1/8 l valget veini,
harakputke, peterselli,
soola,
pipart, suhkrut.

Peske ja koorige porgandid ja lõigake tükkideks. Keetke 1/4 l köögiviljapuljongis umbes 15 minutit. Jätke lühikeseks ajaks jahtuma. Segage kannmikseris kiirusel 2, seejärel pange potti tagasi. Lisage ülejäänud puljong ja kuumutage suppi uuesti. Lisage vastavalt maitsele valget veini ja koort.

Külm kurgisupp

750 g kurki,
500 g maitsestatamata jogurtit,
1 küüslauku,
1 näpuotsatäis suhkrut,
soola, pipart,
1 kimp murulauku,
1 kimp tilli.

Peske ja koorige kurk. Poolitage pikuti ja võtke südamik välja. Hakkige liha tükkideks ja pange koos küüslauguga kannmikserisse. Segage kiirusel 2. Lisage jogurt ja segage korralikult. Maitsestage suhkruga, soola ja pipraga. Kaunistage tilli ja murulauguga.

Huumus (Hommos)

250 g keedetud kikerhernest,
(võite kasutada ka konserveeritud kikerhernest, loputage hästi),
3 spl oliiviõli,
30 ml sidrunimahla,
4 küüslauguküünt,
30 ml vett.

Segage koostisaineid 40 sek kiirusel 2, kuni on tekkinud ühtlane püree.

Koogid ja küpsetised

Pannkoogisegu

500 ml 3 1 250 g	piima, muna, näpuotsatäis soola, jahu.	Lisage koostisained kannmikserisse ülaltoodud järjestuses. Segage kiirusel 2 tainaks. Vahtevahel kraapige tassi seintele kleepunud jahu lahti. Enne kasutamist laske sel tainal 15 min seista.
---------------------------	---	--

„Sulata ja sega” kook

150 g 140 g 125 g 2 1 tl 60 ml	kergetusainega jahu, tuhksuhkrut, sulatatud võid või margariini, muna, vanilli, piima.	Eelsoojendage ahi kuni 180 °C. Määrige 20 cm läbimõõduga koogivorm rasvainega. Pange koostisained kannmikserisse. Segage koostisaineid 50 sek kiirusel 2, kuni segu on ühtlane. Jaotage segu ühtlaselt ettevalmistatud koogivormi ja küpsetage umbes 30-35 minutit, kuni kook on kuldpruun. Jahutage ja külmutage soovi korral.
---	--	---

Joogid/kokteilid

Jääkohv

2 spl 50 ml 250 ml ½ tassi 100 ml 50 ml 250 ml ½ Tasse 100 ml	lahustuvat kohvi, keevat vett, piima, purustatud jääd, vahustatud koort. kochendes Wasser Milch zerstoßenes Eis Schlagsahne	Lahustage lahustuv kohv keevas vees, seejärel jätke jahtuma. Kallake natuke vett nõusse, lisage jääd ja segage impulssrežiimis. Segage kõik koostisained, v.a koor 30–60 sek kiirusel 1. Vahustage koort 40 sek. Kallake segu klaasidesse ja pange peale vahukoort. Piserdage üle joogišokolaadiga.
---	---	---

Munaliköör

250 ml 2 spl 2 spl 1	kuuma piima, rummi, mett, muna, muskaatpähklit.	Segage piima, rummi ja mett 30–60 sek kiirusel 2. Lisage muna ja segage veel 20 sek kiirusel 2. Raputage peale muskaatpähklit ja serveerige.
-------------------------------	---	--

LV

Cienījamais klient!

Lūdzu, uzmanīgi izlasiet šo instrukciju. Īpašu uzmanību pievēršiet pirmajā lapā ietvertajiem norādījumiem par drošību. Glabājiet instrukciju drošā vietā, lai vēlāk varētu tajā ielūkoties, ja rodas jautājumi. Nododiet to turpmākajiem ierīces īpašniekiem.

Apraksts (skat. 1. attēlu)

- A Tvertne
- B Parlēšanas atvere
- C Iepildīšanas atvere ar krūzīti (noslēdzama)
- D Vāks
- E Asmeņu komplekts
- F Gumijas blīvējums
- G Motora korpus
- H Poga Pulse (Impulss)
- J Ātruma pārslēgs
- K Neslidošas pamatnes
- L Vada glabāšanas vieta (ierīces apakšējā daļā)
- M Datu uzlīme (ierīces apakšējā daļā)



Norādījumi par drošību

Šī ierīce atbilst pieņemtajiem tehnoloģiskiem standartiem attiecībā uz drošību un Vācijas likumu par elektriskās ierīces drošību. Kā ražotāji, mēs tomēr uzskatām, ka mums ir jāpievērš jūsu uzmanība šādiem norādījumiem par drošību.

Vispārējā drošība

- Ierīci drīkst pievienot tikai tādām tīkla strāvas padeves avotam, kura spriegums un frekvence atbilst norādēm uz tehnisko datu uzlīmes.
- Nekad nevelciet kontaktdakšu no strāvas kontaktlīdzas aiz vada.
- Nekad nemēģiniet lietot blenderi, ja
 - korpus ir bojāts,
 - vads ir bojāts.
- Ja šīs ierīces elektrības vads ir bojāts, drošības nolūkos to drīkst nomainīt tikai ražotājs vai klientu apkalpošanas dienesta pārstāvis, vai atbilstoši kvalificēta persona.

- Šīs ierīces remontdarbus var veikt tikai kvalificēts apkalpes inženieris. Neatbilstošu remontdarbu rezultātā var rasties vēra ņemams apdraudējums. Ja ir nepieciešams remonts, lūdzu, sazinieties ar Klientu apkalpošanas departamentu vai pilnvaroto izplatītāju.
- Šo ierīci nevajadzētu izmantot personām (ieskaitot bērnus), ar samazinātām fiziskām, maņu vai garīgajām spējām, vai arī tiem, kam trūkst pieredzes un zināšanas, ja vien viņi tiek uzraudzīti vai viņiem tiek sniegta instruktāža par ierīces izmantošanu no cilvēka, kas ir atbildīgs par viņu drošību.

Bērna drošība

- Neatstājiet darbojošos ierīci bez uzraudzības, kā arī neļaujiet bērniem uzturēties ierīces tuvumā bez uzraudzības!
- Bērni ir jautzmana, lai pārliecinātos, ka tie nespēlējas ar ierīci.

Ierīces lietošana:

- Nekad nedarbiniet ierīci ar kailām rokām.
- Plastmasas daļas nekad nedrīkst žāvēt tuvu siltuma izvades avotiem.
- Ierīci nedrīkst izmantot krāsvielu jaukšanai (krāsas vai laka utt.). Tas var radīt sprādzienu!
- Blendera tvertne neļaujiet karstus šķidrumus.
- Kad esat pabeidzis ierīces lietošanu, pirms tīrīšanas izslēdziet to un izņemiet kontaktdakšu no līdzas.
- Asmeņu komplektu drīkst ņemt tikai pilnvarots speciālists.
- Nekad netīriet motora ietvaru zem tekoša ūdens vai ziepjūdeni.
- Brīdinājums! Asmeņu komplekts ir ļoti ass. Esiet uzmanīgi, izjaucot un pēc tam atkal saliekot blenderi. Ja tas tiek darīts nepareizi, iespējams gūt ievainojumus.
- Blendera lietošanas laikā neatstājiet smagus priekšmetus (piemēram, karotes) pie asmeņu komplekta un nesatveriet ierīci ar roku blendera tvertnes iekšpusē. Tas var radīt ievainojumus!
- Ražotājs nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīti neatbilstošas lietošanas vai nepareizas ekspluatēšanas dēļ.

Šī ierīce atbilst sekojošām EC direktīvām:

- Zemas voltāžas direktīva 2006/95/EC
- EMC direktīvai 89/336/EEV ar pielikumu 92/31/EEC un 93/68/EEC

Tehniskie dati

Tīkla spriegums: 230/240 V

Jaudas patēriņš: 500 W





Iespējamie pielietojanas veidi

Blenderi var izmantot dažādu dzērienu sajaukšanai, ledus sasmalcināšanai, augļu un dārzeņu sasmalcināšanai, krēma saputošanai utt.







Vada glabāšanas vieta (skat. 2. zīmējumu)

Ierīce ir aprīkota ar glabāšanas vietu tās apakšējā daļā. Ja savienojumu vads pie barošanas izejas ir pārāk garš, to ir iespējams ievilkāt atpakaļ glabāšanas vietā, līdz tas ir nepieciešamajā garumā.






Ierīces izjaukšana


-  Izņemiet kontaktdakšu no ligzdas.
-  Pagrieziet tvertni pulksteņrādītāja virzienā un noņemiet (skat. 3. zīmējumu).
-  Pagrieziet asmeņu komplektu pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam un izņemiet to, izmantojot mērtrauku. Mērtrauka rievās atbilst asmeņu komplekta ribojumam (4. attēls).
-  **Bridinājums!** Asmeņu komplekts ir ļoti ass. Ja tas tiek darīts nepareizi, iespējams gūt ievainojumus. Piesardzīgi! Nepielietojiet spēku, izņemot asmeņu komplektu no blendera, jo tas var radīt bojājumus. Ja nepieciešams, noņemšanas laikā to nedaudz paceliet.


Blendera salikšana

-  Novietojiet gumijas blīvējumu uz asmeņu komplekta (skat. 5. zīmējumu).
-  Asmeņu komplektu ievietojiet, blenderi turot uz leju. Pagrieziet to pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam, lai to nostiprinātu, izmantojot mērtrauku (6. attēls). Piesardzīgi! Apejieties rūpīgi!
-  Novietojiet tvertni uz motora ietvara un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam līdz atdures punktam. Divas bultas ir jānocostrē (skat. 7. zīmējumu).
-  Novietojiet vāciņu uz tvertnes un grieziet to, kamēr snīpis ir novietots tieši virs roktura (skat. 8. zīmējumu).
-  **i** Divkārsā drošības ierīce ļauj blenderim darboties tikai tad, ja tvertne un vāciņš ir pareizi novietoti (skat. 7. un 8. zīmējumus). Skatiet paragrafu "Divkārsā drošības sistēma".
-  Ievietojiet iepildīšanas krūzīti (skat. 1/C zīmējumu) un noslēdziet to.

Blendera ekspluatēšana


-  **i** Novietojiet blenderi uz līdzenas, sausas virsmas.
-  Atveriet vāciņu (skat. 1/D zīmējumu) un ievietojiet visas nepieciešamās sastāvdaļas tvertnē.
Svarīgi! Nepārsniedziet maksimālo ietilpību 1,5 litrus.
-  **i** Kamēr blenderis darbojas, jūs variet pievienot citas sastāvdaļas caur iepildīšanas atveri. Jūs variet izmantot iepildīšanas krūzīti vāciņā, lai to paveiktu (skat. 1/C zīmējumu). Aizveriet iepildīšanas atveri nekavējoties pēc tam, lai izvairītos no izšļakstīšanās.
-  Blendera darbu uzsāciet, pagriežot pārslēgu (skat. 1/J zīmējumu) pa labi, vai nospiežot pogu Pulse (Impulss) (skat. 1/H zīmējumu).
-  **i** Mēs iesakām uzsākt blenderi darbināt ar 1. ātrumu, tad turpināt ar 2. ātrumu. Poga Pulse (Impulss) darbina blenderi ar lielāko ātrumu.

 Kad esat beiguši lietot blenderi, pagrieziet tvertni pulksteņrādītāja virzienā un noņemiet. Pagrieziet vāciņu pulksteņrādītāja virzienā un noņemiet.

 Neļaujiet blenderim darboties ilgāk par 3 minūtēm bez pārtraukuma. Pēc 3 minūšu darbināšanas blenderim ir jāļauj atdzist vismaz 10 minūtes.




Divkāršā drošības sistēma

Ierīcei ir divkāršas drošības funkcija. Tas novērš blendera darbību, ja vāciņš vai tvertne nav novietoti pareizi.


 Tomēr jums vienalga nevajadzētu ļaut bērniem atrasties ierīces tuvumā.


Ledus sasmalcināšana


Blenderi var izmantot ledus sasmalcināšanai. Pirms blendera izmantošanas ledus sasmalcināšanai vienmēr ielejiet tvertnē nedaudz ūdens.


-  Ielejiet ūdeni tvertnē.
-  Ieslēdziet blenderi. Iespējams izvēlēties jebkuru ātrumu. Tomēr mēs iesakām izmantot pogu Pulse (Impulss), jo tādējādi ledus tiks sasmalcināts ātrāk.
-  Kamēr blenderis darbojas, jūs variet pievienot papildus ledu caur iepildīšanas atveri vāciņā.


Apkope un tīrīšana


 Pirms blendera tīrīšanas izņemiet kontaktdakšu no strāvas padeves avota.


 Parliecinieties, ka šķidrums nevar iekļūt motora ietvara iekšējā daļā!


 Notīriet ietvaru ar mitru drānas gabaliņu. Nekad nemērciet to ūdenī un netīriet zem tekoša ūdens.


 Izmantojot pogu Pulse (Impulss) ir iespējams ātri un droši iztīrīt tvertni un asmeņu komplektu.

 Tvertnē ielejiet siltu ūdeni kopā ar dažiem pilieniem mazgājamā šķidruma.

 Sajauciet ūdeni un mazgājamo šķidrumu, īslaicīgi nospiežot pogu Pulse (Impulss).

 Visbeidzot izskalojiet tvertni zem tekoša ūdens.

 Ja nepieciešams, asmeņu komplektu ir iespējams arī tīrīt atsevišķi.

 Esiet uzmanīgi, mazgājot asmeņu komplektu (Asmeņi ir asi!). Izmantojiet tikai ūdeni un mazgājamo šķidrumu.

Nekad ierīces daļas neievietojiet trauku mazgājamā mašīnā.

Mainot asmeņu komplektu, pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam. Skatiet paragrāfu "Blendera salikšana".

Utilizācija



Iepakojuma materiāls


Iepakojuma materiāli ir videi draudzīgi un var tikt pārstrādāti.

Plastmasas sastāvdaļas tiek identificētas pēc apzīmējumiem, piem., >PE<, >PS<, utt.

Lūdzu, izmetiet iepakojuma materiālus piemērotajā konteinerā apdzīvotas vietas atkritumu utilizācijas vietās.



Vecā ierīce

Uz izstrādājuma vai tā iepakojuma norādītais simbols  nozīmē, ka ar o izstrādājumu nedrīkst rīkoties kā ar sadzīves atkritumiem. Tas ir jānodod atbilstošā elektriskā un elektroniskā aprīkojuma otrreizējās pārstrādes pieņemšanas vietā. No izstrādājuma atbrīvojoties pareizi, jūs palīdzēsiet novērst tā iespējamās negatīvās sekas uz apkārtni un cilvēku veselību, ko varētu izraisīt nepareiza rīkošanās ar produkta atkritumiem. Lai saņemtu plašāku informāciju par šī izstrādājuma otrreizējo pārstrādi, sazinieties ar vietējo pašvaldību, sadzīves atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā iegādājāties šo izstrādājumu.

nozīmē, ka ar o izstrādājumu nedrīkst rīkoties kā ar sadzīves atkritumiem. Tas ir jānodod atbilstošā elektriskā un elektroniskā aprīkojuma otrreizējās pārstrādes pieņemšanas vietā. No izstrādājuma atbrīvojoties pareizi, jūs palīdzēsiet novērst tā iespējamās negatīvās sekas uz apkārtni un cilvēku veselību, ko varētu izraisīt nepareiza rīkošanās ar produkta atkritumiem. Lai saņemtu plašāku informāciju par šī izstrādājuma otrreizējo pārstrādi, sazinieties ar vietējo pašvaldību, sadzīves atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā iegādājāties šo izstrādājumu.

Klientu apkalpošanas dienests

Mūsu ierīcēm tiek piemēroti augstākās kvalitātes standarti. Ja tomēr rodas problēmas, kurām jūs nevariet rast risinājumu ekspluatācijas norādījumos, lūdzu, sazinieties ar jūsu mazumtirgotāju vai „Electrolux” klientu apkalpošanas dienestu.

Paraugreceptes

Zupas/pirmie ēdieni

Dārzeņu krēmzupa

250 g	kartupeļu
125 g	burkānu
100 g	selerijas
1	sīpols
1l	gaļas buljona
1 krūzīte	krējuma
	vai saldā krējuma
1	tējkarote sasmalcinātu
	zaļumu
	sāls, pipari

Nomazgājiet un nomizojiet kartupeļus, burkānus, seleriju un sīpolu un sasmalciniet tos gabaliņos. Pievienojiet sasmalcinātos dārzeņus 1/3 gaļas buljona un uzlieciet vārieties. Vāriet 10 minūtes. Atstājiet dārzeņus un buljonu, lai atdziest, tad sajauciet to blenderī ar 2. ātrumu. Ielejiet atlikušo buljona daļu katliņā vārīšanai, pievienojiet dārzeņu biezeni un vāriet atkārtoti neilgu laiku posmu. Pielieciet garšai garšvielas – krējumu, sāli un piparus. Nokaisiet ar sasmalcinātiem zaļumiem un pasniedziet.

Aukstā tomātu zupa

750 g	tomātu
1	sīpols
3 tējkarotes	olīveļļas
1 krūzīte	krējuma
1	citrons
2 tējkarotes	aromatiskā etiķa
1 tējkarote	sasmalcinātu bazilika lapu
	sāls, pipari, cukurs

Sagrieziet tomātus krusteniski un blan ējiet ar karstu ūdeni. Noņemiet tomātiem apvalku un sagrieziet lielos gabalos. Nomizojiet sīpolus un sagrieziet gabaliņos. Ievietojiet tomātus un sīpolu blenderī, sajauciet ar 2.ātrumu, līdz tiek iegūts smalks biezenis. Pievienojiet citriona sulu, eļļu un etiķi. Pielieciet garšai garšvielas – sāli, piparus un cukuru. Piejauciet krējumu.

Burkānu krēmzupa

500 g	burkānu
1/2 l	dārzeņu buljona
1/8 l	saldā krējuma
1/8 l	baltā vīna
	kārvele, pētersīji, sāls
	pipari, cukurs

Nomazgājiet un nomizojiet burkānus, un sagrieziet tos gabaliņos. Apmēram 15 minūtes vāriet 1/4 l dārzeņu buljona. Atstājiet buljonu, lai tas neilgu brīdi atdziest. Sajauciet blenderī ar 2.ātrumu, tad ielieciet masu atpakaļ katliņā. Pievienojiet atlikušo buljonu un no jauna uzsildiet zupu. Pievienojiet baltvīnu un saldo krējumu garšai.

Aukstā gurķu zupa

750 g	gurķu
500 g	dabiskā jogurta
1	ķiploka daiva
1 šķipsna	cukura
	sāls, pipari
1 saišķis	maurloku
1 saišķis	dillju

Nomazgājiet un nomizojiet gurķus, pārgrieziet gareniski uz pusēm un izņemiet serdi. Sagrieziet mīkstumu gabaliņos un ievietojiet blenderī kopā ar ķiploku. Sajauciet blenderī ar 2. ātrumu. Pievienojiet jogurtu un kārtīgi sajauciet. Pievienojiet garšai garšvielu – cukuru, sāli un piparus. Garnējiet ar dillēm un maurlokiem.

Humuss

250 g	vāritu turku pupu
	(konservētas turku pupas
	var izmantot - noskalojiet
	kārtīgi)
3 tējkarotes	medus
30 ml	citronu sulas
4 ķiploka	daivas
30 ml	ūdens

Sajauciet visas sastāvdaļas ar 2. uzstādījumu 40 sekundes vai, kamēr viss ir viendabīgā masā.

Kūkas un konditorejas izstrādājumi

Pankūku mīkla

500 ml 3 1 šķipsna 250 g	piena olas sāls miltu	Ievietojiet sastāvdaļas blenderī iepriekš norādītajā kārtībā. Maisiet blenderī ar 2. ātrumu, kamēr izveidojas mīkla. Pa to laiku noskrāpējiet miltus, kas lip pie krūzītes malām. Pirms lietošanas ļaujiet mīklai uzbriest apmēram 15 minūtes.
-----------------------------------	--------------------------------	--

Izkausēta un samaisīta (Melt'n'Mix) kūka

150 g 140 g 125 g 2 1 60 ml	miltu pūdercukura sviesta vai margarīna, izkausēta olas tējkarote vaniļas piena	Iepriekš uzsildiet krāsni līdz 180 °C. Iesmērējiet ar eļļu vai taukiem 20 cm diametrā kūku cepamo pannu. Visas sastāvdaļas ievietojiet blendera krūzē. Sajauciet visas sastāvdaļas ar 2. uzstādījumu 50 sekundes vai, kamēr viss ir viendabīgā masā. Maisījumu iepildiet sagatavotā pannā un cepiet apmēram 30-35 minūtes, kamēr kūka ir zeltainā krāsā. Atzdesējiet un sasaldējiet pēc vēlēšanās.
--	--	--

Dzērieni/kokteiļi

Ledus kafija

2 tējkarotes 50 ml 250 ml ½ krūzīte 100 ml	šķīstošās medus verdoša ūdens piena sasmalcināta ledus putukrējuma	Izšķīdiniet kafiju verdošā ūdenī, tad atstājiet, lai atdziest. Ielejiet tvertnē nelielu daudzumu ūdens, tad pievienojiet ledus un sajauciet to, izmantojot pogu Pulse (Impulss). Visas sastāvdaļas, izņemot saldo krējumu, jauciet ar 1. ātrumu 30-60 sekundes. Saldo krējumu putojiet 40 sekundes. Ielejiet masu glāzē un virsū uzlieciet putukrējumu. Apkaisiet ar dzeramo šokolādi.
--	---	--

Alkoholisks dzēriens ar olas dzeltenumu, cukuru un garšvielām

250 ml 2 tējkarotes 2 tējkarotes 1	karsta piena medus medus ola muskatrieksts	Jauciet pienu, rumu un medu ar 2. ātrumu 30-60 sekundes. Pievienojiet olu un jauciet ar 2. ātrumu vēl 20 sekundes. Apkaisiet ar muskatriekstu un pasniedziet.
---	--	---

LT

Gerb. pirkėjau,

atidžiai perskaitykite šias naudojimo instrukcijas. Ypač atkreipkite dėmesį į pirmuosiuose puslapiuose pateiktus saugos nurodymus. Laikykite instrukcijas saugioje vietoje, nes jų gali prireikti ateityje. Perleidami prietaisą naudoti kitiems, kartu atiduokite ir instrukcijas.

Aprašas (1 pav.)

- A Talpykla
- B Išpylimo anga
- C Pildymo anga su dangteliu (fiksavimas)
- D Dangtelis
- E Geležtės įtaisas
- F Guminis sandariklis
- G Varikliuko korpusas
- H Impulso mygtukas
- J Greičio reguliatorius
- K Neslystantios kojelės
- L Laido laikymo stalčiukas (prietaiso apačioje)
- M Duomenų plokštelė (prietaiso apačioje)



Saugos instrukcijos

Šis prietaisas saugos požiūriu atitinka priimtus technologinius standartus ir Vokietijos prietaisų saugos įstatymą. Kaip gamintojas mes vis dėlto manome, kad turėtume atkreipti jūsų dėmesį į nurodytus saugos klausimus.

Bendroji sauga

- Prietaisas turėtų būti prijungtas prie maitinimo šaltinio, kurio įtampa ir dažnis atitinka duomenų plokštelėje pateiktas specifikacijas.
- Niekada netraukite kištuko iš el. lizdo laikydami už laido.
- Niekada nenaudokite plaktuvo, jei
 - pažeistas korpusas,
 - pažeistas laidas.
- Jei pažeistas šio prietaiso maitinimo laidas, jį dėl saugos priežasčių turėtų pakeisti tik gamintojas, klientų aptarnavimo skyrius arba tinkamos kvalifikacijos asmuo.


- Šį prietaisą gali taisyti tik kvalifikuoti technikai. Dėl netinkamo taisyto gali kilti pavojus. Jei taisyti būtina, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių arba įgaliotąjį atstovą.
- Šio prietaiso negali naudoti asmenys (įskaitant vaikus) su mažesniais fiziniiais, jutimaisiais ar psichiniais sugebėjimais, taip pat neturintys pakankamai patirties ir žinių, išskyrus atvejus, kai už šių asmenų saugą atsakingas asmuo juos tinkamai instruktuoja ir, pradėjęs darbą, kurį laiką stebi.

Vaikų sauga

- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros, prie jo nepalikite vaikų!
- Vaikams neturi būti leidžiama žaisti prietaisu.

Prietaiso naudojimas:

- Niekada nenaudokite prietaiso plikomis rankomis.
- Plastikinės dalys niekada neturėtų būti džiovinamos prie tiesioginės šilumos šaltinių.
- Prietaiso negalima naudoti dažnosioms medžiagoms maišyti (dažams, lakams ir kt.). Tai gali sukelti sprogimus!
- Į plaktuvo talpyklą nepilkite karštų skysčių.
- Baigę naudotis prietaisu, prieš valydami išjunkite jį ir atjunkite nuo elektros tinklo.
- Geležtės įtaisą turėtų ardyti tik įgaliotas technikas.
- Niekada varikliuko korpuso neplaukite tekančiame arba muiliname vandenyje.
- Atsargiai! Geležtė labai aštri. Būkite atsargūs ardydami geležtę ir montuodami. Netinkamai elgiantis galima susižaloti.
- Geležtei sukantis talpykloje neturi būti kietų daiktų (pavyzdžiui, šaukštų) ir negalima kišti rankų į talpyklos vidų. Galite susižaloti!
- Gamintojas neatsakys už jokią žalą, patirtą dėl netinkamo naudojimo arba valdymo.

 Šis prietaisas atitinka žemiau nurodytas ES direktyvas:

- Direktyvą dėl žemos įtampos 2006/95/EC
- EMC direktyvą 89/336/EEC su pataisomis 92/31/EEC ir 93/68/EEC

Techniniai duomenys

Tinklo įtampa: 230/240 V

Energijos suvartojimas: 500 W




Galimas pritaikymas


Plaktuvą galima naudoti įvairiems gėrimams maišyti, ledui smulkinti, vaisiams ir daržovėms trinti, grietinėlei plakti ir kt.

Laido laikymo stalčiukas (2 pav.)







Prietaiso apačioje yra įtaisytas laikymo stalčiukas. Jeigu prijungimo laidas yra per ilgas, nereikalingą jo dalį galima palikti stalčiuke.

Prietaiso ardymas






-  Ištraukite kištuką iš lizdo.
-  Pasukite talpyklą pagal laikrodžio rodyklę ir nuimkite (3 pav.).
-  Geležtės įtaisą pasukite prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį naudodami matavimo indelį. Matavimo indelio grioveliai sutampa su geležtės forma surinkimas (4 pav.).


 **Atsargiai!** Geležtė labai aštri. Netinkamai elgiantis galima susižaloti. **Atsargiai!** Traukdami geležtės įtaisą iš plaktuvo nenaudokite jėgos, nes galite sugadinti. Jei būtina, traukdami šiek tiek pakreipkite.


Plaktuvo montavimas

-  Ant geležtės įtaiso uždėkite guminį sandariklį (5 pav.).
-  Įstatykite geležtės įtaisą, plaktuvą laikydami apversta. Pasukite jį pagal laikrodžio rodyklę norėdami įtvirtinti jį matavimo indeliu (6 pav.). **Atsargiai!** Lieskite atsargiai!
-  Uždėkite talpyklą ant varikliuko korpuso ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę, kol sustos. Dvi rodyklės turėtų sutapti (7 pav.).
-  Talpyklą uždenkite dangteliu ir sukite tol, kol noselė bus virš rankenos (8 pav.).
-  **i** Dvigubos saugos įtaisas leidžia plaktuvą naudoti tik tada, kai talpykla ir dangtelis yra tinkamoje vietoje (7 ir 8 pav.). Žr. punktą „Dvigubos saugos sistema“.
-  Įstatykite dangtelio kaušėlį (1/C pav.) ir užfiksuokite.

Plaktuvo naudojimas


-  **i** Pastatykite plaktuvą ant lygaus, sauso paviršiaus.
-  Atidarykite dangtelį (1/D pav.) ir į talpyklą įdėkite visus reikiamus ingredientus.
Svarbu! Neviršykite didžiausios 1,5 l talpos.
-  **i** Plaktuvui veikiant, pro pildymo angą galite pridėti kitų ingredientų. Tuo tikslu galite naudoti dangtelio kaušėlį (1/C pav.). Po to iš karto uždarykite pildymo angą, kad išvengtumėte taškymosi.
-  Plaktuvą paleiskite pasukdami reguliatorių (1/J pav.) į dešinę arba paspausdami impulso mygtuką (1/H pav.).
-  **i** Rekomenduojame pradėti nuo 1 greičio, tada pereiti prie 2 greičio. Impulso mygtukas priverčia plaktuvą veikti visu greičiu.

 Baigę naudoti plaktuvą, pasukite talpyklą pagal laikrodžio rodyklę ir nuimkite. Tada pasukite dangtelį pagal laikrodžio rodyklę ir nuimkite.

 Neleiskite plaktuvui veikti ilgiau kaip 3 minutes be pertraukos. Padirbus 3 minutes, plaktuvui turėtų būti leista bent 10 minučių atvėsti.




Dviguba saugos sistema

Įtaisas turi dvigubos saugos funkciją. Ji neleidžia naudoti plaktuvo, jei dangtelis netinkamai uždėtas arba talpykla netinkamai pastatyta.


 Nepaisant to, vaikų prie prietaiso nereikėtų leisti.


Ledo smulkinimas


Plaktuvą galima naudoti ledui smulkinti. Prieš smulkindami ledą, visada į talpyklą įpilkite šiek tiek vandens.

-  Įpilkite vandens.
-  Įjunkite plaktuvą. Galima pasirinkti bet kurį greitį. Tačiau rekomenduojame naudoti impulso mygtuką – tada ledas bus susmulkintas greičiau.
-  Plaktuvui veikiant, per pildymo angą galite įdėti daugiau ledo.


Priežiūra ir valymas


 Prieš valydami plaktuvą, iš lizdo ištraukite kištuką.


 Pasirūpinkite, kad į varikliuko korpusą nepatektų skysčių!


 Nuvalykite korpusą drėgnu audeklu.


Niekada nenardinkite į vandenį ir neplaukite tekančiame vandenyje.


 Talpyklą ir geležtės įtaisą galima greitai ir saugiai nuvalyti naudojant impulso mygtuką.

 Į talpyklą įpilkite šilto vandens ir įlašinkite keletą lašų plovimo skysčio.

 Trumpai spustelėdami impulso mygtuką, sumaišykite vandenį ir plovimo skystį.

 Pabaigoje paskalaukite talpyklą tekančiu vandeniu.

 Jei būtina, geležtės įtaisą galima išvalyti atskirai.

 Būkite atsargūs skalaudami geležtės įtaisą (Geležtės aštrios!). Naudokite tik vandenį ir plovimo skystį.

Niekada prietaiso dalių nedėkite į indų plautuvą.

Norėdami vėl įstatyti geležtės įtaisą, pasukite jį prieš laikrodžio rodyklę. Žr. punktą „Plaktuvo montavimas“.

Išmetimas



Pakavimo medžiaga

Pakavimo medžiagos neteršia aplinkos, jas galima perdirbti.

Plastikinės dalys atpažįstamos iš ženklavimo, pvz., >PE<, >PS< ir kt.

Pakavimo medžiagas išmeskite į atitinkamą bendruomenės atliekų konteinerį.



Senas prietaisas

Ant gaminio arba jo pakuotės esantis simbolis



rodo, kad šis gaminys nelaikytinas buitinėmis atliekomis. Taigi jį būtina atiduoti į tinkamą elektros ir elektroninės įrangos atliekų surinkimo punktą, kad būtų perdirbtas.

Tinkamai utilizuodami šį gaminį padėsite išvengti galimo neigiamo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį gali sukelti netinkamas šio gaminio atliekų tvarkymas. Jei reikia išsamesnės informacijos apie šio gaminio perdirbimą, kreipkitės į savo miesto savivaldybę, buitinių atliekų tvarkymo tarnybą arba parduotuvę, kurioje įsigijote šį gaminį.

Klientų aptarnavimas

Mūsų prietaisams taikomi aukščiausios kokybės standartai. Jei pasitaikytų sutrikimų, kurių negalėsite pašalinti naudodamiesi instrukcijomis, kreipkitės į pardavėją arba į „Electrolux“ klientų aptarnavimo skyrių.

Receptų pavyzdžiai

Sriubos/užkandžiai

Daržovių sriuba su grietinėle

250 g	bulvių
125 g	morkų
100 g	salierų
1	svogūnas
1 l	mėsos sultinio
1 puodelis	Crème fraîche arba grietinėlės
1 valgomas	šaukštas susmulkintų žolelių druskos, pipirų

Nuplaukite ir nuskusite bulves, morkas, paruoškite salierus ir svogūną, viską supjaustykite į gabalėlius. Supjaustytas daržoves sudėkite į 1/3 mėsos sultinio ir užkaiškite. Virkite 10 minučių. Leiskite daržovėms ir sultiniui atvėsti, tada gerai išmaišykite plaktuvu naudodami 2 greitį. Likusią dalį mėsos sultinio užvirkite, įpilkite daržovių tyrę ir vėl trumpai užvirkite. Pagardinkite Crème fraîche, druska ir pipirais, apibarstykite susmulkintomis žolelėmis ir patiekite.

Šalta pomidorų sriuba

750 g	pomidorų	Supjaustykite pomidorus kryžmiškai ir apipilkite karštu vandeniu. Nulupkite odelę ir supjaustykite į didelius gabalus. Nulupkite svogūnus ir supjaustykite į gabalėlius. Pomidorus ir svogūną įdėkite į plaktuvą ir naudodami 2 greitį maišykite, kol gausite tyrę. Įpilkite citrinų sulčių, aliejaus ir acto. Pagardinkite druska, pipirais ir cukrumi. Įmaišykite Crème fraîche.
1	svogūnas	
3 valgomieji	šaukštai alyvų aliejaus	
1 puodelis	Crème fraîche	
1	citrina	
2 valgomieji	šaukštai balzamo acto	
1 valgomas	šaukštas supjaustytų baziliko lapelių	
	druska, pipirai, cukrus	

Morkų sriuba su grietinėle

500 g	morkų	Nuplaukite ir nuskusite morkas, supjaustykite į gabalėlius. 1/4 l daržovių sultinio pavirkite apie 15 minučių. Trumpam palikite atvėsti. Išmaišykite plaktuvu naudodami 2 greitį, tada vėl sudėkite į puodą. Supilkite likusį sultinį ir dar kartą pakaitinkite. Kad būtų skaniau, įpilkite balto vyno ir grietinėlės.
1/2 l	daržovių sultinio	
1/8 l	grietinėlės	
1/8 l	balto vyno	
	daržinis builis, petražolės, druska, pipirai, cukrus	

Šalta agurkų sriuba

750 g	agurkų	Nuplaukite ir nulupkite agurką, perpjaukite išilgai ir išpjaukite vidurį. Minkštimą supjaustykite į gabalėlius ir su svogūnu įdėkite į plaktuvą. Išmaišykite naudodami 2 greitį. Įpilkite jogurto ir gerai išmaišykite. Pagardinkite cukrumi, druska ir pipirais. Papuoškite krapais ir česnako laiškais.
500 g	natūralaus jogurto	
1	skiltelė česnako	
1 žiupsnelis	cukraus,	
	druskos, pipirų	
1 česnako	laiškas	
1 krapų	šluotelė	

„Humusas“

250 g	virtų žirnelių (galima naudoti konservuotus žirnelius – gerai nuplaukite)	Pamaišykite visus ingredientus 40 sekundžių naudodami 2 nustatymą, kol gausite vienalytę masę.
3 valgomieji	šaukštai alyvų aliejaus	
30 ml	citrinų sulčių	
4 česnako	skiltelės	
30 ml	vandens	

Pyragai ir pyragaičiai

Blynų tešla

500 ml 3 1 žiupsnelis 250 g	pieno kiaušiniai druskos miltų	Visus ingredientus sudėkite į plaktuvą, laikydamiesi nurodyto eiliškumo. Maišykite naudodami 2 greitį tol, kol gausite tešlą. Tuo tarpu nuvalykite prie indo kraštų prilipusius miltus. Prieš naudodami leiskite tešlai apie 15 minučių pakilti.
--------------------------------------	---	--

Pyragaitis „ištirpink ir išmaišyk“

150 g 140 g 125 g 2 1 arbatinis 60 ml	miltų su kepimo milteliais cukraus pudros ištirpinto sviesto arba margarino kiaušiniai šaukštelis vanilės pieno	Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C. Riebalais ištepkite 20 cm dydžio apskritą kepimo skardą. Visus ingredientus sudėkite į plaktuvo ąsotį. Naudodami 2 nustatymą pamaišykite 50 sekundžių arba kol gausite vienalytę masę. Paskleiskite mišinį paruoštoje skardoje ir kepkite apie 30–35 minutes, kol pageltonuos. Atvėsinkite ir atšaldykite, jei norite.
--	---	--

Gėrimai/kokteiliai

Kava su ledu

2 valgomieji 50 ml 250 ml ½ puodelio 100 ml	šaukštai tirpios kavos verdančio vandens pieno susmulkinto ledo plaktos grietinėlės	Ištirpinkite kavą verdančiame vandenyje ir leiskite atvėsti. Į talpyklą įpilkite šiek tiek vandens, tada įdėkite ledo ir išmaišykite naudodami impulso mygtuką. Pamaišykite visus ingredientus, išskyrus grietinėlę, 30–60 sekundžių naudodami 1 nustatymą. Grietinėlę plakite 40 sekundžių. Supilkite į stiklines ir ant viršaus užpilkite grietinėlę. Apibarstykite gėrimams ruošti skirtu šokoladu.
---	---	--

Alkoholinis gėrimas su kiaušinio tryniu ir cukrumi

250 ml 2 valgomieji 2 valgomieji 1	karšto pieno šaukštai romo šaukštai medaus kiaušinis muškato riešutas	Pamaišykite pieną, romą ir medų 30–60 sekundžių, naudodami 2 nustatymą. Įpilkite kiaušinį ir dar pamaišykite 20 sekundžių, naudodami 2 nustatymą. Apibarstykite muškato riešutais ir patiekite.
---	---	---

Cijenjeni kupci,

Pažljivo pročitajte ove upute. Posebno pažljivo pročitajte sigurnosne upute na prvim stranicama. Uputstva spremite na sigurno do sljedeće uporabe. U slučaju da uređaj mijenja vlasnika, dajte ih novom vlasniku.

Opis (slika 1)

- A Spremnik
- B Izljev
- C Rupica za punjenje s čašicom (fiksiranje)
- D Poklopac
- E Oštrice
- F Gumeno brtvilo
- G Kućište motora
- H Gumb za uključivanje pune snage
- J Izbornik brzine
- K Stopice protiv proklizavanja
- L Ladica za pospremanje kabela (na dnu uređaja)
- M Etiketa s nominalnim vrijednostima (na dnu uređaja)



Sigurnosne upute

Ovaj uređaj odgovara prihvaćenim tehnološkim standardima koji se odnose na sigurnost i njemački zakon o sigurnosti uređaja. Mi, njegovi proizvođači, svejedno osjećamo da vas moramo upozoriti na sljedeće činjenice o sigurnosti.

Opća sigurnost

- Uređaj se smije priključivati samo na izvore napajanja čiji napon i frekvencija odgovaraju onima na etiketi s nominalnim vrijednostima.
- Nikad ne odvajajte utikač iu utičnice povlačenjem kabela.
- Miješalicu nikako nemojte uključivati ako je – oplata oštećena, kabel oštećen.
- Ako je kabel ovog uređaja oštećen, zamijeniti ga, iz sigurnosnih razloga, smije jedino proizvođač ili servis za korisnike, ili za to osposobljena osoba.

- Popravke uređaja smije izvoditi isključivo kvalificirano servisno osoblje. Nestručni popravci mogu izazvati ozbiljnu opasnost. Ako se ukaže potreba za popravkom uređaja, kontaktirajte odjel podrške za korisnike ili ovlaštenog prodavača.
- Ovim uređajem ne smiju rukovati osobe (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedovoljnim iskustvom i znanjem, osim ako se takve osobe nalaze pod nadzorom ili ih u uporabu ovoga uređaja upućuju osobe odgovorne za njihovu sigurnost.

Sigurnost djece

- Ne ostavljajte uređaj u pogonu bez nadzora, niti ne dopuštajte djeci pristup uređaju bez nadzora!
- Djeca trebaju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju ovim aparatom.

Dok je uređaj u uporabi:

- Ne upravljajte uređajem golim rukama.
- Plastični se dijelovi ne smiju sušiti na, ili u blizini izravnih izvora topline.
- Uređajem se ne smiju miješati bojila (boje, lakovi i sl.). To može uzrokovati eksplozije!
- Ne ulijevajte vruće tekućine u spremnik miješalice.
- Nakon uporabe uređaja, prije čišćenja, isključite ga i izvucite utikač iz utičnice.
- Oštrice smije rastavljati jedino ovlašteni tehničar.
- Oplatu motora nikada nemojte čistiti tekućom vodom niti sapunicom.
- Oprez! Oštrice su vrlo oštre. Budite pažljivi pri rastavljanju i ponovnom sastavljanju miješalice. Nepravilno rukovanje može uzrokovati ozljede
- Ne ostavljajte tvrde predmete (npr. žlice) u oštrici dok je uređaj u pogonu i ne primajte uređaj s rukama unutar spremnika. To može uzrokovati ozljede!
- Proizvođač neće biti odgovoran za štetu uzrokovanu neprikladnom uporabom ili nepravilnim radom.

CE Ovaj aparat je u skladu sa sljedećim EC direktivama:

- Direktiva o niskom naponu 2006/95/EC
- EMC direktiva 89/336/EEC sa dopunama 92/31/EEC i 93/68/EEC

Tehnički podaci

Napon mreže: 230/240 V

Potrošnja: 500 W





Moguće primjene

Miješalicu možete koristiti za miješanje raznih pića, drobljenje leda, cijedenje voća i povrća, pripremu tučenog vrhnja, itd.







Ladica za pospremanje kabela (slika 2)

Uređaj na dnu ima ladicu za pospremanje kabela. Ako je kabel predugačak, višak se može vratiti u ladicu.






Rastavljanje uređaja


-  Izvucite utikač iz utičnice.
-  Spremnik okrenite u smjeru kazaljke na satu i uklonite ga (slika 3).
-  Okrenite sklop rezača u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i uklonite ga pomoću mjerne posude. Utori na mjernoj posudi poklapaju se s izbočinama na sklopu rezača. (Slika 4)
-  **Oprez!** Oštrice su vrlo oštre. Nepravilno rukovanje može uzrokovati ozljede. **Oprez!** Oštrice ne vadite na silu, jer bi to moglo uzrokovati oštećenja. Ako je to potrebno, malo ih nagnite pri vađenju.


Sastavljanje miješalice

-  Gumeno brtvilo namjestite na oštrice (slika 5).
-  Držite miješalicu prema dolje i umetnite sklop rezača. Okrenite ga u smjeru kazaljke na satu i učvrstite ga pomoću mjerne posude. (Slika 6) **Oprez!** Postupajte pažljivo!
-  Namjestite spremnik na oplatu motora i okrenite ga u smjeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu, posve do kraja. Dvije bi strelice trebale biti poravnate (slika 7).
-  Postavite poklopac na spremnik i okrećite ga dok vršak ne dođe povrh ručke (slika 8).
-  **i** Dvostruki sigurnosni uređaj dopušta uporabu miješalice samo ako su spremnik i poklopac pravilno postavljeni (slike 7 i 8). Pogledajte ulomak o "Dvostrukom sigurnosnom sustavu".
-  Umetnite čašicu za punjenje (slika 1/C), i fiksirajte je.

Uporaba miješalice


-  **i** Postavite miješalicu na vodoravnu, suhu površinu.
-  **i** Otvorite poklopac (slika 1/D) i u spremnik stavite sve potrebne sastojke.
Važno! Ne premašujte maksimalni kapacitet od 1.5 litara.
-  **i** Ostale sastojke možete dodavati kroz rupicu za punjenje dok miješalica radi. Za to možete upotrijebiti čašicu za punjenje na poklopcu (slika 1/C). Odmah potom zatvorite rupicu kako biste izbjegli prskanje.
-  **i** Uključite miješalicu okretanjem izbornika (slika 1/J) na desno, ili pritiskom na gumb za uključivanje pune snage (slika 1/H).
-  **i** Preporučujemo uključivanje miješalice brzinom 1, a potom prijeđite na brzinu 2. Gumb za uključivanje pune snage pokreće miješalicu najvećom brzinom.

 Nakon uporabe miješalice okrenite spremnik u smjeru kazaljke na satu i uklonite ga. Zatim poklopac okrenite u smjeru kazaljke na satu i uklonite.

 Ne ostavljajte miješalicu da radi više od tri minute odjednom. Nakon trominutnog rada miješalica bi se trebala hladiti barem 10 minuta.

Dvostruki sigurnosni sustav




Uređaj ima značajku dvostruke sigurnosti. Ona sprečava rad miješalice ako su poklopac ili spremnik postavljeni neispravno.

 Ipak biste trebali držati uređaj dalje od djece.










Drobljenje leda

Miješalica se može koristiti za drobljenje leda. Uvijek dodajte malo vode u spremnik prije drobljenja leda.

Ulijte vodu u spremnik.

-  Uključite miješalicu. Možete odabrati bilo koju brzinu.
-  Međutim, preporučujemo uporabu gumba za uključivanje pune snage, jer će se tako led zdrobiti brže.
-  Još leda možete dodavati kroz rupicu za punjenje dok miješalica radi.

Održavanje i čišćenje

-  Prije čišćenja miješalice izvucite utikač iz utičnice.
-  Pazite da u oplatu motora ne uđe tekućina! Očistite oplatu vlažnom krpom.
-  Nikad je ne uranjajte u vodu, niti čistite pod tekućom vodom.
-  Spremnik i oštrice mogu e očistiti brzo i sigurno uporabom gumba za uključivanje pune snage.
-  U spremnik ulijte toplu vodu i nekoliko kapi sredstva za pranje posuđa.
-  Promiješajte vodu i sredstvo za pranje kratkim pritiskom na gumb za uključivanje pune snage.
-  Na kraju isperite spremnik pod tekućom vodom.
-  U slučaju potrebe oštrice se mogu očistiti posebno.
-  Oštrice čistite pažljivo (Oštre su!). Koristite samo vodu i sredstvo za pranje posuđa. Nikada ne stavljajte dijelove uređaja u stroj za pranje suđa. Kada mijenjate oštrice, okrenite ih u smjeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu. Pogledajte ulomak "Sastavljanje miješalice".

Odlaganje



Materijal za pakiranje


Ambalaža je bezopasna za okoliš i može se reciklirati.

Plastične komponente prepoznaju se po oznakama, npr. >PE<, >PS< itd.

Molimo vas da materijal za pakiranje odložite u odgovarajuću kantu kod ustanove za otpad u vašoj zajednici.



Stari uređaj

Simbol  na proizvodu ili na ambalaži znači da ovaj proizvod možda neće moći biti obrađen kao kućni otpad. Potrebno ga je predati na odgovarajuće mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme.

Osiguravanjem pravilnog zbrinjavanja ovog proizvoda pomažete u sprječavanju potencijalno negativnih posljedica za okoliš i ljudsko zdravlje, koje može uzrokovati nepravilno zbrinjavanje ovog proizvoda.

Podrobnije informacije o recikliranju ovog proizvoda potražite u lokalnoj gradskoj upravi, komunalnom poduzeću ili u trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

Servis za korisnike

Na naše uređaje primjenjuju se standardi najviše kvalitete. Ako, unatoč tome, dođe do poteškoća za koje ne možete pronaći rješenje u uputstvima, obratite se trgovini ili korisničkom servisu Electroluxa.

Primjeri recepata

Juhe/predjela

Krem juha od povrća

250 g	krumpira
125 g	mrkve
100 g	celera
1	luk
1l	mesnog temeljca
1 šalica	kiselog vrhnja
	ili vrhnja za kuhanje
1 žlica	sjeckanog začinskog bilja
	sol, papar

Operite i ogulite krumpir, mrkve, celer i luk i narežite ih na komade. Dodajte narezano povrće u 1/3 mesnog temeljca i uzavrite. Kuhajte 10 minuta. Ostavite da se povrće i temeljac ohlade i fino ih sameljite u miješalici brzinom 2. Uzavrite ostatak temeljca i dodajte mu povrtnu kašiču dok opet ne uzavre. Začinite prema ukusu kiselim vrhnjem, solju, paprom. Pospite sjeckanim začinskim biljem i poslužite.

Hladna juha od rajčice

750 g rajčice
 1 luk
 3 žlice maslinovog ulja
 1 šlica kiselog vrhnja
 1 limun
 2 žlice balzamičkog octa
 1 žlica sjeckanog bosiljka
 sol, papar, šećer

Zarežite rajčice u križ i blanširajte ih vrućom vodom. Ogulite ih i narežite na velike komade. Ogulite luk i narežite ga na komade. U miješalici miješajte rajčice i luk brzinom 2 dok ne dobijete finu kašicu. Dodajte sok od limuna, ulje i ocat. Začinite prema ukusu solju, paprom i šećerom. Umiješajte kiselo vrhnje.

Krem juha od mrkve

500 g mrkve
 1/2 l povrtnog temeljca
 1/8 l vrhnja
 1/8 l bijelog vina
 krasuljica, peršin, sol,
 papar, šećer

Operite i ogulite mrkve i narežite ih na komade. Kuhajte ih u 1/4 l povrtnog temeljca otprilike 15 minuta. Ostavite ih kratko vrijeme da se ohlade. Promiješajte u miješalici brzinom 2, a zatim vratite u lonac. Dodajte ostatak temeljca i zagrijte juhu ponovno. Dodajte bijelo vino i vrhnje prema ukusu.

Hladna juha od krastavca

750 g krastavca
 500 g jogurta
 1 režanj češnjaka
 1 prstohvat šećera,
 sol, papar
 1 svežanj vlasca
 1 svežanj kopra

Operite i ogulite krastavce, prepolovite ih uzduž i odstranite sredinu. Nasjeckajte na komade i stavite u miješalicu s češnjakom. Miješajte brzinom 2. Dodajte jogurt i dobro promiješajte. Začinite šećerom, solju i paprom prema ukusu. Garnirajte koprom i vlascem

Hummus (Hommos)

250 g kuhanog slanutka
 (konzervirani slanutak
 također se može koristiti -
 dobro ga ocijedite)
 3 žlice maslinovog žlice
 30 ml soka od limuna
 4 režnja češnjaka
 30 ml vode

Miješajte sve sastojke postavkom 2 40 sekundi ili dok smjesa ne postane glatka.

Torte i kolači

Smjesa za palačinke

500 ml 3 1 prstohvat 250 g	mlijeka jaja soli brašna	Sastojke u miješalicu dodajte prema gornjem redosljedju. Miješajte brzinom 2 dok ne dobijete glatku smjesu. U međuvremenu ostružite brašno koje se priličilo na stranice čašice. Ostavite smjesu da se diže otprilike 15 minuta prije korištenja.
-------------------------------------	-----------------------------------	---

Rastopljeni i miješani kolač

150 g 140 g 125 g 2 1 čajna 60 ml	oštro brašna šećera u prahu maslaca ili margarina, rastopljenog jaja vanilije žlica mlijeka	Zagrijte pećnicu na 180 °C. Namastite kalup za tortu veličine 20 cm. Sve sastojke stavite u vrč miješalice. Miješajte sve sastojke postavkom 2 50 sekundi, ili dok smjesa ne postane glatka. Ulijte smjesu u pripremljen kalup i pecite otprilike 30-35 minuta, dok ne postane zlatno. Ohladite i ukasite preljevom po želji.
--	---	---

Pića/kokteli

Ledena kava

2 jušne- žlice 50 ml 250 ml ½ šalice 100 ml	instant kave kipuće vode mlijeka drobljenog leda tučenog vrhnja	Rastopite kavu u kipućoj vodi pa ostavite da se ohladi. Ulijte malo vode u spremnik pa dodajte led i miješajte ga koristeći gumb za uključivanje pune snage. Miješajte sve sastojke osim vrhnja postavkom 1 30-60 sekunda. Tucite vrhnje 40 sekundi. Ulijte u čaše i prelijte vrhnjem. Ukasite čokoladnim mrvicama.
---	---	---

Punč s jajima

250 ml 2 jušne-žlice 2 jušne-žlice 1	vrućeg mlijeka ruma meda jaje muškatni oraščić	Miješajte mlijeko, rum i med postavkom 2 30-60 sekundi. Dodajte jaje i miješajte postavkom 2 još 20 sekundi. Pospite muškatnim oraščićem i poslužite.
---	--	---

SCG Poštovani klijentu,

Pažljivo pročitajte ova uputstva. Posebnu pažnju obratite na bezbednosna uputstva na prvim stranicama. Sačuvajte ova uputstva na sigurnom mestu radi buduće reference. Dajte ih svakom novom vlasniku aparata.

Opis (Slika 1)

- A Rezervoar
- B Otvor za sipanje
- C Otvor za dopunjavanje sa poklopcem (fiksiranje)
- D Poklopac
- E Sečivo
- F Gumeni zatvarač
- G Ležište motora
- H Taster
- J Prekidač za brzinu
- K Noga protiv proklizavanja
- L Pregrada za kabl (na dnu aparata)
- M Nalepnica sa osnovnim podacima (na dnu aparata)

Bezbednosna uputstva

Ovaj kućni aparat zadovoljava prihvaćene tehnološke standarde koji se odnose na bezbednost i na nemački Zakon o bezbednosti kućnih aparata. Kao proizvođači, mi i pored toga smatramo da bi trebalo da vam skrenemo pažnju na sledeće stavke o bezbednosti.

Opšta bezbednost

- Ovaj kućni aparat bi trebalo da se poveže samo na strujni priključak čiji napon i frekvencija odgovaraju onima koji su naznačeni na nalepnici sa osnovnim podacima.
- Nikada nemojte isključivati aparat iz utičnice tako što ćete vući kabl.
- Nikada nemojte koristiti uređaj za mešanje ako – je kućište oštećeno, je kabl oštećen.
- Ako je kabl za ovaj aparat oštećen, mora biti zamenjen, iz bezbednosnih razloga, i to od strane proizvođača ili korisničkog servisa ili lica sa odgovarajućim kvalifikacijama.

- Ovaj kućni aparat mogu da popravljaju samo kvalifikovani serviseri. Neodgovarajuće popravke mogu da prouzrokuju opasnost. U slučaju neophodnih popravki, kontaktirajte odeljenje za pružanje usluga ili ovlašćenog prodavca.
- Ovim aparatom ne smeju rukovati lica (uključujući decu) sa smanjenim telesnim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedovoljnim iskustvom i znanjem, osim ako se takva lica ne nalaze pod nadzorom ili ih u upotrebu ovog aparata upućuju lica odgovorna za njihovu bezbednost.

Bezbednost dece

- Ne ostavljajte uključen uređaj bez nadzora i ne dozvolite pristup deci bez nadzora!
- Deca trebaju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju ovim aparatom.

Pri rukovanju sa aparatom:

- Nikada nemojte rukovati uređajem golim rukama.
- Plastične delove ne bi trebalo direktno sušiti niti izlagati direktnim izvorima toplote.
- Aparat ne sme da se koristi za mešanje boja (farbe ili lakovi itd.). Može doći do eksplozije!
- Nemojte sipati tople tečnosti u rezervoar uređaja za mešanje.
- Kada završite sa korišćenjem aparata, pre čišćenja, isključite aparat i izvucite utikač iz utičnice.
- Sečivo bi trebalo da rasklapa samo ovlašćeni tehničar.
- Nikada nemojte čistiti kućište motora pod mlazom vode ili vodom sa sapunicom.
- Oprez! Sečivo je veoma oštro. Budite oprezni pri rastavljanju uređaja za mešanje i ponovnom sastavljanju. Nepravilna upotreba može da uzrokuje povrede
- Nemojte ostavljati čvrste predmete (na primer kašike) u rezervoaru dok radi sečivo i nemojte stavljati ruke u rezervoar. Ovo može da izazove povrede!
- Proizvođač neće biti odgovoran za štetu nastalu neodgovarajućom upotrebom ili nepravilnim rukovanjem.

CE Ovi uređaji potvrđuju se sa sledecim EC direktivama:

- Direktiva niske voltaže 2006/95/EC
- EMC direktiva 89/336/EEC sa amadmanima 92/31/EEC i 93/68/EEC

Tehnički podaci

Napon napajanja: 230/240 V

Potrošnja energije: 500 W





Moguća primena

Uređaj za mešanje može da se koristi za mešanje raznih pića, drobljenje leda, usitnjavanje voća i povrća, mučenje šlaga itd.







Pregrada za kabl (Slika 2)

Aparat je opremljen sa pregradom za kabl koja se nalazi na dnu. Ako je predugačak kabl do utičnice, može da se vrati u pregradu do željene dužine.






Rasklapanje aparata


-  Izvucite utikač iz utičnice.
-  Okrenite rezervoar u smeru kazaljke na satu i uklonite ga (Slika 3).
-  Okrenite sklop sečiva u smeru suprotnom od kazaljke na satu i odstranite ga pomoću šolje za merenje. Žlebovi na šolji za merenje odgovaraju izbočinama na sklopu sečiva. (Slika 4)
-  **Opres!** Sečivo je veoma oštro. Nepravilna upotreba može da uzrokuje povrede. Opres! Nemojte na silu uklanjati sečivo iz uređaja za mešanje, jer može da se ošteti. Ako je neophodno, nagnite ga malo pri uklanjanju.


Sklapanje uređaja za mešanje

-  Stavite gumeni zatvarač na sečivo (Slika 5).
-  Držite blender prema dole i postavite sklop sečiva. Okrenite ga u smeru kazaljke na satu i učvrstite ga pomoću šolje za merenje. (Slika 6) Opres! Postupajte pažljivo!
-  Postavite rezervoar na ležište motora i okrećite ga u smeru suprotnom od smera kazaljke na satu dok ne dođe do zaustavne tačke. Dve strelice bi trebalo da budu poravnate (Slika 7).
-  Postavite poklopac na rezervoar i okrećite ga produžetak ne bude tačno iznad ručke (Slika 8).
-  **i** Dvostruku zaštitni mehanizam dozvoljava rukovanje uređajem za mešanje samo ukoliko su rezervoar i poklopac postavljeni na pravo mesto (Slike 7 i 8). Pogledajte pasus o „Dvostrukom bezbednosnom sistemu“.
-  Stavite poklopac na otvor za dopunjavanje (Slika 1/C) i fiksirajte ga.

Rukovanje uređajem za mešanje


-  **i** Postavite aparat na ravnu i suhu površinu.
-  Otvorite poklopac (Slika 1/D) i stavite sve neophodne sastojke u rezervoar.
Važno! Ne premašujte maksimalni kapacitet od 1,5 litara.
-  **i** Možete da dodate druge sastojke kroz otvor za dopunjavanje dok aparat radi. Možete da koristite čašicu za dodavanje u poklopcu za to (Slika 1/C). Odmah zatim zatvorite otvor za dodavanje, da biste izbegli prskanje.
-  Pokrenite uređaj za mešanje okretanjem prekidača (Slika 1/J) nadesno ili pritiskom na taster (Slika 1/H).
-  **i** Preporučujemo vam da započnete korišćenje uređaja za mešanje pri brzini 1, da zatim postepeno pređete na brzinu 2. Taster pokreće uređaj za mešanje pri punoj brzini.

 Kada završite sa korišćenjem uređaja za mešanje, odvrnite rezervoar u smeru kazaljke na satu i uklonite ga. Zatim okrenite poklopac u smeru kazaljke na satu i uklonite ga.

 Nemojte ostavljati uređaj za mešanje uključenu više od 3 minuta odjednom. Posle 3 minuta rada, uređaj za mešanje bi trebalo ostaviti da se ohladi bar 10 minuta.




Dvostruki bezbednosni sistem

Ovaj aparat ima funkciju dvostruke bezbednosti. Ovo sprečava rad uređaja za mešanje ako poklopac ili rezervoar nisu pravilno postavljeni.










 I pored toga trebalo bi decu držati dalje od aparata.

Drobljenje leda

Uređaj za mešanje može da se koristi za drobljenje leda. Uvek dodajte malo vode u rezervoar pre nego što upotrebite aparat za drobljenje leda.

-  Sipajte vodu u rezervoar.
-  Uključite uređaj za mešanje. Možete da izaberete bilo koju brzinu. Međutim, preporučujemo vam da koristite taster, jer će se led tako drobiti brže.
-  Možete da dodate još leda kroz otvor za dodavanje na poklopcu dok uređaj radi.

Održavanje i čišćenje

-  Pre nego što počnete da čistite uređaj za mešanje, izvucite utikač iz utičnice.
-  Uverite se da tečnost ne ulazi u kućište motora! Čistite kućište vlažnom krpom.
-  Nikada ga nemojte potapati u vodu niti prati pod mlazom vode.
-  Rezervoar i sečivo mogu da se očiste brzo i bezbedno pritiskom na taster.
-  Sipajte toplu vodu u rezervoar i nekoliko kapljica deterdženta.
-  Pomešajte vodu i deterdžent kratkim pritiskom na taster.
-  Na kraju isperite rezervoar pod mlazom vode.
-  Ako je potrebno, sečivo takođe može da se očisti odvojeno.
-  Budite oprezni pri pranju sečiva (Sečivo je oštro!). Koristite samo vodu i deterdžent. Nikada nemojte stavljati delove aparata u mašinu za pranje sudova. Kada menjate sečivo okrenite ga u smeru suprotnom od kazaljke na satu. Pogledajte odeljak „Sklopavanje uređaja za mešanje“.

Odlaganje



Materijal za pakovanje


Materijal za pakovanje je prilagođen čovekovoj okolini i može da se reciklira.

Plastične komponente su obeležene oznakama, npr. >PE<, >PS< itd.

Odložite materijal za pakovanje u odgovarajući kontejner u objekte za odlaganje smeća.



Stari kućni aparat

Simbol  na proizvodu ili na njegovom pakovanju pokazuje da ovaj proizvod ne može da se tretira kao obično smeće. Umesto toga trebalo bi ga predati na odgovarajućem mestu gde se prikupljaju električni i elektronski uređaji za recikliranje. Omogućivši da ovaj proizvod bude odložen na pravilan način, pomažete u sprečavanju mogućih negativnih posledica po okruženje i zdravlje ljudi, do kojih bi u suprotnom moglo da dođe zbog neodgovarajućeg rukovanja otpadnim materijama ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda, obratite se svojoj lokalnoj gradskoj službi, službi za odnošenje smeća ili prodavnicu u kojoj ste nabavili proizvod.

Korisnički servis

Za naše aparate važe najviši standardi. Ako ipak dođe do poteškoća, za koje ne možete da pronađete rešenje u uputstvima za upotrebu, kontaktirajte svog prodavca ili Electrolux korisnički servis.

Primjeri recepata

Supe/predjela

Krem supa od povrća

250 g	krompira
125 g	šargarepe
100 g	celera
1	crni luk
1l	bujona od mesa
1 šolja	kiselog mleka ili pavlake
1 supena	kašika seckanih začina soli, bibera

Operite i oljuštite krompir, šargarepu, celer i luk i isekajte na komadiće. Dodajte isekano povrće u 1/3 bujona od mesa i ostavite da provri. Kuvati 10 minuta. Ostavite povrće i bujon da se ohladi, zatim ih dobro promešajte u uređaju za mešanje pri brzini 2. Preostali bujon od mesa vratite da ključa u šerpi, dodajte pire od povrća i ostavite ponovo da proključa. Začinite kiselim mlekom, stavite so i biber. Pospite seckano bilje i poslužite.

Hladna supa od paradajza

750 g	paradajza	Isecite paradajz unakrsno i isperite toplom vodom. Ogulite paradajz i isecite na velike komade. Oljuštite luk i isecite na komade. Stavite paradajz i crni luk u uređaj za mešanje i mešajte dok ne dobijete lep pire pri brzini 2. Dodajte limunov sok, ulje i sirće. Dodajte začine po svom ukusu: so, biber i šećer. Umešajte kiselo mleko.
1	crni luk	
3 supene	kašike maslinovog ulja	
1 šolja	kiselog mleka	
1	limun	
2 supene	kašike balzamovog sirćeta Balsamic vinegar	
1 supena	kašika seckanog bosiljka so, biber, šećer	

Krem supa od šargarepe

500 g	šargarepe	Operite i oljuštite šargarepu i isecite na komade. Kuvajte u 1/4 l bujona od povrća oko 15 minuta. Ostavite da se ohladi na kratko. Mešajte u uređaju za mešanje pri brzini 2, a zatim ih vratite u lonac. Dodajte ostatak bujona i podgrejte supu ponovo. Začinite belim vinom i pavlakom.
1/2 l	bujona od povrća	
1/8 l	pavlake	
1/8 l	belog vina krasuljica, peršun, so, biber, šećer	

Hladna supa od krastavaca

750 g	krastavaca	Operite i oljuštite krastavac, prepolvite ga po dužini i izvadite sredinu. Isecite krastavac na komade i stavite u uređaj za mešanje zajedno sa belim lukom. Mešajte pri brzini 2. Dodajte jogurt i dobro promešajte. Dodajte začine po svom ukusu: šećer, so i biber. Ukrasite mirođijom i mladim lukom.
500 g	domaćeg jogurta	
1	glavica belog luka	
1	prstohvat šećera, soli, bibera	
1 veza	mladog luka	
1 veza	mirođije	

Hummus (Hommos)

250 g	kuvanog graška (grašak iz konzerve može da se koristi – isperite dobro)	Mešajte sve sastojke pri brzini 2 oko 40 sekundi dok se sve ne ispasira.
3 supene	kašike maslinovog ulja	
30 ml	soka od limuna	
4 glavice	belog luka	
30 ml	vode	

Torte i kolači

Palačinke miks

500 ml 3 1 250 g	mleka jaja prstohvat soli brašna	Dodajte sastojke u uređaj za mešanje po gorenavedenom redosledu. Mešajte dok ne dobijete testo pri brzini 2. U međuvremenu, sastružite brašno koje se zalepilo na stranice šolje. Ostavite testo da naraste otprilike 15 minuta pre korišćenja.
---------------------------	---	---

Koh

150 g 140 g 125 g 2 1 60 ml	namenskog brašna šećer u prahu putera ili margarina, istopljenog jaja kašičica vanile mleka	Zagrejte rernu do 180 °C. Premažite okrugli pleh za kolače veličine 20 cm. Stavite sve sastojke u rezervoar uređaja za mešanje. Mešajte pri brzini 2 oko 50 sekundi ili dok se smesa ne izjednači. Sipajte smesu u pripremljeni pleh i pecite otprilike 30-35 minuta, dok ne požuti. Ohladite po želji.
--	--	---

Pića/kokteli

Ledena kava

2 supene 50 ml 250 ml ½ šolje 100 ml	kašike – instant kafe ključale vode mleka izdrobljenog leda umućenog šlaga	Rastvorite kafu u ključaloj vodi, a zatim ostavite da se ohladi. Sipajte malo vode u rezervoar, zatim dodajte led i izmešajte to koristeći taster. Mešajte sve sastojke sem šlaga pri brzini 1, 30-60 sekundi. Mutite šlag oko 40 sekundi. Sipajte u čaše i stavite šlag preko. Poprskajte čokoladnim sirupom.
--	--	--

Punč od jaja

250 ml 2 supene kašike 2 supene kašike 1	toplog mleka ruma međa jaje muskatni orah	Mešajte mleko, rum i med pri brzini 2 oko 30-60 sekundi. Dodajte jaje i mešajte pri brzini 2 dodatnih 20 sekundi. Pospite muskatni orah i poslužite.
---	---	--

RO

Stimate client,

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual. Fiți atenți în special la instrucțiunile de siguranță de pe primele pagini. Păstrați manualul într-un loc sigur, pentru consultarea ulterioară. Transmiteți-l noilor proprietari ai aparatului.

Descriere (Figura 1)

- A Rezervor
- B Deschidere pentru turnare
- C Deschidere de umplere cu pahar (cu posibilitate de blocare)
- D Capac
- E Ansamblu lame
- F Garnitură de cauciuc
- G Carcasă motor
- H Buton impulsuri
- J Selector viteze
- K Talpă anti alunecare
- L Compartiment de strângere a cablului (pe partea inferioară a aparatului)
- M Etichetă de identificare (pe partea inferioară a aparatului)



Instrucțiuni de siguranță

Acest aparat corespunde standardelor tehnologice de siguranță în vigoare și respectă Legea Germană de Siguranță Aparatelor Electrocasnice. Totuși, în calitate de producători, ne simțim datori să vă informăm în legătură cu următoarele instrucțiuni de siguranță.

Siguranță generală

- Aparatul trebuie conectat numai la surse de curent electric ale căror voltaj și frecvență sunt conforme cu cele trecute pe eticheta de identificare.
- Nu trageți niciodată de cablul de alimentare pentru a scoate ștecărul din priză.
- Nu încercați să utilizați blenderul dacă – carcasa a fost deteriorată, cablul de alimentare a fost deteriorat,
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, din motive de siguranță, acesta trebuie înlocuit numai de către producător, de către departamentul de service pentru clienți sau de către o altă persoană cu calificare similară.

- Reparațiile la acest aparat pot fi efectuate numai de către ingineri calificați în întreținerea aparatelor electrice. Reparațiile incorecte prezintă riscuri. În cazul în care sunt necesare reparații, vă rugăm contactați departamentul de service pentru clienți sau reprezentantul Dvs. comercial.
- Acest aparat nu trebuie folosit de persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau fără prea multe cunoștințe sau experiență, decât dacă sunt supravegheate sau instruite în ceea ce privește folosirea acestui aparat de către o persoană răspunzătoare de siguranța lor.

Siguranța copiilor

- Nu lăsați aparatul nesupravegheat când este în stare de funcțiune, nu lăsați copiii nesupravegheați în apropierea aparatului!
- Copiii trebuie supravegheați pentru a fi siguri că nu se joacă cu aparatul.

În timpul utilizării aparatului:

- Nu utilizați aparatul cu mâinile goale.
- Componentele de plastic nu pot fi uscate la sau în apropierea surselor directe de căldură.
- Aparatul nu poate fi utilizat pentru a amesteca vopsele (vopsele, lacuri etc.). Acest lucru poate cauza explozii!
- Nu turnați lichide fierbinți în rezervorul blenderului.
- După ce ați terminat de utilizat aparatul, înainte de al curăța, opriți aparatul și scoateți ștecărul din priză.
- Ansamblul de lame poate fi dezasamblat numai de către un tehnician autorizat.
- Nu curățați niciodată carcasa motorului sub jet de apă sau în apă cu săpun.
- Atenție! Ansamblul de lame este foarte ascuțit. Acționați cu grijă atunci când demontați și reasamblați blenderul. În caz de manipulare incorectă acest lucru poate provoca răni
- Nu introduceți mâna în rezervorul blenderului și nu lăsați obiecte tari (de exemplu linguri) să intre în contact cu ansamblul de lame, când aparatul este pornit. Aceste acțiuni pot provoca răni!
- Producătorul nu este responsabil pentru daunele produse din cauza utilizării inadecvate sau a operării incorecte.

CE Acest aparat este în conformitate cu următoarele directive CE:

- Directiva cu privire la joasă tensiune 2006/95/EC
- Directiva EMC 89/336/EEC cu amendamentele 92/31/EEC și 93/68/EEC

Date tehnice

Voltaj: 230/240 V

Putere: 500 W





Exemple de utilizare

Blenderul poate fi utilizat pentru a amesteca o gamă largă de băuturi, pentru a zdrobi gheața, pentru a mărunți fructe și legume, pentru a bate frișcă etc.







Compartiment de strângere a cablului (Figura 2)

Aparatul este prevăzut cu un compartiment de strângere a cablului pe partea inferioară. Atunci când cablul de alimentare până la priză este prea lung, el poate fi strâns la loc în compartiment până la lungimea cerută.






Demontarea aparatului



-  Scoateți ștecărul din priză.
 -  Rotiți rezervorul în sens antiorar și îndepărtați-l (Figura 3).
 -  Rotiți ansamblul cu lamă în sens opus acelor de ceas și demontați-l folosind cana de măsură. Canelurile câinii de măsură corespund nervurilor ansamblului cu lamă (Figura 4).
-  **Atenție!** ansamblul de lame este foarte ascuțit. În caz de manipulare incorectă acesta poate provoca răni. **Atenție!** Nu aplicați forță atunci când scoateți ansamblul de lame din blender, acest lucru poate produce deteriorări. Dacă este necesar, înclinați ușor ansamblul de lame pentru a-l îndepărta.

Asamblarea blenderului

-  Așezați garnitura din cauciuc pe ansamblul de lame (Figura 5).
-  Introduceți ansamblul cu lamă ținând blenderul orientat în jos. Rotiți-l în sensul acelor de ceas pentru fixare, folosind cana de măsură (Figura 6). **Atenție!** A se manevra cu grijă!
-  Poziționați rezervorul pe carcasa motorului și rotiți în sens antiorar până se fixează în poziție. Cele două săgeți trebuie să fie aliniate (Figura 7).
-  Așezați capacul pe rezervor și rotiți-l până când clapeta capacului se află deasupra mânerului (Figura 8).
-  Sistemul dublu de siguranță permite utilizarea blenderului numai dacă rezervorul și capacul sunt poziționate corect (Figurile 7 și 8). Consultați paragraful referitor la "Sistemul dublu de siguranță".
-  Introduceți paharul de umplere (figura 1/C), și fixați-l în poziție.

Utilizarea blenderului


-  Poziționați blenderul pe o suprafață plană, uscată.
-  Deschideți capacul (Figura 1/D) și introduceți toate ingredientele cerute în rezervor. **Important!** Nu depășiți capacitatea maximă de 1,5 litri.
-  Puteți adăuga alte ingrediente prin deschiderea de umplere în timp ce blenderul este în funcțiune. Pentru aceasta puteți utiliza paharul de alimentare din capac (Figura 1/C). Închideți deschiderea de alimentare imediat după introducerea ingredientelor, pentru a evita stropirea.
-  Porniți blenderul rotind comutatorul de selectare a vitezelor (Figura 1/J) spre dreapta sau apăsând butonul de impulsuri (Figura 1/H).
-  Vă recomandăm să începeți cu viteza 1 a blenderului, apoi să accelerați la viteza 2. Butonul impulsuri pornește blenderul la viteza maximă.

-  După ce ați terminat de utilizat blenderul, rotiți rezervorul în sens orar și îndepărtați-l. Apoi rotiți capacul în sens orar și îndepărtați-l.
-  Nu lăsați blenderul să funcționeze fără pauză mai mult de 3 minute. După o durată de funcționare de 3 minute, blenderul trebuie lăsat să se răcească pentru cel puțin 10 minute.

Sistemul dublu de siguranță

Aparatul este echipat cu un dispozitiv dublu de siguranță.




Acesta previne utilizarea blenderului atunci când capacul sau rezervorul nu au fost poziționate corect.

-  Cu toate acestea, trebuie să țineți copiii la distanță de acest aparat.










Zdrobirea gheații

Blenderul poate fi utilizat pentru a zdrobi gheața.

Adăugați întotdeauna puțină apă în rezervor înainte de a utiliza blenderul pentru a zdrobi gheața.

-  Turnați apa în rezervor.
-  Porniți blenderul. Puteți selecta orice viteză. Totuși, vă recomandăm să utilizați butonul impulsuri, pentru a zdrobi mai repede gheața.
-  Puteți adăuga alte ingrediente prin deschiderea de umplere din capac în timp ce blenderul este în funcțiune.

Întreținerea și curățarea

-  Înainte de a curăța blenderul, scoateți ștecărul din priză.
-  Asigurați-vă că nici un lichid nu pătrunde în carcasa motorului!
-  Curățați carcasa cu o cârpă umedă. Nu scufundați niciodată aparatul în apă și nu-l curățați sub jet de apă.
-  Rezervorul și ansamblul de lame pot fi curățate rapid utilizând butonul impuls.
-  Turnați apă caldă în rezervor, adăugați câteva picături de detergent pentru vase.
-  Amestecați apa și detergentul apăsând scurt pe butonul impuls.
-  Apoi clătiți rezervorul sub jet de apă.
-  Dacă este necesar, ansamblul de lame poate fi curățat de asemenea separat.
-  Fiți atenți atunci când clătiți ansamblul de lame (Lamele sunt ascuțite!). Utilizați numai apă și detergent de vase. Nu introduceți niciodată componente ale aparatului în mașina de spălat vase. Atunci când montați la loc ansamblul de lame, rotiți-l în sens antiorar. Consultați paragraful "Asamblarea blenderului".

Protecția mediului



Materialul de ambalare

Materialele de ambalare sunt ecologice și pot fi reciclate.


Componentele din plastic sunt identificate prin marcaje, de ex. >PE<, >PS< etc.

Vă rugăm să aruncați materialele de ambalare în containerul corespunzător de la centrele locale de reciclare a deșeurilor municipale.



Aparatele vechi



Simbolul  de pe produs sau de pe ambalajul acestuia indică faptul că acest produs nu poate fi tratat ca deșeu menajer. În acest caz, aparatul trebuie predat la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este scos din uz în mod corespunzător, ajutați la prevenirea unor potențiale consecințe negative asupra mediului și sănătății oamenilor, consecințe care ar putea fi cauzate de casarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru informații detaliate referitoare la reciclarea acestui produs, consultați autoritățile locale, serviciul dumneavoastră de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.

Departamentul de service pentru clienți

Cele mai ridicate standarde de calitate sunt valabile pentru toate aparatele noastre. Dacă în ciuda acestora intervine un deranjament pentru care nu găsiți o soluție în instrucțiunile de utilizare, vă rugăm să contactați magazinul de aparatură electrică sau departamentul de service pentru clienți din cadrul Electrolux.

Exemple de rețete

Supe/Aperitive

Supă cremă de legume

250 g	cartofi	Spălați și curățați cartofii, morcovii, țelina și ceapa și tăiați legumele în bucăți. Adăugați legumele în 1/3 din cantitatea de supă de carne și puneți-le la fiert. Fierbeți legumele timp de 10 minute. Lăsați legumele și supa să se răcească, apoi amestecați-le bine cu blenderul la viteza 2. Turnați restul de supă într-o oală, puneți-o la fiert, adăugați piureul de legume și aduceți din nou la punctul de fierbere. Asezonați după gust cu frișcă lichidă, sare și piper, presărați verdeață tocată și serviți.
125 g	morcovi	
100 g	țelină	
1	ceapă	
1l	supă de carne	
1 pahar	frișcă lichidă sau smântână	
1 lingură	de verdeață tocată sare, piper	

Supă rece de roșii

750 g roșii
 1 ceapă
 3 linguri ulei de măsline
 1 pahar frișcă lichidă
 1 lămâie
 2 linguri oțet balsamic
 1 lingură busuioac tocat
 sare, piper, zahăr

Crestați roșiile la suprafață și turnați pe ele apă fierbinte. Curățați roșiile de piele și tăiați-le în bucăți mari. Curățați ceapa și tăiați-o în bucăți. Puneți roșiile și ceapa în blender și amestecați la viteza 2, până obțineți un piure. Adăugați sucul de lămâie, uleiul și oțetul. Asezonați după gust cu sare, piper și zahăr. Incorporați frișca lichidă

Supă cremă de morcovi

500 g morcovi
 1/2 l supă de legume
 1/8 l smântână
 1/8 l vin alb
 asmațui, pătrunjel, sare,
 piper, zahăr

Spălați și curățați morcovii și tăiați-i în bucăți. Fierbeți în 1/4 l supă de legume pentru 15 minute. Lăsați să se răcorească. Amestecați cu blenderul la viteza 2, apoi puneți piureul înapoi în oală. Adăugați restul de supă și înfierbântați amestecul. Adăugați vin alb și smântână după gust.

Supă rece de castraveți

750 g castraveți
 500 g iaurt natural
 1 cățel de usturoi
 1 vârf de cuțit de zahăr,
 sare, piper
 1 legătură de arpagic
 1 legătură de mărar

Spălați și curățați castraveții, tăiați-i pe lungime și scoateți miezul. Tăiați-i în bucăți și puneți-i în blender împreună cu usturoiul. Amestecați cu blenderul la viteza 2. Adăugați iaurt și amestecați bine. Asezonați după gust cu sare, piper și zahăr. Garnisiți cu mărar și arpagic tocat.

Hummus (Hommos)

250 g năut fiert (poate fi utilizat
 de asemenea năut din
 conservă - clătiți bine)
 3 linguri ulei de măsline
 30 ml suc de lămâie
 4 căței de usturoi
 30 ml apă

Amestecați ingredientele la viteza 2 pentru 40 de secunde sau până când se omogenizează.

Produse de cofetărie și patiserie

Amestec pentru clătite

500 ml 3 1 vârf 250 g	lapte ouă de cuțit de sare făină	Adăugați ingredientele în blender în ordinea de mai sus. Amestecați la viteza 2, până se formează o pastă. Între timp, răzuiți făina lipită pe marginile paharului. Lăsați aluatul să crească circa 15 minute înainte de utilizare.
--------------------------------	---	---

Chec

150 g 140 g 125 g 2 1 linguriță 60 ml	făină cu amelioratori de creștere zahăr pudră unt sau margarină, topite ouă vanilie lapte	Preîncălziți cuptorul la 180 °C. Ungeți cu untură o formă rotundă cu diametrul de 20 cm. Introduceți toate ingredientele în blender. Amestecați ingredientele la viteza 2 pentru 50 de secunde sau până când formează o pastă omogenă. Vărsați amestecul în tava pregătită și coaceți la cuptor pentru circa 30-35 minute, până când prăjitura devine aurie. Lăsați să se răcească și serviți cu înghețată, după gust.
--	---	--

Băuturi/Cocktailuri

Iced Coffee

2 linguri 50 ml 250 ml ½ pahar 100 ml	ness apă fierbinte lapte gheață zdrobită frișcă bătută	Dizolvați ness-ul în apă fierbinte, apoi lăsați să se răcească. Turnați puțină apă în blender, apoi adăugați gheața și zdrobiți-o utilizând butonul impulsuri. Amestecați toate ingredientele, în afară de frișcă, la viteza 1 pentru 30-60 secunde. Bateți frișca timp de 40 secunde. Turnați în pahare și ornați cu frișcă. Decorați cu sos de ciocolată.
---	--	---

Șodou

250 ml 2 linguri 2 linguri 1	lapte fierbinte rom miere ou nușoară	Amestecați laptele, romul și mierea la viteza 2 pentru 30-60 secunde. Adăugați oul și amestecați la viteza 2 pentru încă 20 secunde. Presărați cu nușoară și serviți.
---------------------------------------	--	---

BG

Уважаеми клиенти,

Прочетете внимателно тези инструкции. Обърнете особено внимание на инструкциите за безопасност на първите страници. Пазете инструкциите на сигурно място за бъдеща справка. Предайте ги на новите собственици на уреда.

Характеристики (фиг.1)

- A Резервоар
- B Улей за изливане
- C Отвор за пълнене с капаче (заклучващо се)
- D Капак
- E Комплект ножове
- F Гумено уплътнение
- G Корпус на електромотора
- H Бутон Pulse (Импулс)
- J Селектор на скоростта
- K Непързалиящи се крачета
- L Отделение за прибиране на кабела (от долната страна на уреда)
- M Табелка с данни (от долната страна на уреда)

**Инструкции за безопасност**

Този уред отговаря на приетите технологични стандарти относно безопасността и Закона за безопасност на уредите в Германия. Въпреки това, като производители, ние чувстваме като свое задължение да насочим вниманието ви към следните моменти, свързани с безопасността.

Общи мерки за безопасност

- Този уред трябва да бъде свързан към електрическа мрежа с номинално напрежение и честота, които отговарят на тези, посочени на табелката с данни.
- Никога не изключвайте щепсела от контакта, като го дърпате за кабела.
- Никога не се опитвайте да работите с пасатора, ако – корпусът е повреден, кабелът е повреден,
- Ако захранващият кабел на този уред е повреден, от съображения за

безопасност той трябва да се смени от производителя, сервиза или персонал с подобна квалификация.

- Ремонтите на уреда трябва да бъдат извършвани само от квалифициран сервизен персонал. В резултат на неправилен ремонт може да възникне сериозна опасност. Ако ремонтът стане наложителен, обърнете се към отдела по обслужване на клиенти на вашия оторизиран дилър.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с понижени физически, психически и сетивни способности или без опит и знание, освен ако са наблюдавани и инструктирани относно използването на уреда от отговорно за тяхната безопасност лице.

Безопасност за децата

- Никога не оставяйте уреда да работи без надзор и не оставяйте децата наблизо без наблюдение!
- Не разрешавайте на деца да играят с уреда.

При работа с уреда:

- Не работете с уреда с голи ръце.
- Пластмасовите части не трябва да се сушат върху или в непосредствена близост до топлинни източници.
- Не използвайте този уред за разбъркване на багрилни вещества (бои, лакове и т. н.). Това може да доведе до експлозия!
- Не разбърквайте горещи течности в резервоара на пасатора.
- След като сте приключили с използването на уреда, преди да го почистите, изключете го и извадете щепсела от контакта.
- Комплектът ножове трябва да се разглобява само от оторизиран техник.
- Никога не почиствайте корпуса на електромотора под течаща вода или в сапунена вода.
- Внимание! Комплектът ножове е много остър. Внимавайте при изваждането на ножа и при монтирането му след това. Ако се държи неправилно, може да доведе до нараняване.

- Не оставяйте твърди предмети (напр. лъжици) в пасатора по време на работа и не хващайте уреда с ръка за вътрешната част на резервоара. Това може да доведе до нараняване!
- Производителят не носи никаква отговорност за повреди поради неподходяща употреба или неправилна работа.

CE Тези уреди са съобразени със следните ЕС Директиви:

- Директива за нисък волтаж 2006/95/EC
- EMC Директива 89/336/EEC с изменение 92/31/EEC и 93/68/EEC

Технически данни

Напрежение на мрежата: 230/240 V

Консумация на ел. енергия: 500 W




Възможни приложения

Пасаторът може да се използва за разбъркване на редица напитки, за натрошаване на лед, за смилане на плодове и зеленчуци, за разбиване на сметана и т. н.

Отделение за прибиране на кабела (фиг. 2)

Уредът е снабден с отделение за прибиране на кабела от долната страна. Ако свързващият кабел до контакта е твърде дълъг, той може да се прибере обратно в отделението до необходимата дължина.







Разглобяване на уреда

-  Изключете щепсела от контакта.
-  Завъртете резервоара по часовниковата стрелка и го извадете (фиг. 3).
-  Завъртете комплекта ножове обратно на часовниковата стрелка и го извадете с помощта на мерителната чаша. Жлебовете на мерителната чаша пасват с остриетата на комплекта ножове (фиг.4).










Внимание! Комплектът ножове е много остър. Ако се държи неправилно, може да доведе до нараняване. Внимание! Не използвайте сила при изваждането на комплекта ножове от пасатора, тъй като това може да доведе до повреда. Ако е необходимо, леко го наклонете при изваждане.

Монтиране на пасатора

-  Поставете гуменото уплътнение върху комплекта ножове (фиг. 5).
-  Пъхнете комплекта ножове, като държите пасатора надолу. Завъртете го по часовниковата стрелка, за да го затегнете чрез мерителната чаша (фиг. 6). Внимание! Работете внимателно!
-  Поставете резервоара върху корпуса на електромотора и го завъртете го обратно на часовниковата стрелка до упор. Двете стрелки трябва да са една срещу друга (фиг. 7).
-  Поставете капака на резервоара и го завъртете, докато издадената му част дойде точно над дръжката (фиг. 8).
-  Приспособлението за двойна безопасност позволява с пасатора да се работи само ако резервоарът и капакът са сложени правилно (фиг. 7 и 8). Вж. абзац "Система за двойна безопасност".
-  Поставете капачето на отвора за пълнене (фиг. 1/C) и го затегнете на мястото му.


Работа с пасатора

-  Поставете пасатора на равна, суха повърхност.
-  Отворете капака (фиг. 1/D) и поставете всички необходими съставки в резервоара. Важно! Не надвишавайте максималния капацитет от 1,5 литра.
-  Можете да добавяте други съставки през отвора за пълнене, докато пасаторът работи. Можете да използвате отвора за пълнене в капака за целта (фиг. 1/C). Веднага след това затворете отвора за пълнене, за да избегнете пръскането.

-  Пуснете пасатора, като завъртите селектора на скоростта (фиг. 1/J) надясно или чрез натискане на бутон Pulse (Импулс) (фиг. 1/H).
-  Препоръчително е да започнете със скорост 1 на пасатора, след това да минете на скорост 2. Бутонът Pulse (Импулс) пуска пасатора на пълна скорост.
-  Когато приключите с използването на пасатора, завъртете резервоара по часовниковата стрелка и го извадете. След това завъртете капака по часовниковата стрелка и го извадете.
-  Не позволявайте на пасатора да работи повече от 3 минути наведнъж. След 3-минутна работа пасаторът трябва да бъде оставен да изстине за най-малко 10 минути.




Система за двойна безопасност

Уредът има функция за двойна безопасност. Това възпрепятства работата на пасатора, ако капакът или резервоарът не са поставени правилно.











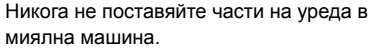
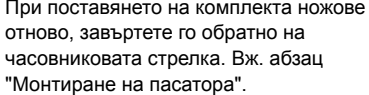
-  Въпреки това винаги пазете малките деца далече от уреда.

Натрошаване на лед

Пасаторът може да се използва за натрошаване на лед. Преди да използвате пасатора за натрошаване на лед, винаги добавяйте малко вода в резервоара.

-  Излейте водата в резервоара.
-  Включете пасатора. Може да бъде избрана всяка от двете скорости. Обаче е препоръчително да използвате бутона Pulse (Импулс), тъй като това ще натроши леда по-бързо.
-  Можете да добавяте още лед през отвора за пълнене в капака, докато пасаторът работи.

Грижи и почистване

-  Преди почистването на пасатора изключете щепсела от контакта.
-  Внимавайте в корпуса на електромотора да не влезе вода.
-  Почистете корпуса с влажна кърпа.
-  Никога потапяйте уреда във вода и не го почиствайте под течаща вода.
-  Резервоарът и комплектът ножове може да се почистват бързо и безопасно с помощта на бутона Pulse (Импулс).
-  Излейте топла вода в резервоара с няколко капки течен миялен препарат.
-  Разбъркайте водата с течния миялен препарат, като натиснете за кратко бутона Pulse (Импулс).
-  Накрая измийте резервоара под течаща вода.
-  При необходимост комплектът ножове също може да се почисти отделно.
-  Внимавайте при изплакването на комплекта ножове (Ножовете са остри!). Използвайте само вода и течен миялен препарат.
-  Никога не поставяйте части на уреда в миялна машина.
-  При поставянето на комплекта ножове отново, завъртете го обратно на часовниковата стрелка. Вж. абзац "Монтиране на пасатора".

Изхвърляне



Опаковъчен материал

Опаковъчните материали опазват околната среда и могат да се рециклират. Пластмасовите компоненти са обозначени с маркировка напр. >PE<, >PS< и т. н. Изхвърлете опаковъчните материали в подходящи контейнери за битови отпадъци.



Стар уред



Символът  върху продукта или върху неговата опаковка показва, че този продукт не трябва да се третира като домашните отпадъци. Вместо това, той трябва да бъде отнесен в подходящия пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Чрез осигуряване на правилното изхвърляне на този продукт вие допринасяте за предотвратяване на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве, които в противен случай могат да бъдат причинени от неправилно изхвърляне на този продукт. За по-подробна информация относно рециклирането на този продукт, обърнете се към местната градска управа, службата по извозване на домакински отпадъци или магазина, от който сте закупили продукта.

Сервизен център за клиенти

За нашите електроуреди важат най-високите стандарти за качество. Ако въпреки това възникнат неизправности, за които не можете да намерите разрешение в инструкциите за работа, обърнете се към продавача или към сервизен център за клиенти на Electrolux.

Примерни рецепти

Супи/предястия

Зеленчукова кремсупа

250 г	картофи
125 г	моркови
100 г	целина
1	глава лук
1 л	месен бульон
1 чаша	заквасена сметана или бита сметана
1 с. л.	нарязани подправки сол и пипер

Измийте и обелете картофите, морковите, целината и лука, след което ги нарежете на парченца. Сложете нарязаните зеленчуци в 1/3 от месния бульон и ги сложете да се сварят. Варете ги 10 минути. Оставете зеленчуците и бульона да изстинат, а след това ги пасирайте фино на скорост 2 на пасатора. Сложете остатъка от месния бульон да заври в тенджерата, добавете зеленчуковото пюре и го оставете да поври още малко. Подправете на вкус със заквасената сметана, солта и пипера. Поръсете с нарязаните подправки и сервирайте.

Студена доматиена супа

750 г	домати	Нарежете доматиите на четири и ги бланширайте с гореща вода. Обелете доматиите и ги нарежете на големи парчета. Обелете лука и го нарежете на парчета. Поставете доматиите и лука в пасатора и ги пасирайте на фино пюре на скорост 2. Добавете лимоновия сок, олиото и оцета. Подправете на вкус със солта, пипера и захарта. Сложете и разбъркайте сметаната.
1	глава лук	
3 с.л.	зехтин	
1 чаша	заквасена сметана	
1	лимон	
2 с. л.	балсамов оцет	
1 с. л.	нарязани листа	
босилек	сол, пипер, захар	

Кремсупа от моркови

500 г	моркови	Измийте и обелете морковите и ги нарежете на парчета. Сварете ги в 1/4 л зеленчуков бульон за около 15 минути. Оставете да изстине за малко. Пасирайте на скорост 2 на пасатора, а след това ги върнете в тенджерата. Добавете останалия бульон и загрейте отново супата. Добавете бялото вино и сметаната.
1/2	л зеленчуков бульон	
1/8 л	сметана	
1/8 л	бяло вино	
	шушан, магданоз, сол пипер, захар	

Студена супа от краставици

750 г	краставици	Измийте и обелете краставиците, разрежете ги по дължина и изрежете сърцевината. Нарежете сърцевината на парчета и я поставете в пасатора заедно с чесъна. Пасирайте на скорост 2 на пасатора. Добавете киселото мляко и разбъркайте добре. Подправете със захар, сол и пипер на вкус. Гарнирайте с копъра и лука.
500 г	кисело мляко	
1	скилидка чесън	
1	щипка захар	
	сол и пипер	
1	връзка пресен лук	
1	връзка копър	

Хомус

250 г	сварен нахут (може да се използва нахут от консерва – добре изплакнат)	Смесете всички съставки на настройка 2 за 40 секунди или докато не получите гладка смес.
3 с.л.	зехтин	
30 мл	лимонов сок	
4	скилидки чесън	
30 мл	вода	

Кейковете и сладки

Кейкова смес

500 мл 3 1 250 г	мляко яйца щипка сол брашно	Сложете съставките в пасатора в горепосочения ред. Разбийте на тесто на скорост 2 на пасатора. Междувременно оберете цялото брашно, което е полепнало по стените на чашата. Оставете тестото да втаса за около 15 минути, преди да го използвате.
---------------------------	--------------------------------------	---

Melt'n'Mix кейк

150 г 140 г 125 г 2 1 ч. л. 60 мл	брашно с набухватели ситна захар масло или маргарин, разтопено яйца ванилия мляко	Загрейте предварително фурната на 180 °C. Подмажете 20 см кръгла форма за кейк. Поставете всички съставки в съда на пасатора. Разбъркайте на настройка 2 за 50 секунди или докато не получите гладка смес. Изсипете сместа в подготвената тавичка и печете приблизително 30–35 минути до получаване на златист цвят. Охладете по желание.
--	---	---

Напитки/коктейли

Айс-кафе

2 с. л. 50 мл 250 мл 1/2 чаша 100 мл	нескафе вряща вода мляко натрошен лед бита сметана	Разтворете нескафето във вряща вода и след това оставете да изстине. Излейте малко вода в резервоара, добавете леда и го разбийте с помощта на бутона Pulse (Импулс). Разбъркайте всички съставки с изключение на сметаната на настройка 1 за 30–60 секунди. Разбийте сметаната за 40 секунди. Разсипете в чашки и залейте отгоре със сметана. Поръсете с шоколад на прах.
--	--	--

Коктейл Egg Nog

250 мл 2 с. л. 2 с. л. 1	горещо мляко ром мед яйце мускатово орехче	Разбъркайте млякото, рома и меда. Добавете яйцето и разбийте на настройка 2 за 20 секунди. Поръсете с мускатово орехче и сервирайте.
-----------------------------------	--	--

Thinking of you
 **Electrolux**