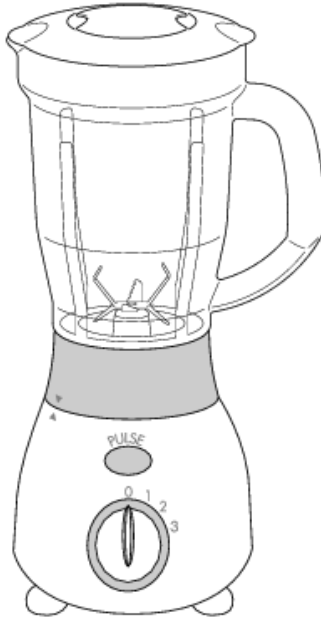


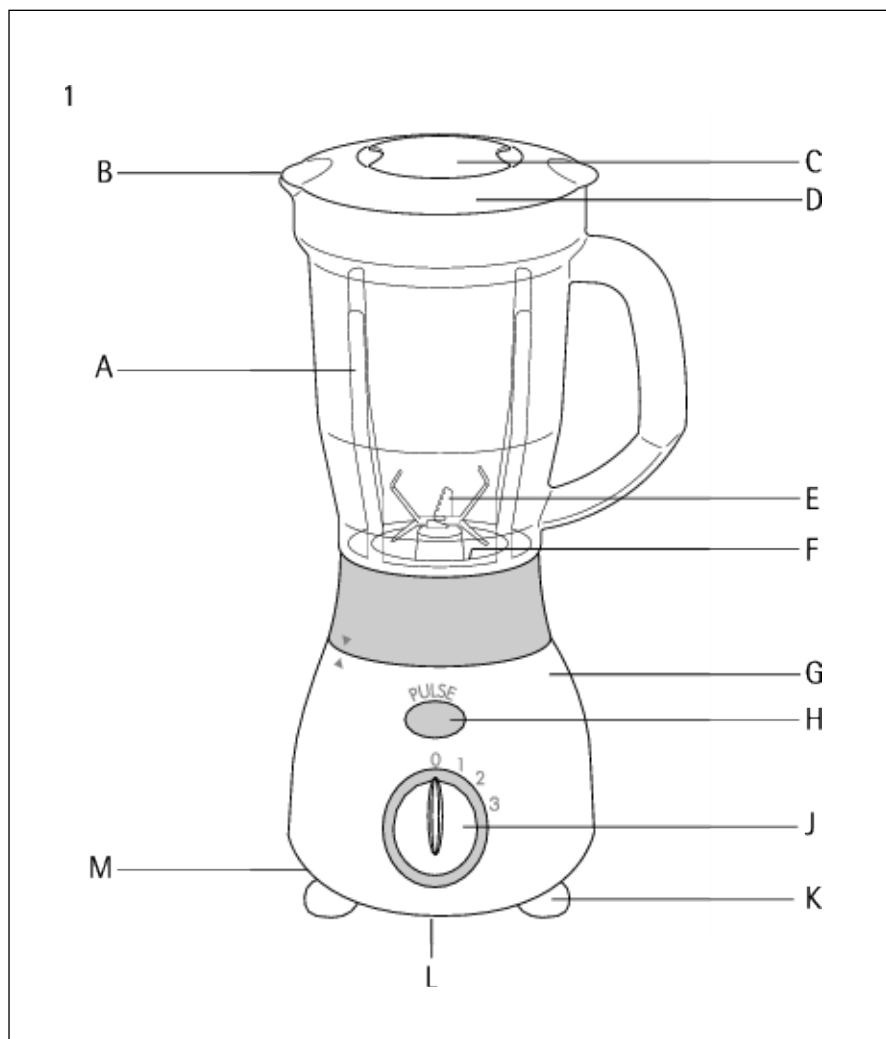
*Thinking of you*

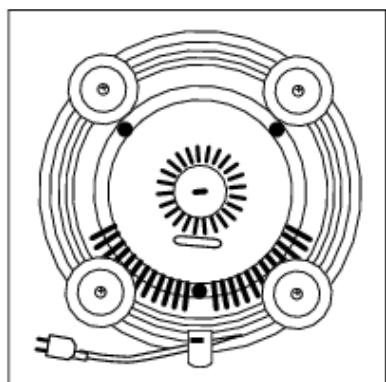
**Electrolux**

Assistent Stand Blender 2600 / 3000

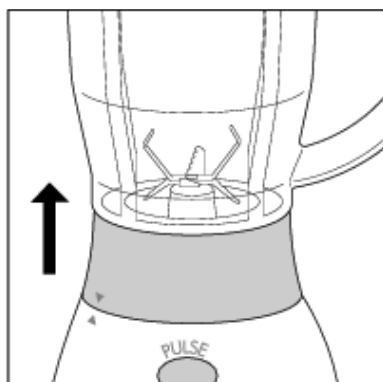


<b>D</b> Gebrauchsanweisung .....4	<b>SK</b> Návod k použití .....78
<b>GB</b> Operating instructions ..... 10	<b>H</b> Használati útmutató .....84
<b>F</b> Mode d'emploi .....16	<b>TR</b> Kullanma kılavuzu .....90
<b>NL</b> Gebruiksaanwijzing .....22	<b>SLO</b> Upute za uporabu ..... 96
<b>I</b> Istruzioni per l'uso .....28	<b>EST</b> Tolmuimeja kasutusjuhend ..... 102
<b>E</b> Instrucciones de uso .....34	<b>LV</b> Eksploatācijas instrukcija .....108
<b>P</b> Instruções de utilização ..... 40	<b>LT</b> Naudojimo instrukcija ..... 114
<b>S</b> Bruksanvisning .....46	<b>HR</b> Upute za rad .....120
<b>FIN</b> Käyttöohje ..... 51	<b>SCG</b> Упутство за употребу .....126
<b>DK</b> Brugsanvisning .....57	<b>RO</b> Instrucțiuni de utilizare ..... 132
<b>N</b> Bruksanvisning ..... 62	<b>BG</b> инструкции за употреба ..... 138
<b>PL</b> Instrukcja obsługi ..... 67	<b>UA</b> Інструкції з експлуатації ..... 144
<b>CZ</b> Návod k použití .....72	

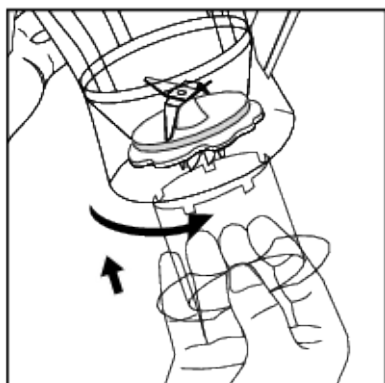




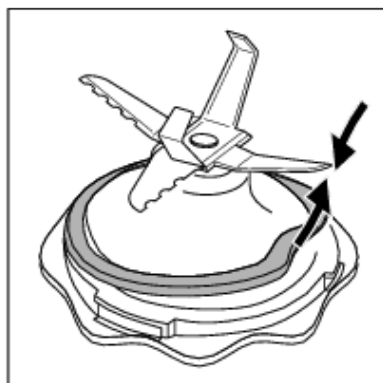
2



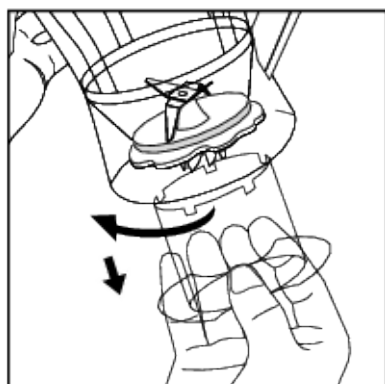
3



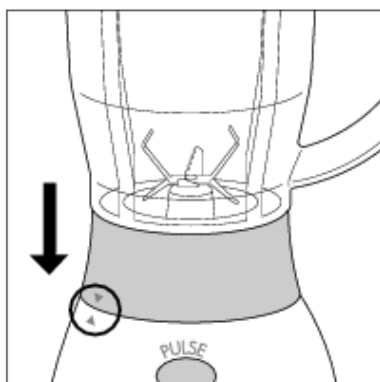
4



5



6



7

D

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter 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 (in Messervorrichtung)
- G Motorgehäuse
- H Pulse-Taste
- J Drehwähler für Geschwindigkeitsstufen
- K Rutschfeste Gummifüße
- L Fach für Kabelaufwicklung (Geräteunterseite)
- M Typschild (Geräteunterseite)



## Sicherheitshinweise

Die Sicherheit dieses Gerätes 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 Reparaturfall 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!**
- 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 Behälter. Es besteht **Verletzungsgefahr!**
- Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

## ☞ 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: 600 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.
- ☞ Deckel (Bild 1/D) abnehmen.
- ☞ Behälter nach oben 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).
- ☞ Dichtungsring kann entnommen werden (Bild 5).
- ⚠ **Achtung:** Die Messervorrichtung ist sehr scharf. Es besteht **Verletzungsgefahr!** Der Dichtungsring kann zerschnitten werden.


**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 in die Messervorrichtung ein (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. Beide Pfeile müssen übereinander stehen (Bild 7).
- ☞ Setzen Sie den Deckel auf den Behälter.
- ⓘ Der Standmixer lässt sich nur bedienen, wenn die Pfeilmarkierungen genau übereinander stehen (Bild 7). Siehe auch den Abschnitt „Sicherheitssystem“.
- ☞ 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. Die Stufe 3 wird zum Eis-crushen gewählt. Durch Drücken der Pulse-Taste läuft der Standmixer mit höchster Geschwindigkeit.

 Nach dem Mixen nehmen Sie zuerst den Behälter ab (Bild 3). Anschliessend öffnen Sie den Deckel.

 Lassen Sie den Standmixer nicht länger als 3 Minuten ununterbrochen laufen. Nach 3 Minuten Laufzeit muß sich das Gerät für mindestens 10 Minuten abkühlen.

## Sicherheitssystem


Das Sicherheitssystem verhindert, dass der Standmixer bedient werden kann wenn der Behälter nicht richtig eingesetzt ist.


 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. Alle Geschwindigkeitsstufen können benutzt werden. Die Stufe 3 ist speziell zum Eis-crushen geeignet.


 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 im 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
<b>Kalte Tomatensuppe</b>		
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.
<b>Möhren-Cremesuppe</b>		
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.
<b>Gurken-Kaltschale</b>		
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.
<b>Hummus (Hommos)</b>		
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
<b>Gebäck</b>		
<b>Pfannkuchenteig</b>		
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.
<b>Melt'n'Mix Cake</b>		
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.
<b>Drinks/Cocktails</b>		
<b>Iced Coffee</b>		
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.
<b>Egg Nog</b>		
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.

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 (in blade assembly)
- 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!**
- 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.

## CE 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: 600 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.
-  Remove the lid (Figure 1/D).
-  Remove the tank (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).
-  You can now remove the rubber seal (Figure 5).
-  **Caution!** the blade assembly is very sharp. It can **cause injury if handled incorrectly!** The rubber seal can easily be irreparably damaged by the blade assembly.
- 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!**
-  Seat the tank on the motor casing, ensuring that the two arrows are in alignment with one another (Figure 7).
-  Set the lid on the tank.
-  The blender will not operate unless the two arrows are correctly aligned with one another (Figure 7). Refer to "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. To crush ice, select Speed 3. The Pulse Button runs the blender at full speed.
-  After mixing, first remove the tank (Figure 3), before taking off the lid.
-  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.

## Safety System

The safety system prevents the blender from being operated if the tank is not correctly seated.



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. Any Speed setting may be used. However, Speed 3 is ideally suited to ice crushing.



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 **clockwise**. 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
<b>Soups/Starters</b>		
<b>Cream of Vegetable Soup</b>		
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	
<b>Cold tomato soup</b>		
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	
<b>Cream of Carrot soup</b>		
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	
	chervil, parsley, salt, pepper, sugar	

Ingredients		Instructions
<b>Cold cucumber soup</b>		
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.
<b>Humus (Hommos)</b>		
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.
<b>Cakes and pastries</b>		
<b>Pancake mix</b>		
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.
<b>Melt'n'Mix Cake</b>		
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
<b>Drinks/Cocktails</b>		
<b>Iced Coffee</b>		
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.
<b>Egg Nog</b>		
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.

F

## Chère Cliente, Cher Client,

Veuillez lire soigneusement le présent mode d'emploi. Observez spécialement les indications de sécurité figurant en première page. Conservez de mode d'emploi pour toute référence ultérieure. Et transmettez-le à un éventuel nouveau propriétaire.

### Description de l'appareil (illustration 1)

- A Réservoir
- B Bec verseur
- C Ouverture de remplissage avec gobelet (verrouillable)
- D Couvre-cle
- E Couteaux
- F Joint d'étanchéité
- G Bloc moteur
- H Touche pulse
- J Sélecteur de vitesse
- K Pieds antidérapants
- L Range cordon (sous l'appareil)
- M Plaque signalétique (sous l'appareil)

### Consignes de sécurité



La sécurité de cet appareil est conforme aux règles et à la législation en vigueur en matière de sécurité des appareils. Néanmoins en tant que fabricant, nous nous voyons obligés de vous familiariser avec les remarques suivantes relatives à la sécurité.

#### Sécurité générale

- L'appareil ne peut être relié qu'à un réseau électrique dont la tension et la fréquence correspondent aux indications sur la plaque signalétique.
- Ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant sur le cordon d'alimentation !
- Ne mettez jamais le mixer en marche si
  - le corps de l'appareil est endommagé;
  - le cordon d'alimentation est endommagé;
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une autre personne qualifiée, afin d'éviter tout danger. Cette

intervention n'est pas prise en charge par la garantie.

- 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.
- Les travaux de réparations d'appareil électriques ne peuvent être réalisés que par des spécialistes agréés. D'importants dangers peuvent survenir par le biais de réparations incorrectes. En cas de réparation, adressez-vous au service-clientèle ou à votre commerçant spécialisé agréé.

#### La sécurité des enfants

- Ne laissez jamais l'appareil tourner sans surveillance et soyez particulièrement vigilant en présence d'enfants.
- Les enfants doivent être supervisés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

#### Lors de l'utilisation de l'appareil, veillez à ce qui suit:

- Ne mettez jamais le mixer en marche les mains mouillées.
- Les composantes en plastique ne doivent être séchées près d'une source de chaleur.
- Ne pas mélanger des peintures (laques, polyester etc..) avec l'appareil. Risque d'explosion !
- Après usage ainsi qu'avant tous travaux de nettoyage et d'entretien, il faut arrêter l'appareil et le mettre hors tension.
- Les couteaux ne peuvent être démontés que par une personne qualifiée.
- Ne nettoyez jamais le bloc moteur à l'eau courante ou de vaisselle.
- **Attention:** Les couteaux sont très tranchants. Soyez prudents lors du montage et du démontage.
- Ne mettez aucun objet dur (p.ex. cuillère) dans le mixer en marche et ne mettez pas la main dans le bol. Risque de blessure !
- Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages éventuels causés par une mauvaise utilisation ou une utilisation non conforme à ce pour quoi l'appareil est conçu.



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

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

## Données techniques

Tension du réseau : 230/240 V

Puissance absorbée : 600 W






## Utilisation


Le mixer sert à la préparation de diverses boissons mixtes, à piler de la glace, à broyer des fruits et légumes etc..

## Rangement (illustration 2)







L'appareil dispose d'un boîtier de rangement pour le câble. Si le raccordement à la prise est trop long, vous pouvez placer la longueur de câble superflue dans le boîtier de rangement.

## Démonter l'appareil





-  Retirer la prise du réseau électrique.
-  Enlever le couvercle (illustration 1/D)
-  Déboîter le réservoir (illustration 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).
-  Le joint d'étanchéité peut être enlevé (illustration 5).


 **Attention:** Les couteaux sont très tranchants. Risque de se blesser ! Le joint d'étanchéité peut être coupé. **Attention:** Ne pas extraire par la force les couteaux du réservoir du mixer, celui-ci pourrait en être endommagé! Lors du retrait, tenir les couteaux légèrement penchés.


## Installation du mixer


-  Placez le joint d'étanchéité sur les couteaux (illustration 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 !**
-  Placez le récipient sur le bloc moteur. Les deux flèches doivent être alignées (illustration 7).
-  Placez le couvercle sur le réservoir.
-  Le mixer ne peut être utilisé que si les flèches coïncident parfaitement (illustration 7). Voir également le chapitre "Système de sécurité".
-  Introduisez le gobelet (illustration 1/C) et verrouillez-le.

## Utilisation du mixer

-  Placez le mixer debout sur une surface de travail plane.
-  Ouvrez le couvercle (illustration 1/D) et introduisez tous les ingrédients dans le réservoir.  
**Attention:** Ne pas dépasser 1,5 litres, le volume maximum de remplissage !
-  Pendant que l'appareil fonctionne, vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires par l'ouverture de remplissage. Pour ce faire, vous pouvez également faire usage du gobelet dans le couvercle (illustration 1/C). Fermez à chaque fois aussitôt après l'ouverture de remplissage afin d'éviter d'être éclaboussé.
-  Mettez le mixer en marche en tournant le sélecteur (illustration 1/J) vers la droite ou en appuyant sur la touche pulse (illustration 1/H).


 Il est conseillé de démarrer à la vitesse 1 et de ne passer qu'après à la vitesse 2. La vitesse 3 est utilisée pour broyer de la glace. Le mixer tourne à la vitesse maximale quand on appuie sur la touche pulse.

 Après le mixage, enlevez d'abord le récipient (illustration 3). Ouvrez ensuite le couvercle.

 Ne laissez pas tourner le mixer plus de 3 minutes sans interruption. Après avoir tourné 3 minutes, l'appareil doit se refroidir au moins pendant 10 minutes.


## Système de sécurité


Le système de sécurité évite que le mixer ne fonctionne lorsque le récipient n'est pas mis en place correctement.


 Tenez cependant les enfants à l'écart de l'appareil.

## Pilage de glace


Le mixer fixe peut servir à piler des cubes de glace. Ajoutez toujours un peu d'eau avant d'y concasser de la glace.


 Faites couler de l'eau dans le réservoir.


 Mettez le mixer en marche. Toutes les vitesses peuvent être utilisées. La vitesse 3 est spécialement prévue pour broyer des glaçons.


 Vous pouvez également introduire la glace à travers l'ouverture de remplissage.


## Nettoyage et entretien


 Enlevez la prise du réseau avant de nettoyer le mixer.


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


 Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide. Ne jamais le plonger dans de l'eau ni le tenir sous l'eau du robinet.


 La vitesse pulse permet un nettoyage facile et sûr du réservoir et des couteaux.

 Versez de l'eau chaude et quelques gouttes de liquide vaisselle dans le réservoir.

 Mélangez l'eau et le liquide vaisselle en appuyant un court instant sur la touche pulse.

 Rincez ensuite le réservoir à l'eau courante.

 Si nécessaire, les couteaux peuvent également être nettoyés séparément.

 Rincez précautionneusement les couteaux à la main (**Danger de blessures !**). N'utilisez pour le nettoyage que de l'eau et du liquide vaisselle.

Lorsque vous remettez les couteaux à leur place, vissez-les dans le sens des aiguilles d'une montre. Voir également le chapitre «Montage du mixer».

## Protection de l'environnement




### Elimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Eliminez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les conteneurs prévus à cet effet sur le site de collecte de votre commune.



### Appareils usagés

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager.

Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

## Exemples de recettes

Ingrédients		Préparation
<b>Potages/Entrées</b>		
<b>Potage aux légumes à la crème</b>		
250 g pommes de terre 125 g carottes 100 g céleri 1 oignons 1 l bouillon de viande 1 gobelet de crème fraîche ou de crème 1 cuillère à soupe 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.
<b>Potage froid aux tomates</b>		
750 g tomates 1 oignons 3 cuillères à soupe huile d'olive 1 gobelet crème fraîche 1 citrons 2 cuillères à soupe 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
<b>Potage de carottes à la crème</b>		
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.
<b>Plat froid de concombres</b>		
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.
<b>Humus (Hommos)</b>		
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.
<b>Pâtisserie</b>		
<b>Pâte à crêpes</b>		
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
<b>Melt'n'Mix Cake</b>	
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.
<b>Drinks/Cocktails</b>	
<b>Café glacé</b>	
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.
<b>Egg Nog</b>	
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.

NL

## Geachte klant,

Leest u deze instructies alstublieft zorgvuldig door. Vooral de veiligheidsinstructies op de eerste pagina's zijn van belang. Bewaar de instructies op een veilige plek voor toekomstig gebruik en geef ze mee aan een eventuele volgende eigenaar van het apparaat.

## Omschrijving (Afbeelding 1)

- A Beker
- B Gietopening
- C Vulopening met dop (afsluitbaar)
- D Deksel
- E Snijblad
- F Rubberafdichting (voor snijblad)
- G Motorbehuizing
- H Turboknop
- J Snelheidsschakelaar
- K Anti-slipvoet
- L La voor snoeropslag (aan de onderkant van het apparaat)
- M Technisch label (aan de onderkant van het apparaat)



## Veiligheidsinstructies

Dit apparaat voldoet aan geaccepteerde technologische veiligheidsstandaards en aan de Duitse wet op de veiligheid van apparaten (GSG - Gerätesicherheitsgesetz). Als fabrikant willen wij echter toch de volgende punten betreffende veiligheid onder uw aandacht brengen.

### Algemene veiligheid

- Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een elektriciteitsnet met dezelfde voltage en frequentie als vermeld op het technisch label.
- Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Zet de blender NIET aan indien:
  - het omhulsel beschadigd is of
  - het snoer beschadigd is.
- Als het snoer van het apparaat beschadigd is, mag dit om veiligheidsredenen alleen worden vervangen door de fabrikant of diens klantenservice, of door een bevoegd persoon.

- Reparaties aan dit apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerde servicemonteurs. Ondeskundige reparaties kunnen groot gevaar opleveren. Als reparaties nodig zijn, kunt u contact opnemen met de klantenservice of een geautoriseerde dealer.
- Dit apparaat is niet geschikt voor personen (ook kinderen) met een lichamelijke, sensorische of geestelijke handicap of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij het gebruik van het apparaat eerst hebben geleerd onder toezicht of met instructie van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.

### Veiligheid voor kinderen

- Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan staat, en laat geen kinderen in de buurt van het apparaat zonder toezicht!
- Let op dat kinderen niet met het apparaat spelen.

### Bij gebruik van het apparaat:

- Bedien het apparaat nooit met blote handen.
- Plastic onderdelen mogen niet worden gedroogd op of nabij een rechtstreekse hittebron.
- Gebruik het apparaat niet voor het mengen van verf (kleurstoffen, lakken, enzovoort). – **Dit kan explosies veroorzaken!**
- Als u klaar bent met het gebruik van de blender en voordat u deze schoonmaakt, moet u het apparaat uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen.
- Het snijblad mag alleen door een bevoegd monteur worden gedemonteerd.
- Maak de motorbehuizing nooit schoon onder een stromende kraan of in zeepsop.
- **Let op! Het snijblad is erg scherp.** Wees voorzichtig als u de blender uit elkaar haalt of in elkaar zet. U kunt uzelf hierbij gemakkelijk verwonden.
- Laat geen harde voorwerpen (zoals een lepel) in de blender tijdens het gebruik, en steek NIET uw hand in de beker. **U kunt uzelf ook hierbij gemakkelijk verwonden!**
- De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade vanwege onjuist gebruik van het apparaat.

## ⚡ Dit apparaat voldoet aan de volgende EU richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC
- EMC-richtlijn 89/336/EEC met toevoeging 92/31/EEC en 93/68/EEC

## Technische gegevens

Voltage: 230/240 V

Stroomverbruik: 600 W

## Toepassingen

U kunt de blender gebruiken voor het mixen van velerlei dranken, het fijnmalen van ijs, fruit en groenten, het opkloppen van eiwit of slagroom, enzovoort.

## Opslagla voor snoer (Afbeelding 2)

Het apparaat bevat een opslagla aan de onderkant. Als het snoer te lang is, kunt u dit in de la terugvoeren totdat de gewenste lengte bereikt is.

## De blender uit elkaar halen

- ☞ Haal de stekker uit het stopcontact.
- ☞ Verwijder het deksel (Afbeelding 1/D).
- ☞ Verwijder de beker (Afbeelding 3).
- ☞ Draai de mesjeshouder linksom en verwijder deze met de maatbeker. De groeven van de maatbeker passen op de ribben van de mesjeshouder (afbeelding 4).
- ☞ Nu kunt u de rubberafdichting verwijderen (Afbeelding 5).



**Let op!** Het snijblad is erg scherp. Bij een onjuiste werkwijze kunt u uzelf verwonden! Ook kan de rubberafdichting gemakkelijk worden beschadigd door het snijblad.

**Let op!** Gebruik niet teveel kracht als u het snijblad uit de beker neemt. Hierbij kunt u het apparaat beschadigen. Houd indien nodig het snijblad een beetje schuin bij het weghalen.

## De blender in elkaar zetten

- ☞ Plaats de rubberafdichting op het snijblad (Afbeelding 5).
- ☞ Plaats de mesjeshouder terwijl u de blender naar beneden gericht houdt. Draai de mesjeshouder rechtsom om deze vast te zetten met de maatbeker (afbeelding 6). **Waarschuwing! Ga voorzichtig te werk!**
- ☞ Plaats de beker op de motorbehuizing, en zorg ervoor dat de twee pijlen in de juiste positie ten opzichte van elkaar staan (Afbeelding 7).
- ☞ Plaats het deksel op de beker.
- ⓘ De blender werkt niet als de twee pijlen niet in de juiste positie ten opzichte van elkaar staan (Afbeelding 7). Raadpleeg "Beveiliging".
- ☞ Plaats de vuldop (Afbeelding 1/C) en vergrendel deze.

## De blender gebruiken

- ⓘ Plaats de blender op een horizontaal en droog oppervlak.
- ☞ Open het deksel (Afbeelding 1/D) en doe alle benodigde ingrediënten in de beker. **Belangrijk!** Zorg dat u de maximumcapaciteit van 1,5 liter niet overschrijdt.
- ⓘ U kunt extra ingrediënten toevoegen via de vulopening terwijl de blender draait. U kunt hiervoor de vuldop in het deksel gebruiken (Afbeelding 1/C). Sluit daarna weer de vulopening, om spatten te voorkomen.
- ☞ Start de blender door de keuzeknop (Afbeelding 1/J) naar rechts te draaien of door te drukken op de turboknop (Afbeelding 1/H).
- ⓘ U wordt aanbevolen om te beginnen op stand 1 en daarna eventueel verder te gaan met stand 2. Voor het vermalen van ijs gebruikt u stand 3. Als u op de turboknop drukt, draait de blender op volle snelheid.
- ☞ Verwijder na het mixen eerst de beker (Afbeelding 3) voordat u het deksel opent.
- ⚠ Laat de blender niet langer dan 3 minuten na elkaar draaien. Nadat de blender 3 minuten heeft gedraaid, moet de motor ten minste 10 minuten afkoelen.

## Beveiliging

Het beveiligingssysteem zorgt ervoor dat de blender niet werkt als de beker niet correct is geplaatst.



U moet er wel nog steeds voor zorgen dat kinderen niet aan het apparaat kunnen komen.

## Ijs malen

U kunt de blender gebruiken om ijs te malen. Doe altijd eerst een beetje water in de beker als u ijs wilt malen.



Giet het water in de beker en doe het ijs erbij.



Zet de blender aan. U kunt elke stand gebruiken, maar stand 3 is ideaal voor het malen van ijs.



U kunt meer ijs toevoegen via de vulopening terwijl de blender draait.

## Verzorgen en schoonmaken



Haal voordat u de blender gaat schoonmaken, de stekker uit het stopcontact.



Zorg dat er geen vloeistoffen in de motorbehuizing komen!



Maak het omhulsel schoon met een vochtig doekje. Dompel het apparaat nooit in water en plaats het niet onder een stromende kraan.



U kunt de beker en het snijblad snel en veilig schoonmaken met behulp van de turboknop.



Giet warm water en een paar druppeltjes afwasmiddel in de beker.



Mix het water en het afwasmiddel door heel even op de turboknop te drukken.



Spoel daarna de beker schoon onder stromend water.



U kunt indien nodig het snijblad ook apart schoonmaken.



Wees voorzichtig met het schoonmaken en spoelen van het snijblad - de messen zijn erg scherp! Gebruik alleen water en afwasmiddel. Doe onderdelen van het apparaat NIET in de afwasmachine.

Als u het snijblad wilt loshalen, moet u dit tegen de klok in draaien. Zie de paragrafen "De blender uit elkaar halen" en "De blender in elkaar zetten".

## Verwijderen



### Verpakkingsmateriaal

Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en recyclebaar. De plastic onderdelen zijn aangeduid met markeringen, zoals >PE<, >PS<, enzovoort. Doe de materialen in de juiste afvalcontainer bij uw plaatselijke afvalcentrale.



Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.



## Voorbeeldrecepten

Ingrediënten		Instructies
<b>Soepen/Voorafjes</b>		
<b>Groentenroomsoep</b>		
250 g aardappelen 125 g wortelen 100 g selderij 1 ui 1 l runderbouillon 1 kopje crème fraîche of room 1 eetlepel fijngesneden tuinkruiden zout, peper		Was en schil de aardappelen, wortelen, selderij en ui, en snij ze in stukjes. Voeg 1/3 van de bouillon toe aan de kleingesneden groenten en breng aan de kook. Laat het geheel 10 minuten koken en vervolgens afkoelen. Pureer het daarna in de blender op stand 2. Breng de rest van de bouillon aan de kook in een pan, voeg de groentepuree toe en breng het geheel weer even aan de kook. Breng op smaak met crème fraîche, zout en peper. Strooi de tuinkruiden eroverheen en serveer.
<b>Koude tomatensoep</b>		
750 g tomaten 1 ui 3 eetlepels olijfolie 1 kopje crème fraîche 1 citroen 2 eetlepels Balsamico-azijn 1 eetlepel fijngesneden basilicum zout, peper, suiker		Snij de tomaten kruislings in en blancheer in heet water. Ontvel ze en snij ze in grote stukken. Pel en snipper de ui. Doe de tomaten en ui in de blender en pureer alles op stand 2. Voeg citroensap, olie en azijn toe. Breng op smaak met zout, peper en suiker. Roer de crème fraîche erdoor.
<b>Wortelroomsoep</b>		
500 g wortelen 1/2 l groentebouillon 1/8 l room 1/8 l witte wijn kervel, peterselie, zout, peper, suiker		Was en schil de wortelen en snij ze in stukken. Kook ze ongeveer 15 minuten in 1/4 l groentebouillon en laat even afkoelen. Pureer de soep in de blender op stand 2 en giet alles terug in de pan. Voeg de rest van de bouillon toe en warm de soep weer op. Voeg wijn en room toe en breng op smaak met zout, peper en suiker.

Ingrediënten		Instructies
<b>Koude komkommersoep</b>		
750 g 500 g 1 1 snuifje 1 bosje 1 bosje	komkommer natuuryoghurt teentje knoflook suiker, zout, peper bieslook dille	Was en schil de komkommer, halveer deze in de lengte en verwijder de kern. Snij het vrucht vlees in stukken en doe ze in de blender met de knoflook. Pureer dit op stand 2. Voeg de yoghurt toe en roer goed door. Breng op smaak met zout, peper en suiker en garneer met dille en bieslook.
<b>Humus</b>		
250 g 3 eetlepels 30 ml 4 teentjes 30 ml	gekookte kikkererwten (evt. uit blik; goed spoelen) olijfolie citroensap knoflook water	Mix alle ingrediënten in de blender op stand 2, gedurende 40 seconden of totdat alles gepureerd is.
<b>Cake en gebak</b>		
<b>Pannenkoekmix</b>		
500 ml 3 1 snuifje 250 g	melk eieren zout bloem	Doe alle ingrediënten in de blender in de bovenstaande volgorde. Zet de blender op stand 2 en mix alles tot een glad beslag. Schraap ondertussen de bloemresten van de zijkant van de beker en voeg dit bij het beslag. Laat het beslag een kwartiertje rijzen voordat u verder gaat.
<b>Snelle cake</b>		
150 g 140 g 125 g 2 1 theelepel 60 ml	zelfrijzend bakmeel suiker boter of margarine, gesmolten eieren vanillepoeder melk	Warm de oven voor op 180 °C. Vet een rond cakeblik van 20 cm in. Doe alle ingrediënten in de blender en zet deze op stand 2 gedurende 50 seconden of totdat een glad beslag ontstaat. Doe het beslag in het cakeblik en plaats gedurende 30-35 minuten in de oven, tot de cake mooi goudbruin is. Laat afkoelen en bestrijk indien gewenst met glazuur.

Ingrediënten		Instructies
<b>Dranken/Cocktails</b>		
<b>Ijskoffie</b>		
2 eetlepels 50 ml 250 ml ½ kopje 100 ml	oploskoffie kokend water melk ijs slagroom	Los het koffiëpoeder op in kokend water en laat afkoelen. Doe een beetje water in de mengbeker en voeg het ijs toe. Zet de blender op stand 3. Doe vervolgens alle ingrediënten erbij behalve de room en zet op stand 1 gedurende 30-60 seconden. Klop de room gedurende 40 seconden. Giet de ijskoffie in glazen en doe er een toefje room bovenop. Garneer met chocolade- of cacaoëpoeder.
<b>Advocaat</b>		
250 ml 2 eetlepels 2 eetlepels 1	hete melk rum honing ei nootmuskaat	Mix melk, rum en honing op stand 2 gedurende 30-60 seconden. Voeg het ei toe en mix nog 20 seconden op stand 2. Bestrooi met nootmuskaat en serveer.

## I Gentile Cliente,

La preghiamo di leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso, osservando in particolare le avvertenze di sicurezza riportate nelle prime pagine! Si prega inoltre di conservare le presenti istruzioni per l'uso per consultarle in seguito e consegnarle ad un eventuale futuro proprietario dell'apparecchio.

## Descrizione (figura 1)

- A Bicchiera
- B Beccuccio
- C Apertura di riempimento con tappo dosatore (bloccabile)
- D Coperchio
- E Blocco lame
- F Anello di guarnizione (nel blocco lame)
- G Corpo motore
- H Tasto Pulse (funzionamento a intermittenza)
- J Selettore velocità
- K Gommini antiscivolo
- L Vano avvolgicavo (basamento)
- M Targhetta di identificazione (basamento)

## Avvertenze di sicurezza

La sicurezza di questo apparecchio è conforme alle regole riconosciute della tecnica e alla legge sulla sicurezza degli apparecchi. Nonostante ciò, quale produttore siamo tenuti ad informar Vi riguardo le avvertenze sulla sicurezza successivamente riportate.

### Sicurezza generale

- L'apparecchio deve essere collegato alla rete la cui tensione e frequenza corrispondano ai dati riportati sulla targhetta!
- Non staccare mai la spina dalla presa di corrente tirandola per il cavo di alimentazione.
- Non mettere mai in funzione il frullatore se
  - il corpo dell'apparecchio è danneggiato,
  - il cavo di alimentazione è danneggiato.
- In caso di cavo di alimentazione danneggiato, farlo sostituire dal costruttore o da un centro di assistenza autorizzato oppure da un tecnico qualificato, per evitare pericoli.

- Le riparazioni su questo apparecchio devono essere eseguite solo da tecnici specializzati. Le riparazioni non eseguite correttamente possono comportare gravi pericoli. In caso di riparazione rivolgetevi al servizio assistenza o al rivenditore di fiducia autorizzato.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza, a meno che le stesse non siano state seguite nella fase iniziale dell'uso dell'apparecchio o non abbiano avuto istruzioni adeguate sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

### Sicurezza per bambini

- Non far funzionare l'apparecchio incustodito e tenere lontano dalla portata dei bambini!
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.

### Avvertenze particolari per l'utilizzo

- Non mettere mai in funzione il frullatore con mani umide.
- Non lasciar asciugare i componenti in plastica sopra o nelle immediate vicinanze di radiatori.
- Non miscelare con l'apparecchio colori (vernici, poliestere ecc.) – **Pericolo di esplosione!**
- Al termine dell'uso e prima di qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, disinserire l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Il blocco lame deve essere smontato soltanto da un tecnico autorizzato.
- Non pulire mai il corpo motore sotto acqua corrente o in acqua di risciacquo.
- **Attenzione: il blocco lame è molto affilato.** Prestare particolare attenzione durante il montaggio e lo smontaggio del frullatore. **Pericolo di lesioni!**
- Non introdurre oggetti duri (ad es. Cucchiai) quando le lame sono in funzione e non inserire la mano nel frullatore. **Pericolo di lesioni!**
- Il costruttore non è responsabile per eventuali danni causati da un impiego non regolare o non appropriato dell'apparecchio.

## CE Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive CE:

- Direttiva Bassa tensione 2006/95/CE
- Direttiva EMC 89/336/EEC e successivi emendamenti 92/31/EEC e 93/68/EEC

## Dati tecnici

Tensione di rete: 230/240 V

Potenza assorbita: 600 W






## Esempi applicativi


Il frullatore consente di preparare diverse bevande, tritare il ghiaccio, tritare frutta e verdura, montare la panna ecc.

## Avvolgicavo (figura 2)

L'apparecchio è dotato di vano avvolgicavo. Qualora il cavo di alimentazione alla presa di corrente sia troppo lungo, è possibile lasciare avvolta la parte non necessaria alla base del corpo motore.







## Smontaggio del frullatore

-  Estrarre la spina dalla presa di corrente.
-  Togliere il coperchio (figura 1/D).
-  Togliere il contenitore verso l'alto (figura 3).
-  Girare il gruppo lame in senso antiorario e rimuoverlo nell'utilizzare il misurino. Inserire le scanalature del misurino nelle costine del gruppo lame (Figura 4).
-  L'anello di guarnizione può essere tolto (figura 5).











 **Attenzione:** il blocco lame è molto affilato. **Pericolo di lesioni!** Pericolo di tagliare l'anello di guarnizione!

**Attenzione:** non rimuovere con forza il blocco lame dal bicchiere del frullatore in quanto potrebbe danneggiarsi! Tenere eventualmente il blocco lame leggermente inclinato per rimuoverlo.

## Montaggio del frullatore

-  Applicare l'anello di guarnizione al blocco lame (figura 5).
-  Inserire il gruppo lame tenendo il frullatore verso il basso. Girare in senso orario per fissarlo nell'utilizzare il misurino (Figura 6). **Avvertenza. Maneggiare con cura.**
-  Applicare il contenitore sul carter del motore. Le due frecce devono combaciare (figura 7).
-  Applicare il coperchio sul bicchiere.
-  **i** Il frullatore funziona solamente se le due marcature a freccia si trovano esattamente l'una sopra l'altra (figura 7). Vedere anche al capoverso "Sistema di sicurezza".
-  Inserire il tappo dosatore (figura 1/C) e bloccarlo.

## Funzionamento del frullatore

-  **i** Posizionare il frullatore su una superficie piana e asciutta.
-   Aprire il coperchio (figura 1/D) e versare tutti gli ingredienti necessari nel bicchiere. **Attenzione:** non superare la capacità massima di 1,5 litri!
-  **i** Durante il funzionamento è possibile aggiungere altri ingredienti attraverso l'apertura di riempimento. È possibile utilizzare a questo scopo anche il tappo dosatore del coperchio (figura 1/C). Richiudere immediatamente l'apertura di riempimento per evitare spruzzi.
-   Avviare il frullatore ruotando verso destra il selettore (figura 1/J) o premendo il tasto Pulse (figura 1/H).
-  **i** Si consiglia di iniziare con la velocità 1 e di passare successivamente alla velocità 2. Lo stadio 3 serve per tritare il ghiaccio. Premendo il tasto Pulse il frullatore funziona alla massima velocità.
-   Dopo la miscelazione, togliere dapprima il contenitore (figura 3). Solo dopo aprire il coperchio.
-  **!** Non lasciar funzionare il frullatore per più di 3 minuti consecutivi. Dopo 3 minuti di utilizzo occorre far raffreddare l'apparecchio per almeno 10 minuti.

## Sistema di sicurezza

Il sistema di sicurezza impedisce l'uso del frullatore quando il contenitore non è stato applicato correttamente.



Tenere comunque l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.

## Ghiaccio

Il frullatore può essere utilizzato per tritare cubetti di ghiaccio. Aggiungere sempre un po' d'acqua prima di tritare il ghiaccio.



Versare l'acqua nel bicchiere del frullatore.



Accendere il frullatore. Si possono usare tutti gli stadi di velocità. Lo stadio 3 è particolarmente adatto per la triturazione del ghiaccio.



Il ghiaccio può essere aggiunto anche durante il funzionamento attraverso l'apertura di riempimento del coperchio.

## Pulizia e manutenzione



Estrarre la spina dalla presa di corrente prima di procedere alla pulizia del frullatore.



Assicurarsi che non penetrino liquidi nel corpo motore!



Pulire il corpo motore con un panno umido. **Non immergere mai in acqua o mettere sotto acqua corrente!**



Pulire rapidamente e con sicurezza bicchiere e lame utilizzando il tasto Pulse.



Versare nel bicchiere acqua calda e alcune gocce di detersivo per stoviglie.



Miscelare acqua e detersivo azionando brevemente il tasto Pulse.



Risciacquare quindi il bicchiere sotto acqua corrente.



Qualora necessario, è anche possibile pulire separatamente il blocco lame.



Sciogliere manualmente il blocco lame prestando particolare attenzione (**pericolo di lesioni!**). Per la pulizia utilizzare soltanto acqua e detersivo per stoviglie. Non lavare mai componenti del frullatore in lavastoviglie. Per rimontare il blocco lame, ruotarlo in senso orario. Vedere anche il paragrafo "Montaggio del frullatore".

## Smaltimento




### Materiale di imballaggio

I materiali di imballaggio sono ecologici e riciclabili. Gli elementi in materiale plastico sono contrassegnati ad es. >PE< (polietilene), >PS< (polistirolo espanso), ecc. Smaltite i materiali di imballaggio a seconda del loro contrassegno conferendoli negli appositi contenitori sistemati presso le discariche comunali.



### Vecchio elettrodomestico



Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

## Esempi di ricette

Ingredienti		Preparazione
<b>Zuppe/Antipasti</b>		
<b>Passato di verdura</b>		
250 g patate 125 g carote 100 g sedano 1 cipolla 1 l brodo di carne 1 vasetto crème fraîche o panna 1 cucch. erbe aromatiche tritate sale, pepe		Lavate, pelate e tagliate a dadini le patate, le carote, il sedano e la cipolla. Portate ad ebollizione le verdure tagliate in 1/3 di brodo di carne e fate cuocere per 10 minuti. Lasciate raffreddare brevemente il brodo e le verdure e riducete a purea fine nel frullatore utilizzando la velocità 2. Portate ad ebollizione il restante brodo di carne in una pentola, aggiungete la purea di verdura e fate cuocere brevemente. Insaporite il passato con crème fraîche, sale e pepe. Prima di servire cospargete con erbe aromatiche tritate.
<b>Crema di pomodoro fredda</b>		
750 g pomodori 1 cipolla 3 cucch. olio d'oliva 1 vasetto crème fraîche 1 limone 2 cucch. aceto balsamico 1 cucch. foglie di basilico tritate sale, pepe, zucchero		Tagliate a spicchi i pomodori e scottateli con acqua bollente. Pelate i pomodori e tagliateli a pezzi grandi. Pelate la cipolla e tagliate anch'essa a pezzi. Riducete pomodori e cipolla a purea fine nel frullatore utilizzando la velocità 2. Aggiungete succo di limone, olio e aceto. Insaporite con sale, pepe e zucchero. Amalgamate con crème fraîche.
<b>Crema di carote</b>		
500 g carote 1/2 l brodo di verdura 1/8 l panna 1/8 l vino bianco cerfoglio, prezzemolo, sale, pepe, zucchero		Lavate, pelate e tagliare a pezzi le carote. Cuocete in 1/4 l di brodo di verdura per ca. 15 minuti. Lasciate raffreddare brevemente. Riducete a purea nel frullatore con la velocità 2 e versate in pentola. Aggiungete il restante brodo di verdura e riscaldate di nuovo il tutto. Aggiungete il vino bianco e la panna e insaporite.
<b>Zuppa di cetrioli fredda</b>		
750 g cetrioli da insalata 500 g yogurt naturale 1 spicchio d'aglio 1 presa zucchero, sale, pepe 1 mazz. erba cipollina 1 mazz. aneto		Lavate, pelate, tagliate a metà sulla lunghezza i cetrioli e togliete i semi. Tagliate a pezzi la polpa dei cetrioli e riducete a purea insieme all'aglio nel frullatore utilizzando la velocità 2. Aggiungete lo yogurt e amalgamate bene. Insaporite con zucchero, sale e pepe. Guarnite la zuppa fredda con aneto e rotolini di erba cipollina.

Ingredienti		Preparazione
<b>Hummus (Hommos)</b>		
250 g	ceci cotti (si possono utilizzare i ceci in scatola sciacquandoli bene)	Miscelate tutti gli ingredienti alla velocità 2 per 40 secondi o fino ad ottenere una massa omogenea.
3 cucch.	olio d'oliva	
30 ml	succo di limone	
4	spicchi d'aglio	
30 ml	acqua	
<b>Dolci</b>		
<b>Crespelle</b>		
500 ml	latte	Versate gli ingredienti nel frullatore nella sequenza indicata. Miscelate l'impasto alla velocità 2. Raschiate di tanto in tanto la farina aderente al bordo. Prima di continuare la lavorazione lasciate riposare l'impasto per 15 minuti.
3	uova	
1 presa	sale	
250 g	farina	
<b>Melt'n'Mix Cake</b>		
150 g	farina	Preriscaldate il forno a 180 °C. Imburrate una teglia circolare di ca. 20 cm di diametro. Versate tutti gli ingredienti nel bicchiere del frullatore. Miscelate il tutto alla velocità 2 per 50 secondi o fino ad ottenere una massa omogenea. Distribuite la miscela ottenuta nella teglia imburrata e cuocete in forno per ca. 30-35 minuti fino a doratura. Lasciate raffreddare e guarnite a piacere.
140 g	zucchero	
125 g	burro o margarina fusa	
2	uova	
1 cucch.ino	vaniglia	
60 ml	latte	



Ingredienti		Preparazione
<b>Drinks/Cocktails</b>		
<b>Caffè freddo</b>		
2 cucch. 50 ml 250 ml ½ tazza 100 ml	caffè solubile acqua bollente latte ghiaccio tritato panna montata	Sciogliete il caffè in polvere in acqua bollente e lasciate raffreddare. Versare un po' d'acqua nel bicchiere, aggiungere i cubetti di ghiaccio e tritare con lo stadio di velocità 3. Miscelate tutti gli ingredienti, eccetto la panna montata, a velocità 1 per 30-60 secondi. Montate a neve la panna per ca. 40 secondi. Versate in bicchieri e guarnite con panna montata. Decorate con cioccolato liquido.
<b>Egg Nog</b>		
250 ml 2 cucch.ino 2 cucch.ino 1	latte caldo rum miele uovo noce moscata	Miscelate latte, rum e miele a velocità 2 per 30-60 secondi. Aggiungete l'uovo e miscelate a velocità 2 per altri 20 secondi. Cospargete con noce moscata e servite.

E

## Estimado/a cliente:

Lea detenida y completamente las instrucciones de uso. En especial, observe las normas de seguridad incluidas en las primeras páginas de estas instrucciones de uso. Conserve las instrucciones de uso para realiza consultas en el futuro. Asimismo, proporcione estas instrucciones a otros posibles usuarios del aparato.

## Descripción del aparato (Figura 1)

- A Depósito
- B Tubito de salida
- C Boca de entrada con cangilón de llenado (bloqueable)
- D Tapa
- E Cuchilla
- F Anillo de estanqueidad (de la cuchilla)
- G Bloque del motor
- H Tecla Pulse
- J Dial selector de niveles de velocidad
- K Pies de goma antideslizantes
- L Compartimiento para enrollar el cable (Parte inferior del aparato)
- M Placa de características (Parte inferior del aparato)



## Normas de seguridad

La seguridad de este aparato corresponde a las reglas reconocidas de la técnica y a la Ley sobre la seguridad de aparatos. No obstante, respete las normas de seguridad que proporcionamos a continuación en calidad de fabricante.

### Medidas de seguridad generales

- El aparato sólo debe conectarse a una red eléctrica cuyo voltaje y frecuencia coincidan con la indicación de la placa de características.
- Nunca tire del cable del conector para extraerlo del enchufe.
- Nunca ponga en marcha la batidora si:
  - la carcasa está dañada.
  - el cable de conexión está dañado.
- Si el cable de conexión de este aparato está dañado, será preciso sustituirlo a fin de evitar riesgos; para ello, póngase en contacto con el

fabricante, su servicio de atención al cliente o un técnico cualificado.

- Las reparaciones en este aparato deben ser ejecutadas únicamente por técnicos cualificados. En caso de reparaciones inadecuadas se pueden producir considerables peligros. En caso de reparación, sírvase consultar al Servicio postventa o a su distribuidor autorizado.
- Este aparato no está concebido para su uso por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos de que se les haya dado una formación o supervisión inicial sobre el uso del aparato, por una persona responsable de su seguridad.

### Seguridad para los niños

- Preste siempre atención al aparato mientras esté en marcha y vigile especialmente a los niños.
- Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no juegan con el aparato.

### Precauciones de uso con el aparato en marcha

- No toque la batidora en marcha con las manos mojadas.
- Los componentes de plástico no deben ponerse a secar en las inmediaciones de radiadores.
- El aparato no es apto para mezclar pinturas (lacas, poliéster, etc.) – ¡Peligro de explosión!
- Después de utilizar el aparato, así como en las tareas de limpieza y mantenimiento, apague y desenchúfelo.
- La cuchilla sólo debe desmontarla personal cualificado.
- Nunca lave el bloque del motor bajo el chorro del grifo ni con agua de aclarado.
- **Atención: La cuchilla está muy afilada.** Tenga mucho cuidado al montar y desmontar la batidora. ¡Peligro de lesiones!
- No inserte ningún objeto duro (por ejemplo, una cuchara) con la cuchilla en marcha ni toque el depósito de mezcla con las manos. ¡Peligro de lesiones!
- El fabricante no se responsabiliza de los posibles daños derivados de uso irregular o funcionamiento incorrecto.

## Este aparato cumple los requisitos de las siguientes directivas europeas:

- Directiva de baja tensión 2006/95/CE
- Directiva EMC (Compatibilidad electromagnética) 89/336/CEE con las modificaciones 92/31/CEE y 93/68/CEE

## Datos técnicos

Voltaje de alimentación: 230/240 V

Potencia absorbida: 600 W






## Ejemplos de aplicación

La batidora permite preparar diferentes bebidas combinadas, picar hielo, triturar frutas y verduras, montar nata, etc.

## Compartimiento para enrollar el cable (Figura 2)

El aparato incluye un compartimiento para enrollar el cable. En caso de que sobre cable de alimentación después de enchufarlo, puede recogerlo en el compartimiento inferior.

## Desmontaje del aparato







-  Desenchufe el aparato.
-  Quite la tapa (Figura 1, D).
-  Gire el depósito en el sentido de las agujas del reloj y elévelo (Figura 3).
-  Gire el recipiente de la cuchilla hacia la izquierda y retírelo con la ayuda del vaso de medir. Las ranuras del vaso de medir encajan en los salientes del recipiente de la cuchilla (Figura 4).
-  Ahora puede retirar el anillo de estanqueidad (Figura 5).







**Atención:** La cuchilla está muy afilada. ¡Puede producir lesiones! No fuerce el anillo de estanqueidad ya que podría dañarse.


**Atención:** No fuerce la cuchilla para retirarla del depósito de mezcla, ya que podría dañarse. Para extraer la cuchilla, manténgala ligeramente inclinada.


## Montaje de la batidora


-  Instale el anillo de estanqueidad en la cuchilla (Figura 5).
-  Inserte el recipiente de la cuchilla sosteniendo la batidora boca abajo. Gírelo hacia la derecha para enroscarlo con la ayuda del vaso de medir (Figura 6). **Precaución:** Realice este proceso con cuidado.
-  Coloque el depósito sobre el bloque del motor. Ambas flechas deben coincidir (Figura 7).
-  Instale la tapa sobre el depósito y gírela hasta que el pico de la tapa se coloque sobre el asa.
-  La batidora sólo funciona si las flechas coinciden exactamente (Figura 7). Véase también el apartado "Sistema de Seguridad".
-  Instale el cangilón de llenado (Figura 1/C) y bloquéelo.

## Funcionamiento de la batidora

-  Coloque la batidora sobre una superficie de trabajo nivelada y seca.
-  Abra la tapa (Figura 1/D) e introduzca todos los ingredientes necesarios en el depósito. Atención: No supere la capacidad máxima de 1,5 litros.
-  Con la batidora activada es posible añadir más ingredientes a través de la boca de entrada. Asimismo, también puede utilizar el cangilón de llenado de la tapa (Figura 1/C). Vuelva a cerrar la boca de entrada enseguida para evitar que se produzcan salpicaduras.
-  Inicie la batidora; para ello, gire el dial selector (Figura 1/J) a la derecha o pulse la tecla Pulse (Figura 1/H).


 Se recomienda empezar con el nivel de velocidad 1 y, más tarde, pasar al nivel 2. El nivel 3 se utiliza para picar hielo. Si se pulsa la tecla Pulse, la batidora se activa a la máxima velocidad.

 Después del uso, desmonte en primer lugar el depósito (Figura 3). A continuación, abra la tapa.

 No mantenga la batidora en funcionamiento más de 3 minutos ininterrumpidamente. Cada 3 minutos de operación, es preciso dejar enfriar el aparato 10 minutos como mínimo.


## Sistema de seguridad


El sistema de seguridad impide el uso de la batidora si el depósito está incorrectamente colocado.


 No obstante, mantenga el aparato alejado de los niños.

## Para picar hielo


La batidora puede utilizarse para picar cubitos de hielo. Vierta un poco de agua en el depósito antes de triturar el hielo.


 Vierta el agua en el depósito.


 Active la batidora. Puede utilizar todos los niveles de velocidad. El nivel 3 resulta especialmente adecuado para picar hielo.

 Es posible añadir hielo con la batidora en marcha a través de la boca de entrada de la tapa.


## Limpieza y mantenimiento


 Desenchufe la batidora antes de limpiarla.


 Asegúrese de que no se introduzca líquido en el bloque del motor.


 Limpie el bloque del motor con un paño húmedo. **Nunca lo sumerja en agua ni lo exponga al chorro del grifo.**


 Con ayuda de la tecla Pulse, libere el depósito y la cuchilla para lavarlos sin correr riesgos.

 Añada agua caliente y unas gotas de detergente en el depósito.

 Mezcle el agua y el detergente; para ello, accione brevemente la tecla Pulse.

 Por último, aclare el depósito bajo el chorro de agua del grifo.

 Si es necesario, también puede lavar la cuchilla por separado.


 Aclare la cuchilla con cuidado de no dañarse las manos (**¡Peligro de lesiones!**). Para lavarla, utilice sólo agua y detergente. No lave nunca los componentes del aparato en el lavavajillas. Para volver a instalar la cuchilla, gírela en sentido a las agujas del reloj. Consulte la sección "Montaje de la batidora".

## Eliminación de desechos

### Material de embalaje

Los materiales de embalaje respetan el medio ambiente y son reciclables. Los elementos de materia plástica están identificados; por ejemplo, >PE<, >PS< etc. Elimine los materiales de embalaje, según su identificación, en los contenedores de recogida disponibles en los puntos de gestión de desechos locales.

### Aparato viejo

El símbolo  en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

## Ejemplos de recetas

Ingredientes		Preparación
<b>Sopas/Entrantes</b>		
<b>Crema de verduras</b>		
250 g 125 g 100 g 1 1 l 1 vaso 1 cucharada sopera	Patatas Zanahorias Apio Cebolla Caldo de carne Nata fresca o nata Hierbas aromáticas picadas Sal y pimienta	Lavar, pelar y trocear las patatas, las zanahorias, el apio y la cebolla. Cocer las verduras troceadas en 1/3 de caldo de carne durante 10 minutos. Dejar enfriar brevemente el caldo y las verduras y triturarlos en la batidora con el nivel de velocidad 2 hasta conseguir un puré fino. Cocer el resto del caldo de carne en una cacerola, añadir el puré de verduras y dejar cocer brevemente. Condimentar la crema con nata fresca, sal y pimienta. Antes de servir, cubrir con hierbas aromáticas picadas.
<b>Sopa de tomate fría</b>		
750 g 1 3 cucharadas soperas 1 vaso 1 2 cucharadas soperas 1 cucharada sopera	Tomates Cebolla Aceite de oliva Nata fresca Limón Vinagre balsámico Albahaca picada Sal, pimienta y azúcar	Hacer incisiones cruzadas en los tomates y escaldar con agua caliente. Pelar los tomates y cortarlos en trozos grandes. Pelar la cebolla y cortar también en trozos. Triturar los tomates y la cebolla en la batidora con el nivel de velocidad 2 hasta conseguir un puré fino. Añadir el zumo de limón, el aceite y el vinagre. Condimentar con sal, pimienta y azúcar. Poner debajo nata fresca.
<b>Crema de zanahorias</b>		
500 g 1/2 l 1/8 l 1/8 l	Zanahorias Caldo de verduras Nata Vino blanco Perifollo, perejil, sal, pimienta y azúcar	Lavar, pelar y cortar en trozos las zanahorias. Cocerlas en 1/4 l de caldo de verduras durante 15 minutos aproximadamente. Dejar enfriar brevemente. Triturar en la batidora con el nivel de velocidad 2 hasta obtener un puré y verter de nuevo en la cacerola. Añadir el resto del caldo de verduras y calentar de nuevo la sopa. Incorporar el vino blanco y la nata, y condimentar.

Ingredientes		Preparación
<b>Sopa fría de pepino</b>		
750 g 500 g 1 1 Pr. 1 manojo 1 manojo	Pepino para ensalada Yogur natural Diente de ajo Azúcar Sal y pimienta, Cebolletas Eneldo	Lavar y pelar los pepinos para ensalada, cortarlos a lo largo por la mitad y extraer las semillas. Trocear la carne del pepino y, junto con el ajo, triturar en la batidora con el nivel de velocidad 2 hasta obtener un puré. Añadir el yogur y ligar completamente. Condimentar con azúcar, sal y pimienta. Adornar la sopa fría con eneldo y cebolleta.
<b>Hummus (Hommos)</b>		
250 g garbanzos en conserva lavados) 3 cucharadas soperas 30 ml 4 30 ml	Garbanzos cocidos (se pueden utilizar bien Aceite de oliva Zumo de limón Dientes de ajo Agua	Batir todos los ingredientes con el nivel de velocidad 2 durante 40 segundos o hasta conseguir una masa suave.
<b>Repostería</b>		
<b>Masa para pasteles</b>		
500 ml 3 1 pellizco 250 g	Leche Huevos Sal Harina	Introducir los ingredientes en la batidora en el orden indicado. Batir la masa completamente con el nivel de velocidad 2. Entretanto, limpiar la harina adherida al borde del recipiente. Antes de seguir trabajando la masa, dejarla reposar durante 15 min. aproximadamente.
<b>Bizcocho</b>		
150 g 140 g 125 g  2 1 cucharilla 60 ml	Harina Azúcar Mantequilla o margarina derretida Huevos Vainilla Leche	Calentar el horno a 180 °C. Untar un molde para pasteles redondo de 20 cm de diámetro. Introducir todos los ingredientes en el depósito de mezcla. Batir todo con el nivel de velocidad 2 durante 50 segundos o hasta conseguir una masa suave. Distribuir la mezcla en el molde para pasteles preparado y cocer entre 30 y 35 minutos hasta que se dore. Dejar enfriar y glasear al gusto.

Ingredientes		Preparación
<b>Bebidas y cócteles</b>		
<b>Café helado</b>		
2 cucharadas soperas 50 ml 250 ml ½ taza 100 ml	Café soluble Agua hirviendo Leche Hielo picado Nata montada	Disolver el café en polvo en agua hirviendo y dejar enfriar. Verter un poco de agua en el depósito, añadir los cubitos de hielo y triturar con el nivel de velocidad 3. Batir todos los ingredientes, excepto la nata montada, con el nivel de velocidad 1 entre 30 y 60 segundos. Batir la nata durante 40 segundos hasta que espese. Verter en vasos y cubrir con nata montada. Adornar con chocolate caliente.
<b>Ponche de huevo</b>		
250 ml 2 cucharillas 2 cucharillas 1	Leche caliente Ron Miel Huevo Nuez moscada	Batir la leche, el ron y la miel con el nivel de velocidad 2 entre 30 y 60 segundos. Añadir el huevo y batir con el nivel de velocidad 2 durante 20 segundos más. Espolvorear nuez moscada antes de servir.

P

## Exma Cliente, Exmo Cliente,

É favor ler estas instruções com atenção. Tenha em linha de conta sobretudo as indicações de segurança nas primeiras páginas destas instruções! É favor guardar estas instruções para uma consulta posterior. Entregue-as a eventuais possuidores posteriores do aparelho.

### Descrição do aparelho (fig. 1)

- A Recipiente
- B Abertura de vazamento
- C Abertura de enchimento com copo de enchimento (bloqueável)
- D Tampa
- E Dispositivo das lâminas
- F Anel de vedação (no dispositivo das lâminas)
- G Caixa do motor
- H Botão Pulse
- J Selector rotativo para a graduação da velocidade
- K Bases de borracha antiderrapantes
- L Compartimento para enrolar o cabo (Lado inferior do aparelho)
- M Placa de características (Lado inferior do aparelho)



### Indicações de segurança

A segurança deste aparelho está de acordo com as regras da técnica conhecidas e com as normas de segurança de aparelhos. No entanto, como fabricantes, somos incumbidos a dar-lhe as seguintes indicações de segurança.

#### Segurança geral

- O aparelho só pode ser ligado a uma rede eléctrica, cuja tensão e frequência deverão corresponder aos dados da placa de características!
- Nunca puxe a ficha de rede no cabo de ligação da tomada de corrente.
- Nunca use a batedeira, se
  - a caixa estiver danificada,
  - de o cabo de ligação estiver danificado.
- Se o cabo de ligação deste aparelho estiver danificado, este terá de ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência

técnica ou uma pessoa qualificada, a fim de evitar perigos.

- Qualquer reparação neste aparelho deve ser efectuada unicamente por técnicos especializados. Reparacões inadequadas podem causar ferimentos graves. Em caso de reparação, dirija-se ao serviço de assistência técnica ou ao seu revendedor autorizado.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, a não ser que tenha havido uma supervisão inicial ou elas tenham recebido instruções quanto ao uso deste aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.

#### Segurança para crianças

- Nunca deixe funcionar o aparelho sem vigilância e mantenha uma vigilância especial em relação a crianças!
- As crianças devem ser vigiadas de forma a assegurar que estas não brincam com o aparelho.

#### Na operação do aparelho, tenha em linha de conta o seguinte

- Nunca utilize a batedeira com as mãos molhadas.
- Peças em plástico não podem ser secadas em cima ou perto de caloríferos.
- Com o aparelho não podem ser batidas tintas (vernizes, poliéster etc.) – **Perigo de explosão!**
- Terminada a operação e antes de cada limpeza e tratamento, deverá desligar o aparelho e puxar a ficha de rede.
- O dispositivo das lâminas só pode ser desmontado por pessoal especializado autorizado.
- Nunca passe a caixa do motor por água corrente ou coloque-o na água de lavar.
- **Atenção: o dispositivo das lâminas é muito pontiagudo.** Seja muito cuidadoso na montagem e desmontagem da batedeira. **Perigo de lesão!**
- Não mantenha objectos duros (p.ex. colheres) sobre as lâminas em funcionamento e não introduza a mão no recipiente da batedeira. **Existe perigo de lesão!**
- O fabricante não se responsabiliza por eventuais danos provocados pela utilização indevida ou operação incorrecta.



## Este aparelho está de acordo com as seguintes Directivas EC :

- Directiva Baixa Voltagem 2006/95/EC
- Directiva EMC 89/336/EEC com aditamentos 92/31/EEC e 93/68/EEC

## Dados técnicos

Tensão de rede: 230/240 V

Consumo de potência: 600 W






## Exemplos de utilização

A batedeira serve para a preparação de vários batidos líquidos, picar gelo, fragmentar frutos e legumes, bater natas etc..

## Compartimento para o cabo (fig. 2)

O aparelho possui um compartimento para o cabo. Caso a linha adutora para a tomada for demasiado longa, poderá deixar o cabo, que não é necessário, na base da caixa.

## Desmontagem do aparelho







-  Puxar a ficha de rede.
-  Retirar a tampa (fig. 1/D)
-  Retirar o recipiente em direcção para cima (fig. 3)
-  Rode a estrutura da lâmina para a esquerda e remova-a utilizando o copo graduado. As ranhuras do copo graduado encaixam-se na estrutura da lâmina (Figura 4).
-  O anel de vedação pode ser retirado (fig. 5)







**Atenção:** O dispositivo das lâminas é muito pontiagudo. Existe perigo de lesão! O anel de vedação pode ser cortado.


**Atenção:** Não retire o dispositivo das lâminas com força da batedeira, porque pode ser danificado! Ao retirar o dispositivo, mantenha este eventualmente numa posição oblíqua.


## Montagem da batedeira


-  Coloque o anel de vedação sobre o dispositivo das lâminas (fig. 5).
-  Introduza a estrutura da lâmina mantendo a liquidificadora virada para baixo. Para fixar, rode-a para a direita utilizando o copo graduado (Figura 6). **Atenção! Manusear cuidadosamente!**
-  Coloque o recipiente sobre a caixa do motor. Ambas as setas têm de ficar sobrepostas (fig. 7)
-  Coloque a tampa sobre o recipiente.
-  A batedeira só se deixa operar, se as marcações das setas estiverem precisamente uma sobre a outra (fig. 7) Ver igualmente o capítulo "Sistema de segurança".
-  Introduza o copo de enchimento (fig. 1/C) e trave-o

## Manejo da batedeira

-  Coloque a batedeira sobre uma superfície de trabalho lisa e seca
-  Abra a tampa (fig. 1/D) e introduza todos os ingredientes necessários no recipiente. **Atenção:** Não ultrapasse a quantidade máxima de enchimento de 1,5 litros!
-  Durante a operação, poderá juntar mais ingredientes através da abertura de enchimento. Para isso, pode utilizar igualmente o copo de enchimento na tampa (fig. 1/C). Feche a abertura de enchimento imediatamente, a fim de evitar salpicos.
-  Ligue a batedeira, rodando o selector rotativo (fig. 1/J) para a direita, ou premindo o botão Pulse (fig. 1/H)


 Recomenda-se um início de trabalho com o grau de velocidade 1, para depois passar para o grau 2. O grau 3 é escolhido para picar gelo. Quando premir o botão Pulse, a batedeira funciona na velocidade máxima.

 Após a batedura, retire primeiro o recipiente (fig. 3). A seguir abra a tampa.

 Não deixe a batedeira trabalhar ininterruptamente durante mais de 3 minutos. Após um período de funcionamento de 3 minutos, o aparelho tem de arrefecer no mínimo durante 10 minutos.


## Sistema de segurança


O sistema de segurança impede que a batedeira seja utilizada, quando o recipiente não estiver correctamente encaixado.


 Ainda assim, não deixe as crianças aproximarem-se do aparelho.

## Picar gelo


A batedeira pode ser utilizada para picar gelo. Adicione sempre um pouco de água no recipiente, antes de picar aí o gelo.


 Verta a água para o recipiente.


 Ligue a batedeira. Podem ser utilizados todos os graus de velocidade. O grau 3 é especialmente adequado para picar o gelo.


 Pode igualmente introduzir o gelo durante o funcionamento do aparelho, através da abertura de vazamento na tampa.


## Limpeza e tratamento


 Puxe a ficha de rede, antes de limpar a batedeira.


 Assegure-se que não entre qualquer líquido na caixa do motor!


 Limpe a caixa do motor com um pano húmido. **Nunca mergulhar em água ou colocar sob água corrente!**


 Com a ajuda do botão Pulse, o recipiente e e as lâminas deixam-se limpar fácil e seguramente.

 Verta água morna e algumas gotas de detergente de lavar louça no recipiente.

 Misture a água e o detergente, accionando o botão Pulse durante algum tempo.

 Enxague depois o recipiente com água corrente limpa.

 Se for necessário, o dispositivo das lâminas pode igualmente ser limpo em separado.

 Lave manualmente com cuidado o dispositivo das lâminas (**Perigo de lesão!**). Para a limpeza, apenas utilize água e detergente de lavar louça. Nunca coloque peças do aparelho na máquina de lavar louça. Quando voltar a colocar o dispositivo das lâminas, gire no sentido dos ponteiros do relógio. Veja igualmente o capítulo "Montagem da batedeira".

## Eliminação




### Material de embalagem

Os materiais utilizados na embalagem deste aparelho são compatíveis com o ambiente e recicláveis. As peças em plástico estão identificadas, por exemplo, >PE<, >PS< etc. Elimine os materiais de embalagem de acordo com a sua identificação, utilizando para o efeito os contentores de recolha existentes para essa finalidade nos locais de eliminação de resíduos da sua área de residência.



### Aparelho usado

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o

meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

## Exemplos de receitas

Ingredientes		Preparação
<b>Sopas/Entradas</b>		
<b>Crème de legumes</b>		
250 g 125 g 100 g 1 1 l 1 copo 1 c. sopa	batatas cenouras aipo cebolas caldo de carne crème fraîche ou natas ervas aromáticas picadas sal, pimenta	Lavar e descascar as batatas, as cenouras, o aipo e as cebolas e cortar aos cubos. Levar os legumes em pedaços à fervura em 1/3 do caldo de carne e deixar ferver durante 10 minutos. Deixar arrefecer o caldo e os legumes e bater na batedeira no grau 2 de velocidade até formar um puré. Deixar ferver num tacho o resto do caldo de carne, juntar os legumes em puré e deixar levantar a fervura. Apurar a sopa com crème fraîche antes de servir, espalhar as ervas picadas sobre a sopa.
<b>Sopa de tomate fria</b>		
750 g 1 3 c. sopa 1 copo 1 2 c. sopa 1 c. sopa	tomates cebolas azeite crème fraîche limão vinagre balsâmico folhas de manjeriço picadas sal, pimenta, açúcar	Dar um corte nos tomates e deitar sobre eles água a ferver. Tirar a pele aos tomates e cortá-los em pedaços grandes. Descascar as cebolas e cortá-las igualmente em pedaços. Passar os tomates e as cebolas na batedeira no grau 2 de velocidade até formar um puré. Adicionar o sumo de limão, o azeite e o vinagre. Temperar com sal, pimenta e açúcar. Misturar a crème fraîche.

Ingredientes		Preparação
<b>Puré de cenouras</b>		
500 g 1/2 l 1/8 l 1/8 l	cenouras caldo de legumes natas vinho branco cerrefólio, salsa, sal, pimenta, açúcar	Lavar e descascar as cenouras e cortá-las em pedaços. Ferver cerca de 15 min. em 1/4 l de caldo de legumes. Deixar arrefecer um pouco. Bater na batedeira no grau de velocidade 2, até formar um puré e voltar a verter no tacho. Adicionar o restante caldo de legumes e voltar a aquecer a sopa. Adicionar vinho branco e natas para apurar.
<b>Sopa fria de pepino</b>		
750 g 500 g 1 1 pitada 1 molho 1 molho	pepino yogurte natural dente de alho açúcar sal, pimenta cebolinho endro	Lavar e descascar o pepino, cortar ao comprido em duas metades e retirar as sementes. Cortar depois o pepino em pedaços e bater com o alho na batedeira no grau de velocidade 2, até ficar em puré. Adicionar o yogurte e misturar bem. Temperar com o açúcar, o sal e a pimenta. Guarnecer a sopa com endro e rolinhos de cebolinho
<b>Hummus (Hommos)</b>		
250 g  3 c. sopa 30 ml 4 30 ml	grão de bico cozido (Pode utilizar grão de bico em lata, passado por água) azeite sumo de limão dentes de alho água	Misturar bem todos os ingredientes no grau 2 de velocidade durante 40 segundos, ou até a massa ficar bem homogénea.
<b>Pastelaria</b>		
<b>Massa para crêpes</b>		
500 ml 3 1 pitada 250 g	leite ovos sal farinha	Encher o recipiente com os ingredientes na sequência. Bater bem a massa no grau de velocidade 2. De vez em quando, retirar a farinha pegada no rebordo do copo. Antes de continuar o trabalho, deixar a massa repousar durante cerca de 15 minutos.

Ingredientes		Preparação
<b>Melt'n'Mix Cake</b>		
150 g 140 g 125 g 2 1 c. chá 60 ml	farinha açúcar manteiga ou margarina derretida ovos baunilha leite	Aquecer previamente o forno a 180°C. Untar com margarina uma forma de bolos redonda com cerca de 20 cm de diâmetro. Junte todos os ingredientes no copo misturador. Misturar tudo muito bem durante 50 segundos, à velocidade de grau 2, ou até que a massa fique bem homogénea. Verter a massa na forma de bolos preparada e deixar cozer no forno durante aproximadamente 30-35 minutos. Deixar arrefecer e, conforme o seu desejo, cobrir o bolo com glace.
<b>Bebidas/Cocktails</b>		
<b>Iced Coffee</b>		
2 c. sopa 50 ml 250 ml ½chávena 100 ml	café solúvel água a ferver leite gelo picado natas para bater	Dissolver o café na água a ferver e deixar arrefecer Adicionar um pouco de água e os cubos de gelo no recipiente e picar no grau 3. Misturar bem todos os ingredientes, excepto as natas, no grau de velocidade 1, durante 30-60 segundos. Bater as natas em castelo durante 40 segundos. Verter em copos e adicionar o chantilly. Decorar com chocolate beível.
<b>Egg Nog</b>		
250 ml 2 c. chá 2 c. chá 1	leite quente rum mel ovo noz-moscada	Bater o leite, o rum e o mel à velocidade de grau 2, durante 30 – 60 segundos. Adicionar o ovo e continuar a bater à velocidade de grau 2 durante mais 20 segundos. Servir polvilhado com noz-moscada.

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 (i knivmekanismen)
- 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 används, 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!**
- 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 knivarna 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: 600 W






## Exempel på användning


Mixern kan användas för att göra olika blandade drycker, krossa is, hacka frukter och grönsaker, vispa gräddor 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.
-  Ta bort locket (bild 1/D).
-  Lyft upp kannan (bild 3).
-  Vrid skärknivsplattan moturs och ta bort den med hjälp av måttkoppen. Spåren på måttkoppen passar piggar på skärknivsplattan (bild 4).
-  Tätningsringen kan tas bort (bild 5).

 **Observera:** Knivarna är mycket vassa. Det finns risk för skador! Tätningsringen kan skäras sönder.


**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. Pilarna skall stå mot varandra (bild 7).


 Sätt på locket på kannan.

 Mixern kan bara användas om pilmarkeringarna står exakt mot varandra (bild 7). Se även avsnittet "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. För att krossa is väljs läge 3. Vid tryck på pulsknappen går mixern med högsta hastighet.

 Efter mixningen tar Du först bort kannan (bild 3). Därefter öppnar Du locket.

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




## Säkerhetssystem

Säkerhetssystemet förhindrar att mixern kan användas om kannan inte är riktigt fastsatt.










 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. Alla hastighetslägen kan användas. Läge 3 är speciellt lämpligt för att krossa is.
-  Du kan även fylla på is under mixning 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.
-  Häll 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 **medurs**. 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 hushållsavfall. 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
<b>Soppor/förrätter</b>		
<b>Grönsakssoppa</b>		
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.
<b>Kall tomatsoppa</b>		
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.
<b>Morotsoppa</b>		
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.
<b>Gurksås</b>		
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
<b>Hummus</b>		
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	
<b>Bakverk</b>		
<b>Pannkaksdeg</b>		
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	
<b>Melt'n'Mix Cake</b>		
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	
<b>Drinkar/coctails</b>		
<b>Iskaffe</b>		
2 msk	kaffepulver	Llös 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	
<b>Egg Nog</b>		
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	

FIN

## Arvoisa asiakkaamme!

Pyydämme, että tutustut huolellisesti tähän käyttöohjeeseen. Noudata ennen kaikkea ensimmäisillä sivuilla olevia turvallisuusohjeita! Säilytä käyttöohje myöhemmä 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 teräosaa varten
- 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. Käänny 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.) –**Räjähdystvaara!**
- 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 terän lähelle. Älä tartu kädellä sekoitusastiaan. **Loukkaantumisvaara!**
- Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, jotka ovat aiheutuneet määräysten vastaisesta tai virheellisestä käytöstä.

## CE Laite 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: 600 W







## Käyttöesimerkkejä

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







## Virtajohton lokero (Kuva 2)

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







## Laitteen purkaminen

-  Irrota virtapistoke pistorasiasta.
  -  Irrota kansi (Kuva 1/D).
  -  Käännä **astiaa** myötäpäivään ja irrota se (Kuva 3).
  -  Kierrä teräosaa vastapäivään ja irrota se mittakupin avulla. Mittakupin urat sopivat teräosan ulokkeisiin (kuva 4).
  -  Voit irrottaa tiivisterenkaan (Kuva 5).
-  **Huomio:** Teräosa on erittäin terävä. **Loukkaantumisvaara!** Tiivisterengas saattaa leikkautua poikki.
- Huomio:** Älä irrota teräosaa sekoitusastiasta väkisin, sillä se voi vaurioitua! Pidä teräosaa irrotettaessa hiukan kallellaan

## Tehosekoittimen kokoaminen

-  Kiinnitä tiivisterengas teräosaan (Kuva 5).
-  Työnnä teräosa paikalleen pitäen sekoitinta alapäin. Kiinnitä teräosa kiertämällä sitä myötäpäivään mittakupin avulla (kuva 6). **Varoitus! Käsittele osia varovaisesti!**
-  Aseta astia moottorikotelon päälle. Molempien nuolten on oltava vastakkain (Kuva 7). Molempien nuolien on oltava vastakkain (Kuva 7).
-  Aseta kansi astian päälle.
-  Tehosekoitinta voi käyttää vain jos nuolet ovat täsmällisesti vastakkain (Kuva 7). Katso myös kappale "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 Pulse-painiketta (Kuva 1/H).
-  On suositeltavaa aloittaa sekoittaminen 1- nopeudella ja kääntää valitsin vasta sen jälkeen asentoon 2. Asentoa 3 käytetään jään murskaamiseen. Pulse-painiketta painettaessa tehosekoitin toimii suurimmalla nopeudella.
-  Sekoittamisen jälkeen irrota ensin säiliö (Kuva 3). Avaa sen jälkeen kansi.



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

## Turvajärjestelmä

Turvajärjestelmä varmistaa, että tehosekoitinta ei voi käyttää, jos 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 kaikkia nopeuksia. Asento 3 soveltuu erityisen hyvin.



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 (**Loukkaantumiswaara!**). 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 luovutettava sopivaan sähkö- ja elektroniikkalaitteiden 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 määriteltä, 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
<b>Keitot/Alkuruoat</b>		
<b>Kermainen vihanneskeitto</b>		
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. Sirottele päälle hienonnettuja yrttejä ennen tarjoilua.
125 g	porkkanoita	
100 g	selleriä	
1	sipuli	
1 l	lihalientä	
1 kupillinen	ranskankermaa tai kermaa	
1 rkl	hienonnettuja yrtejä	
	suolaa, pippuria	

Ainekset		Valmistusohje
<b>Kylmä tomaattikeitto</b>		
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.
<b>Kermanainen porkkanakeitto</b>		
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.
<b>Kylmä kurkkukeitto</b>		
750 g 500 g 1 1 tl  1 nippu 1 nippu	salaattikurkkua luonnonjogurttia valkosipulinkynsi sokeria suolaa, pippuria, ruohosipulia tillää	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.
<b>Hummus (Hommos)</b>		
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
<b>Leivonnaiset</b>		
<b>Pannukakkutaikina</b>		
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.
<b>Melt'n'Mix-kakku</b>		
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.
<b>Juomat/Cocktailit</b>		
<b>Jääkahvi</b>		
2 rkl 50 ml 250 ml ½ kahvikupillista 100 ml	murukahvia kiehuvaa vettä maitoa murskattua jäätä kuohukermaa	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.
<b>Munatoti</b>		
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.



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 (i knivenheden)
- G Motorhus
- H Pulsknap
- 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!
- 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.

## Ⓒ 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: 600 W






## Anvendelseksemples

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.
-  Tag låget af (ill. 1/D).
-  Tag beholderen ovenud og af (ill. 3).
-  Drej knivenheden mod uret, og fjern den ved hjælp af målebægeret. Rillerne i målebægeret passer til ribberne i knivenheden (figur 4).
-  Nu kan pakningen tages af (ill. 5).










**OBS! Kniven er meget skarp. Risiko for at skære sig!** Pakningen kan blive skåret i stykker.

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

## Blenderen samles

-  Sæt pakningen ind i 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!**
-  Sæt beholderen på motorhuset. De to pile skal stå over hinanden (ill. 7).
-  Sæt låget på beholderen.
-  Blenderen kan kun startes, når pilene står nøjagtigt over hinanden (ill. 7). Se også under afsnittet „Sikkerhedssystem“.
-  Sæt bægeret (ill. 1/C) i og arret det.

## Brug af blenderen

-  Stil blenderen på en jævn og tør afbejdsflade.
-  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. Trin 3 vælges, når man skal knuse is. Når der trykkes på pulsknappen, kører blenderen på højeste hastighed.
-  Når du er færdig med at blende, tager du først beholderen af (ill. 3). Åbn derefter låget.
-  Blenderen må aldrig køre længere end 3 minutter uafbrudt. Efter 3 minutter skal apparatet køle af i mindst 10 minutter.

## Sikkerhedssystem

Sikkerhedssystemet forhindrer, at man kan starte blenderen, hvis beholderen ikke er sat rigtigt i.



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 alle hastighedstrin. Trin 3 er specielt beregnet til at knuse is med.



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 med uret. 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 kommunekontor, 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
<b>Supper/forretter</b>		
<b>Grønsags-cremesuppe</b>		
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.
<b>Kold tomatsuppe</b>		
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.
<b>Gulerods-cremesuppe</b>		
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 ¼ 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.
<b>Agurke-koldskål</b>		
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
<b>Hummus (humus)</b>		
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	
<b>Bagværk</b>		
<b>Pandekagedej</b>		
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	
<b>Melt'n'Mix Cake</b>		
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	
<b>Drinks/cocktails</b>		
<b>Iced Coffee</b>		
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	
<b>Egg nog</b>		
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 fyllbegeg (kan låses)
- D Lokk
- E Knivinnretning
- F Tetningsring (i knivinnretning)
- G Motorhus
- H Pulstast
- J Vri Bryter 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.
- Plastdelene 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 arbeid samt etter all slags rengjøring og vedlikehold må apparatet slås 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: 600 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 stikkkontakten er for lang, kan De ikke plassere overflødig ledning på husunderdelen.

## Å demontere apparatet

- ☞ Trekk ut støpselet.
- ☞ Ta av lokket (bilde 1/D).
- ☞ Ta beholderen av oppover (bilde 3).
- ☞ Drei knivenheten mot klokken, og ta den ut ved hjelp av målebegeret. Sporene på målebegeret passer til ribbene på knivenheten (figur 4).
- ☞ Tetningsringen kan tas av (bilde 5).
- ⚠ **Pass på:** Knivinnretningen er meget skarp. Det er fare for skade! Tetningsringen kan skjæres i stykker.

**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. Begge pilene må stå overfor hverandre (bilde 7).
- ☞ Sett lokket på beholderen, og vri det til nesen på lokket står rett overfor håndtaket.
- ⓘ Bordmikseren kan bare betjenes når pilene står nøyaktig overfor hverandre (bilde 7). Se også avsnitt "Sikkerhetssystem".
- ☞ Sett inn fyllbegeret (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 fyllbegeret i lokket (bilde 1/C) til dette. Lukk straks igjen påfyllingsåpningen etter hver gang for å hindre spruting.
- ☞ Start opp bordmikseren ved å vri dreievelgeren (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. Nivå 3 blir brukt til å knuse is. Ved å trykke på pulstasten går bordmikseren med høyeste hastighet.
- ☞ Ta beholderen først av etter miksingen (bilde 3). Åpne deretter lokket.
- ⚠ La ikke bordmikseren gå uavbrutt i mer enn 3 minutter. Etter 3 minutters gangtid må apparatet kjøle seg av i minst 10 minutter.

## Sikkerhetssystem

Sikkerhetssystemet forhindrer at bordmikseren kan betjenes når 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. Alle hastighetsnivåer kan brukes. Nivå 3 er spesielt egnet til å knuse is.



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 puls nivået 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 avfallshåndterings oppsamlingsbeholdere.



### Kassert ovn



Symbolet  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 korrekt 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
<b>Supper/forretter</b>		
<b>Grønnsakskremsuppe</b>		
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.
<b>Kald tomatsuppe</b>		
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.
<b>Gulrotkremsuppe</b>		
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.
<b>Kald agurkskål</b>		
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
<b>Hummus (Hommos)</b>		
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	
<b>Bakervarer</b>		
<b>Pannekakedeig</b>		
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	
<b>Melt'n'Mix Cake</b>		
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	
<b>Drinker/cocktails</b>		
<b>Iskaffe</b>		
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	
<b>Egg Nog</b>		
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	

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 (w urządzeniu tnącym)
- 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 chwytać 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, poliesterów itd.). **Zagrożenie wybuchem!**
- 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 zadnych twardych przedmiotów (np. łyżki) w zasięgu pracującego noża i nie chwytac go reka w pojemniku. **Istnieje niebezpieczeństwo urazu!**
- Producent nie odpowiada za powstałe szkody, spowodowane niezgodnym z przeznaczeniem użyciem lub nieprawidłową obsługą.

## CE Urządzenie spełnia wymagania Dyrektyw 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: 600 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.
-  Zdjąć pokrywę (rysunek 1/D).
-  Wyjąć do góry pojemnik (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).

-  Teraz można wyjąć pierścień uszczelniający (rysunek 5).








 **Uwaga:** Urządzenie tnące jest bardzo ostre. Istnieje **niebezpieczeństwo urazu!** Uważać, aby nie rozciąć pierścienia uszczelniającego.

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

## Montaż blendera

-  Włożyć pierścień uszczelniający do urządzenia tnącego (rysunek 5).
-  Włóż 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. Obie strzałki muszą się znajdować dokładnie naprzeciwko siebie (rysunek 7).
-  Umieścić pokrywę na pojemniku.
-  Blendera można używać tylko wtedy, jeśli obie strzałki znajdują się dokładnie naprzeciwko siebie (rysunek 7). Zobacz także rozdział „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. Położenie 3 służy do kruszenia lodu. Wciśnięcie przycisku pulsowania powoduje pracę blendera z maksymalną prędkością.
-  Po zakończeniu miksowania najpierw zdejmuje się pojemnik (rysunek 3). Następnie otwiera się pokrywę.
-  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.

## System bezpieczeństwa

System bezpieczeństwa zapobiega pracy blendera w przypadku, gdy 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. Położenie 3 służy specjalnie 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.



Upewnić się, że żadne płyny nie dostały się do obudowy silnika!



Obudowę silnika należy czyścić wilgotną ściereczką. **Nigdy nie zanurzać w wodzie lub słuکیwać pod bieżącą wodą!**



Korzystając z przycisku pulsowania czyści się pojemnik i nóż w sposób 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 słuکیać 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 **zgodnym** z ruchem 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.



### Wyeksploatowane 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
<b>Zupy/Przekąski</b>		
<b>Zupa kremowa z jarzyn</b>		
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.
<b>Zupa pomidorowa podawana na zimno</b>		
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.
<b>Zupa kremowa z marchwi</b>		
500 g 1/2 l 1/8 l 1/8 l	marchwi bulionu warzywnego śmietany białego wina trybulka, pietruszka, 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.
<b>Zupa ogórkowa na zimno</b>		
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	gotowanego grochu (można użyć dokładnie opłukany groch z puszki)	Wszystkie składniki miksować przez 40 sekund, ustawiając szybkość w położeniu 2 lub miksować do uzyskania gładkiej masy.
3 łyżki	oliwy	
30 ml	soku z cytryny	
4	zębki czosnku	
30 ml	wody	
Ciasta		
Ciasto na placek		
500 ml	mleka	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.
3	jaja	
1 szczypta	solu	
250 g	mąki	
Ciasto „stopić i zmieszać“		
150 g	mąki	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 złoto-brązowego koloru. Pozostawić do wystygnięcia i według życzenia poleć polewą.
140 g	cukru	
125 g	roztopionego masła lub margaryny	
2	jaja	
1 łyżka	cukru waniliowego	
60 ml	mleka	
Drinki/Koktajle		
Mrożona kawa		
2 łyżki	kawy rozpuszczalnej	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.
50 ml	wrzącej wody	
250 ml	mleka	
½ filiżanki	pokruszonego lodu	
100 ml	bitej śmietany	
Egg Nog		
250 ml	gorącego mleka	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.
2 TL	rumu	
2 TL	miodu	
1	jajko	
	gałka muszkatołowa	

CZ

## Vážení zákazníci,

přečtěte si prosím pozorně následující pokyny. Zvláštní pozornost věnujte bezpečnostním pokynům na prvních stranách této brožury. 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 nálevkou (uzavíratelnou)
- D víko
- E sada čepelí
- F gumové těsnění (v sadě čepelí)
- G motorová jednotka
- 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 na německé zákony o bezpečnosti přístrojů. Jako výrobci nicméně 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 kabel.
- Mixér nikdy nepoužívejte, je-li
  - poškozen kryt,
  - poškozen 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. Neodborné provedené opravy mohou být příčinou vzniku vážného nebezpečí. V případě, že je nezbytná oprava, 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, senzoricnými 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, nachází-li se v blízkosti jeho používání malé děti!
- Dávejte pozor, aby si s přístrojem nehrály děti.

### Je-li přístroj v provozu:

- Při obsluze přístroje vždy používejte ochranné rukavice.
- Umělohmotné části se nesmí sušit na přímých tepelných zdrojích nebo v jejich blízkosti.
- Přístroj nesmí být používán k míchání barviv (barev nebo laků atd.). **Hrozí nebezpečí výbuchu!**
- Ukončíte-li práci s přístrojem, před čištěním jej vypněte a 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 lžícemi) a nevládejte ruce do nádoby mixéru. Hrozí nebezpečí zranění!
- Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za škodu způsobenou nesprávným používáním přístroje nebo jeho použitím na jiné účely, než ke kterým je určen.

**CE** Tento spotřebič odpovídá následujícím směrnicím ES:

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

## Technické údaje

Napětí v síti: 230/240 V

Spotřeba elektrické energie: 600 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 pro uschování kabelu. Je-li spojovací kabel zbytečně dlouhý, může být přebytečná délka uschována do tohoto prostoru.

## Demontáž spotřebiče







-  Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
-  Odejměte víko (obrázek 1/D).
-  Odejměte nádobu (obrázek 3).
-  Otočte čepel proti směru hodinových ručiček a odstraňte je pomocí odměrky. Do drážek odměrky se zasunou výstupky čepelí (obrázek 4).
-  Nyní můžete vyjmout gumové těsnění (obrázek 5).







**Varování!** Čepel jsou velmi ostré. Nesprávné zacházení může způsobit zranění! Gumové těsnění lze čepelí snadno neopravitelně poškodit.

**Varování!** Čepel vyjmějte z mixéru jemně, bez použití síly, tak, aby nedošlo k jeho poškození. V případě potřeby je při vyjímání mírně nakloňte.

## Montáž přístroje

-  Na sadu čepelí nasuňte gumové těsnění (obrázek 5).
-  Obráťte mixér a čepel zasuňte. Utáhněte ji otočením proti směru hodinových ručiček pomocí odměrky (obrázek 6). **Varování!** **Postupujte opatrně!**
-  Posaďte nádobu na motorovou jednotku tak, aby obě šipky byly přesně nad sebou (obrázek 7).
-  Přikryjte nádobu víkem.
-  **i** Nebudou-li tyto dvě šipky nad sebou, nebude možné uvést mixér do provozu. (obrázek 7). Viz část „Bezpečnostní systém“.
-  Vložte plnicí nálevku (Obrázek 1/C) a zajistěte ji.

## Obsluha mixéru

-  **i** 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.
-  **i** Další přísady můžete do mixéru přidávat i během provozu skrz plnicí otvor. K tomu lze použít plnicí nálevku 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).

**i** Doporučujeme vám začít práci s mixérem na rychlostním stupni 1 a poté přejít na stupeň 2. K drcení ledu zvolte stupeň 3. Stisknete-li tlačítko Pulse, mixér přejde na maximální rychlost.

**☞** Ukončíte-li mixování, nejdříve odejměte nádobu (obrázek 3) a teprve potom sundejte víko.

**!** Mixér nepřetržitě používejte nejvýše 3 minuty. Po 3 minutách provozu by se mixér měl nechat zchladnout po dobu nejméně 10 minut.

## Bezpečnostní systém

Bezpečnostní systém zabraňuje použití mixéru v případě, že nádoba není správně nasazena.

**!** I přesto byste však do blízkosti přístroje neměli pouštět děti.

## Drcení ledu

Mixér lze použít k drcení ledu. Vždy předtím, než mixér použijete k drcení ledu, nalijte do nádoby malé množství vody.

**☞** Nalijte do nádoby vodu.

**☞** Zapněte mixér. Můžete zvolit kterýkoli rychlostní stupeň. K drcení ledu je však nejvhodnější stupeň 3.

**☞** 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.

**i** 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 čisticím prostředkem tak, že krátce stisknete tlačítko Pulse.

**☞** Nakonec nádobu opláchněte pod tekoucí vodou.

**i** V případě potřeby mohou být čepele čišťeny i samostatně.

**!** Při oplachování čepelí buďte velmi opatrní (jsou velmi ostré!). Používejte pouze vodu a prostředky na mytí nádobí. Součásti přístroje nikdy nemýjte v myčce na nádobí. Chcete-li sadu čepelí namontovat zpět, otočte jimi po směru hodinových ručiček. Viz odstavec „Montáž mixéru“.

## Likvidace




### Obalový materiál

Obalový materiál je ekologický a může být recyklován. Plastové komponenty jsou označeny značkami, např. >PE<, >PS< atd. Obalové materiály prosím odнесите do příslušných kontejnerů.



### Staré přístroje

Symbol  na 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 domácího 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 k použití, kontaktujte svého prodejce nebo zákaznický servis společnosti Electrolux.

### 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 znovu ohřejte. Dochuťte 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 rozpuštěte 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 (pod nožmi)
- 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.
- 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 robozeraní 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: 600 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.
-  Snímte veko (obrázok 1/D).
-  Snímte nádobu (obrázok 3).
-  Otočte nože proti smeru hodinových ručičiek a vyberte ich pomocou odmerky. Drážky na odmerke zapadajú do zárezov na nožoch (obrázok 4).
-  Teraz môžete vybrať gumené tesnenie (obrázok 5).





 **Varovanie!** Nože sú veľmi ostré. Pri nesprávnej manipulácii môže dôjsť k poraneniu. Nože môžu gumené tesnenie poškodiť tak, že už ho nebude možné použiť.

**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.**
-  Umiestnite nádobu na kryt motora tak, aby boli dve zobrazené šípky zarovnané (obrázok 7).
-  Na nádobu nasadte veko.
-  **i** Mixér sa nezapne, kým nie sú dve šípky správne zarovnané (obrázok 7). Pozrite časť Bezpečnostný systém.
-  Nasadte vrchnák plniaceho otvoru (obrázok 1/C) a zaistite 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. Ak chcete drviť ľad, zvolte rýchlosť 3. Po stlačení pulzového spínača mixér pracuje s plnou rýchlosťou.

**☞** Skôr ako po skončení mixovania snímte veko, zložte nádobu (obrázok 3).

**!** Mixér nenechávajte naraz pracovať dlhšie ako tri minúty. Po troch minútach by ste mali nechať mixér chladnúť minimálne 10 minút.

## Bezpečnostný systém

Tento systém zabráňuje používaniu mixéra vtedy, keď nie je nádoba umiestnená 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.

**☞** Vodu vlejte do nádoby.

**☞** Zapnite mixér. Zvoliť možno ľubovoľnú rýchlosť. Na drvenie ľadu je však ideálna rýchlosť 3.

**☞** 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 vyčistíte navlhčenou tkaninou. Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani ho nečistite pod tečúcou vodou.

**i** 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.

**i** 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 v smere hodinových ručičiek.

Pozrite časť Skladanie mixéra.



## Likvidácia




### Baliaci materiál

Baliace materiály nezaťažujú životné prostredie a možno ich recyklovať. Plastové súčiastky sú označené symbolmi, ako napríklad >PE<, >PS< a pod. Baliace materiály vyhoďte 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 znieť 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 cibul'a,  
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 cibuľa,  
3 lyžice olivového oleja,  
1 šálka Crème fraîche,  
1 citrón,  
2 lyžice balzamického 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, vajčička, 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, rozpušteného masla alebo margarínu, vajčička, 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, vajčičko, muškátový oriešok.	Zvoľte rýchlosť 2 a mixujte mlieko, rum a med 30 – 60 sekúnd. Pridajte vajčičko, 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 Tömitőgyűrű (a vágókéstartón)
- G Motorház
- H Impulzusgomb
- J Sebességfokozatállító kapcsoló
- K Csúszáságtlító 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 tápkábelt soha ne a vezetéknél fogva húzza ki a hálózati aljzatból.
- Ne működtesse a turmixgépet, ha
  - megsérült a készülék burkolata,
  - 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 tapasztalatlanok 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 szárítsa közvetlen hőforrásra helyezve vagy annak közelében.
- A készülék nem használható festékek (színezőanyagok, lakkok stb.) keverésére. Ez robbanást idézhet elő.
- Amikor befejezte a készülék használatát, tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból.
- 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 rendeltetésszerű 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: 600 W







## Rendeltetésszerű 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.
-  Vegye le a fedelet (1/D. ábra).
-  Vegye le a tartályt (3. ábra).
-  Fordítsa el a vágókéstartót az óramutató járásával ellentétes irányban, majd húzza ki a mérőpohár segítségével. A mérőpohár vágatai illeszkednek a vágókéstartó bordáihoz (4. ábra).
-  Ekkor eltávolítható a tömítőgyűrű (5. ábra).
-  **Figyelem!** A vágókés rendkívül éles. A helytelen kezelés sérülést okozhat. Ügyeljen a tömítőgyűrű eltávolításakor, mert a vágókéssel javíthatatlanul megsértheti azt.


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 tömítőgyűrűt 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.
-  Illesztesse a tartályt a motorházra. Igazítsa egymáshoz a két jelzést (7. ábra).
-  Tegye a tartályra a fedelet.
-  **i** A turmixgép csak akkor működtethető, ha a két jelzés illeszkedik egymáshoz (7. ábra). Olvassa el a „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.


 Azt javasoljuk, hogy a turmixgépet 1. sebességfokozatban indítsa el, majd váltson a 2. fokozatra. Jég aprításához a 3. fokozatot használja. Az impulzusgomb teljes sebességgel működteti a készüléket.

 A turmixolás befejezése után először a tartályt vegye le a motorháztól (3. ábra), csak ezután vegye le a fedelet a tartályról.

 A turmixgépet ne működtesse egyszerre 3 percnél hosszabb ideig. Minden 3 percnyi működés után legalább 10 percig hagyja hűlni a turmixgépet.

## Biztonsági rendszer


A biztonsági rendszer megakadályozza a turmixgép működtetését, ha a tartály helytelenül van felhelyezve a motorházra.


 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, de a 3. fokozat a legmegfelelőbb a jégaprításhoz.


 A turmixgép működése közben a betöltőnyíláson keresztül tölthet be további jégdarabokat.


## Tisztítás és ápolás


 A turmixgép tisztítása előtt húzza ki a csatlakozót a hálózati aljzatból.


 Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a motorházba.


 A burkolatot nedves törölkendővel 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 egyező irányban. Lásd „A turmixgép összeszerelése” című részt.

## Hulladékkezelés




### Csomagolóanyagok

A csomagolás anyaga környezetbarát és újrahasznosítható. A csomagolás műanyagból készült darabjait anyagjelölések azonosítják, például >PE<, >PS< stb. A csomagolóanyagokat a megfelelő lakossági hulladékgyűjtőkben kell elhelyezni.



### 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 aprított 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 percig a zöldségeket. Hagyja kihűlni a zöldségeket és a levest, majd pürésítse a turmixgépben 2. sebességfokozaton. Forralja fel egy lábasban a többi húslevest, 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	apritott 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	metélohagyma
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 metélohagymával.

### Csicszeriborsókrém (humusz)

0,25 kg	főtt csicszeriborsó (konzerv csicszeriborsó 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 csokoládéreszeléssel 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.
-----------------------------------------	--------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

TR

## Sayın Müşterimiz,

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

### Açıklama (Şekil 1)

- A Tank
- B Dökme deliği
- C Doldurma deliği ile fincanı (kilitlenen)
- D Kapak
- E Bıçak aksamı
- F Kauçuk conta (bıçak aksamında)
- 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

- Cihaz, yalnızca Anma Değeri Etiketinde belirtilen ile aynı voltaj ve frekans değerlerine sahip elektrik şebekesine bağlanmalıdır.
- Fişi prizden çekerken bunu asla kabloyu çekerek yapmayın.
- Karıcıyı
  - kasası hasar görmüşse,
  - kablo hasar görmüşse asla kullanmayın.

- Cihazın 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

- Aleti 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.
- Alet boya (yağlı boya, lake vs.) karıştırmak için kullanılmamalıdır. Bu patlamalara neden olabilir!
- Cihazı kullanmayı bitirdiğinizde, temizlemeden önce kapatın ve fişini prizden çekin.
- Bıçak aksamı yalnızca yetkili bir teknisyen tarafından sökülmalıdır.
- Motor kasasını asla akan su altında veya sabunlu su ile yıkamayın.
- Dikkat! Bıçak aksamı çok keskindir. Karıcıyı söküp takarken dikkatli olun. Yanlış şekilde kullanılırsa yaralanmaya neden olabilir
- Cihaz çalışırken bıçak aksamında sert cisimler (örneğin kaşık) bırakmayın ve aleti karıcı tankının içinden eliniz ile tutmayın. Bu, yaralanmaya neden olabilir!
- İmalatçı uygun olmayan şekilde kullanımdan ve hatalı 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: 600 W







## Kullanım şekilleri

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







## Kablo saklama çekmecesini (Şekil 2)

Cihazın altında depolama için kullanılan bir çekmece bulunmaktadır. Elektrik prizine giden bağlantı kablosu fazla uzunsa, gerekli kablo uzunluğu elde edildikten sonra kalan kısım bölmeye sarılabilir.





## Cihazın Sökülmesi

-  Fiş prizden çekin.
  -  Kapağı çıkarın (Şekil 1/D).
  -  Tankı çıkarın (Şekil 3).
  -  Bıçak aksamını saatin tersi yönde çevirin ve ölçeği kullanarak çıkarın. Ölçeğin girintileri bıçak aksamının çıkıntılarına uymalıdır (Resim 4).
  -  Şimdi kauçuk contayı çıkarabilirsiniz (Şekil 5).
  -  **Dikkat!** Bıçak aksamı çok keskindir. Hatalı kullanılırsa yaralanmaya neden olabilir! Bıçak aksamı, kauçuk contaya önemli ölçüde hasar verebilir.
- 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 oturtun, iki okun birbiri ile hizalandığından emin olun (Şekil 7).
-  Kapağı tanka koyun.
-  **i** Karıcı iki ok birbiri ile aynı hizaya getirilmemez çalışmaz (Şekil 7). "Emniyet Sistemi" konusuna bakın.
-  Doldurma fincanını takın (Şekil 1/C) ve yerine oturtun.

## Karıcıyı Çalıştırma

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

- i** Karıcıyı Hız 1'de başlatmayı, daha sonra Hız 2'ye geçmenizi öneririz.  
Bu kızmak için Hız 3'ü seçin.  
Vuruş Düğmesi karıcıyı tam hızda çalıştırır.

- 👉** Karıştırmadan sonra kapağı çıkarmadan önce tankı çıkarın (Şekil 3).

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

## Emniyet Sistemi

Emniyet sistemi, tank doğru şekilde oturtulmadıysa karıcının 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. Herhangi bir hız ayarı kullanılabilir. Ancak buz kırmak için Hız 3 idealdir.
- 👉** Karıcı çalışırken kapaktaki doldurma deliğinden daha fazla buz ekleyebilirsiniz.

## Bakım ve Temizlik

- !** Karıcıyı temizlemeden önce fişi prizden çekin.
- !** Motor kasasının içine su girmediğinden emin olun!
- !** Kasayı nemli bir bez ile temizleyin.  
Asla suya batırmayın veya akan suyun altında temizlemeyin.
- i** Tank ve bıçak aksamı Vuruş Düğmesi kullanılarak çabucak ve güvenli bir şekilde temizlenebilir.
- 👉** Tanka 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.
- i** 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 saat yönünde 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 şikayet 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 kaynayıncaya 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 kaynayıncaya kadar ısıtın, sebze püresini ekleyin ve yeniden kaynayıncaya 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 freş veya krema	
1 çk	kiyılmış 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 kullanılabılır - 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 çırpılmış 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 çırpın. 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 cevizi 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 aparata.

### Opis (slika 1)

- A Vrč
- B Odprtina za nalivanje
- C Odprtina za polnjenje s tesnilnim pokrovčkom
- D Pokrov
- E Sestavljeno rezilo
- F Gumijasto tesnilo (del sestavljenega rezila)
- G Ohišje motorja
- H Pulzno stikalo
- J Izbirnik hitrosti
- K Nožice proti drsenju
- L Prostor za shranjevanje kabla (na spodnjem delu aparata)
- M Ploščica s tehničnimi podatki (na dnu aparata)



### Varnostna navodila

Aparat ustreza veljavnim tehnološkim standardom glede varnosti ter nemški zakonodaji glede varnosti aparatov. Kot proizvajalec menimo, da vas je vseeno potrebno opozoriti na nekaj varnostnih napotkov.

#### Splošna varnost

- Aparat 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 ohišje aparata poškodovano,
  - je kabel poškodovan,

- Če je napajalni kabel aparata poškodovan, naj ga iz varnostnih razlogov zamenja proizvajalec, služba za pomoč strankam ali druga usposobljena oseba.
- Popravila aparata lahko izvaja samo usposobljen serviser. Neprimerna popravila lahko povzročijo resno nevarnost. Če je potrebno popravilo, se obrnite na oddelek za podporo strankam ali na pooblaščenega prodajalca.
- 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 podučene o uporabi s strani osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.

#### Varnost otrok

- Vklapljenega aparata nikoli ne puščate brez nadzora in otrokom ne dovolite nenadzorovane rabe.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z aparatom.

#### Med uporabo aparata:

- v aparat ne vtikajte rok,
- plastičnih delov ne sušite v bližini neposrednih virov toplote,
- aparata ne smete uporabljati za mešanje barvil (barv, lakov ...) To lahko povzroči eksplozijo!
- Po uporabi aparat izklopite, iztaknite vtičač iz vtičnice in šele nato pričnite s čiščenjem.
- Sestavljeno rezilo naj razstavlja samo pooblaščen serviser.
- Ohišja motornega dela aparata 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 aparatu ne puščajte trdih predmetov (npr. žlic) in z roko ne segajte v vrč mešalnika. To lahko povzroči poškodbe!
- Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki nastane zaradi nepravilnega ravnanja z aparatom.

**C** 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: 600 W






## Možna uporaba

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

## Prostor za shranjevanje kabla (slika 2)

Aparat je opremljen s prostorom za shranjevanje kabla, ki se nahaja na spodnjem delu. Če je kabel predolg, lahko preostanek preprosto zvijete nazaj v prostor za shranjevanje kabla.

## Razstavljanje aparata







-  Iztaknite vtič iz vtičnice.
-  Odstranite pokrov (slika 1/D).
-  Odstranite vrč (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).
-  Zdaj lahko odstranite gumijasto tesnilo (slika 5).







Previdno! Rezilo je izjemno ostro. Ob nepravilnem ravnanju lahko pride do poškodb! Rezilo lahko zlahka nepopravljivo poškoduje gumijasto tesnilo!

Previdno! Med odstranjevanjem rezila iz aparata ne uporabljajte sile, saj lahko povzročite poškodbe na aparatu. Če je potrebno, med odstranjevanjem aparat narahlo stresite.

## Sestavljanje mešalnika

-  Gumijasto tesnilo postavite nazaj na sestavljeno 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 v smeri urinega kazalca (slika 6). **Pazljivo! Ravnajte previdno!**
-  Vrč namestite na ohišje motorja in poskrbite, da bosta puščici poravnani (slika 7).
-  Na vrč namestite pokrov.
-  Mešalnik ne bo deloval, če puščici nista pravilno poravnani (slika 7). Oglejte si odstavek »Varnostni sistem«.
-  Vstavite tesnilni pokrovček (slika 1/C) in ga pritrdite.

## Upravljanje mešalnika

-  Mešalnik postavite na ravno in suho površino.
-  Odprite pokrov (slika 1/D) in vstavite sestavine v vrč. Pomembno! Ne presežite največje dovoljene prostornine – 1,5 litra.
-  Med delovanjem mešalnika lahko ostale sestavine dodajate skozi odprtino na pokrovu. Za to lahko uporabite tesnilni pokrovček v pokrovu (slika 1/C). Odprtino nemudoma zaprite in tako preprečite škropljenje.
-  Mešalnik vklopite tako, da izbirnik hitrosti (slika 1/J) obrnete na desno, ali pritisnete pulzno stikalo (slika 1/H).

**i** Priporočamo, da najprej uporabite hitrost 1, nato prestavite na hitrost 2, za drobljenje ledu pa izberite hitrost 3. Če mešalnik vklopite s pulznim stikalom, bo leta deloval na najvišji hitrosti.

**☞** Po uporabi najprej odstranite vrč (slika 3) in šele nato odprite pokrov.

**!** Mešalnik naj ne deluje več kot 3 minute naenkrat. Po 3-minutnem delovanju potrebuje mešalnik vsaj 10 minut ohlajevanja.

## Varnostni sistem

Varnostni sistem preprečuje upravljanje mešalnika, če vrč ni pravilno nameščen.

**!** Otrokom pa vseeno ne dovolite uporabe aparata.

## Drobljenje ledu

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

**☞** V vrč nalijte vodo.

**☞** Vključite mešalnik. Uporabite lahko katero koli hitrost. Priporočamo pa hitrost 3, ki je najbolj primerna za drobljenje ledu.

**☞** Med delovanjem mešalnika lahko led dodate tudi skozi odprtino na pokrovu.

## Nega in čiščenje

**!** Pred čiščenjem mešalnika iztaknite vtičač iz vtičnice.

**!** Pazite, da notranjost motorja ne pride v stik s tekočino.

**!** Ohišje obrišite z vlažno krpo. Nikoli ga ne čistite v vodi ali pod tekočo vodo.

**i** Vrč in sestavljeno rezilo lahko preprosto in varno očistite z uporabo pulznega stikala.

**☞** V vrč nalijte toplo vodo in nekaj kapljic čistila, na kratko pritisnite pulzno stikalo in zmešajte vodo ter čistilo.

**☞** Vrč splaknite pod tekočo vodo.

**i** Če je potrebno, lahko sestavljeno rezilo očistite posebej.

**!** Med čiščenjem rezil bodite previdni (rezila so ostra!). Uporabite samo vodo in čistilo. Nobenega dela naprave ne čistite v pomivalnem stroju. Ko vstavljate sestavljeno rezilo, ga obrnite v smeri urinega kazalca. Oglejte si odstavek »Sestavljanje mešalnika«.

## Odstranitev starega aparata




### Ovojnina

Ovojnina je okolju prijazna in jo je mogoče reciklirati. Plastični deli so označeni z oznakami >PE<, >PS< itd. Ovojnino 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

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

## Primeri receptov

### Juhe / začetne jedi

#### Kremna zelenjavna juha

250 g	krompirja	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.
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	

### 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 krebujica, 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	kumarič
500 g	naravnega jogurta
1 strok	česna
	ščepec sladkorja
	sol in poper
1 šopek	drobnjaka
1 šopek	kopra

Operite in olupite kumare, jih prepolvite 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 3 250 g	mleka jajca ščepec soli moke	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.
----------------------	---------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Biskvit za torto

150 g 140 g 125 g 2 1 žlička 60 ml	moke s pecilnim praškom sladkorja v prahu masla ali margarine, topljene jajca vanilije mleka	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.
---------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Pijače/koktajli

#### Ledena kava

2 žlici 50 ml 250 ml 100 ml	instant kave vrele vode mleka pol skodelice zdrobljenega ledu stepene smetane	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.
--------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Jajčni liker

250 ml 2 žlici 2 žlici 1	vročega mleka ruma medu jajce muškati 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 leheküljel toodud ohutuseeskirjadele. Palun hoidke kasutusjuhend edaspidiseks kasutamiseks alles. Vajadusel andke see juhend edasi seadme järgmisele omanikule.

### Kirjeldus (joon. 1)

- A nõu,
- B tila,
- C kattega (lukustatav) täiteava,
- D kaas,
- E terade komplekt,
- F kummist tihend (terade kompleksis),
- 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 oma kohuseks juhtida teie tähelepanu alltoodud ohutuseeskirjadele.

#### Üldohutus

- Seadme võib ühendada elektrivõrku ainult siis, kui selle pinge ja sagedus vastavad nimiandmete sildil toodud andmetele.
- Ärge kunagi tõmmake toitepistikut seinakontaktist välja juhtmest kinni hoides.
- Ärge kunagi kasutage mikserit, kui:
  - korpus on kahjustatud,
  - toitejuhe on kahjustatud.

- Ohu vältimiseks laske kahjustatud toitejuhe välja vahetada tootjal, töökojas või vastava väljaõppega isikul.
- Seda toodet võivad remontida ainult kvalifitseeritud hooldustehnikud. 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, meelised 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.

#### Laste ohutus

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

#### Seadme kasutamine

- Ärge kunagi käitage kannmikserit märgade kättega.
- Plastist osasid ei tohi kunagi otsesel kuumusallikal või selle ligidal kuivatada.
- Seadet ei tohi kasutada värvainete segamiseks (värvid, lakid jne). See võib põhjustada plahvatuse.
- Kui olete lõpetanud seadme kasutamise, lülitage seade enne puhastamist välja ja tõmmake toitepistik seinakontaktist välja.
- Terade komplekti tohib lahti võtta ainult volitatud tehnik.
- Ärge kunagi puhastage mootori korpust jooksva kraanivee all või seebiveega.
- Ettevaatust! Terade komplekt on väga terav. Olge kannmikseri lahtivõtmisel või kokkupanemisel väga ettevaatlik. Väärkäsitsemisel võite end vigastada.

- Ärge jätke kõvasid esemeid (nt lusikaid) kasutamise ajal terade komplekti ja ärge haarake kätega kannmikserit nõu seest. Nii võite põhjustada vigastuse.
- Tootja ei vastuta üksikõik milliste väärkäsitsemisest või väärkasutusest põhjustatud kahjustuste eest.

**CE** 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: 600 W







## Võimalikud rakendused

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

## Juhtmehoidik (seadme põhjal) (joon. 2)







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

## Seadme lahtivõtmine





-  Võtke pistik seinakontaktist välja.
-  Võtke kaas ära (joon. 1/D).
-  Võtke nõu küljest (joon. 3).
-  Keerake löiketerasid vastupäeva ja eemaldage need mõõdistustopsi kasutades. Mõõdistustopsi sooned paigutuvad löiketerade vahedesse (joonis 4).
-  Nüüd saate ka kummist tihendi ära võtta (joon. 5).
-  **Ettevaatust!** Terade komplekt on väga terav. Väärkäsitsemisel võite end vigastada. Kummist tihendit võite terade komplektiga parandamatult kahjustada.


Ettevaatust! Ärge kasutage terade komplekti kannmikserist väljavõtmisel jõudu, vastasel juhul põhjustate kahjustusi. Vajaduse korral kallutage seda terade väljavõtmisel natuke.


## Kannmikseri kokkupanemine


-  Pange kummist tihend terade komplektile (joon. 5).
-  Paigaldage löiketerad, hoides kannmikserit all. Pöörake seda päripäeva, et see mõõdistustopsi kasutades tugevalt kinni keerata (joonis 6). **Ettevaatust! Käsitsege ettevaatlikult!**
-  Paigaldage nõu mootori korpusele. Kontrollige, kas kaks noolt on teineteisega joondatud (joon. 7).
-  Sulgege nõu kaanega.
-  Mikser ei hakka muidu tööle, kui need kaks noolt pole õigesti kohakuti seatud (joon. 7). Lugege osa „Ohutussüsteem“.
-  Sisestage täitmisava kate (joon. 1/C) ja lukustage see.

## Kannmikseri kasutamine

-  Pange kannmikser tasasele ja kuivale pinnale.
-  Avage kaas (joon. 1/D) ja pange kõik nõutud koostisained nõusse. Tähtis! Ärge ületage maksimaalset 1,5-liitrist mahtu.
-  Muud koostisained saate lisada kannmikseri toimimise ajal läbi täitmisava. Sel otstarbel saate kasutada kaanes olevat täiteava katet (joon. 1/C). Pärast seda sulgege kohe täiteava, et hoiduda pritsmetest.
-  Käivitage kannmikser, keerates kiiruse valijat (joon. 1/J) paremale või vajutades impulsrežiimi nupule (joon. 1/H).


 Soovitage kannmikseri käivitada kiirusega 1, seejärel jätkata töötlemist kiirusega 2. Jää purustamiseks kasutage kiirust 3. Impulssrežiimis pöörleb kannmikser täiskiirusel.

 Pärast segamist, kuid enne kaane eemaldamist võtke nõu küljest (joon. 3).

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


## Ohutussüsteem


Ohutussüsteem keelab kannmikseri kasutamise juhul, kui nõu pole korralikult paigaldatud.


 Sellest hoolimata peate lapsed seadmest kaugemal hoidma.

## Jää purustamine


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


 Kallake vesi nõusse.


 Lülitage kannmikser sisse. Kasutada võite ükskõik millist seadet. Kiirus 3 sobib jää purustamiseks kõige rohkem.


 Jäätükke saate lisada kannmikseri töötamise ajal läbi täitmisava.


## Hooldus ja puhastamine


 Enne kannmikseri puhastamist võtke pistik seinakontaktist välja.


 Veenduge, et vesi ei satuks mootori korpusesse.


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


 Nõu ja terade komplekti saate kiiresti ja ohutult impulssrežiimis puhastada.

 Kallake nõusse sooja vett, millesse on lisatud mõned tilgad nõudepesuvedelikku.

 Segage vesi ja nõudepesuvedelik, vajutades impulssrežiimi nupule.

 Lõpuks loputage nõu jooksva vee all.

 Vajaduse korral saate terade komplekti ka eraldi puhastada.

 Olge terade komplekti loputamisel ettevaatlik (lõikeääred on teravad!). Kasutage ainult vett ja nõudepesuvedelikku. Ärge kunagi pange seadet nõudepesumasinasse. Kui soovite asendada terade komplekti, keerake see päripäeva lahti. Lugege lõiku „Kannmikseri kokkupanemine“.



## Jäätmekäitluse andmine




### Pakkematerjal

Pakkematerjalid on keskkonnasõbralikud ja neid saab taaskasutada. Plastkomponendid on tähistatud märkidega, nt >PE<, >PS< jne. Palun visake pakkematerjalid kohaliku jäätmekäitlusettevõtte vastavasse konteinerisse.



### Kasutatud seade

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

## Klienditeenindus

Seadme valmistamisel on rakendatud kõige rangemaid kvaliteedistandardeid. Kui aga siiski peaks tekkima segavaid asjaolusid, mille lahendust te kasutusjuhendist 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,	
	või koort,	
1 spl	hakitud maitseaineid, soola, pipart.	

### Külm tomatisupp

750 g	tomateid,	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 sidrunimahl, õli ja äädikas. Maitsestage soola, pipra ja suhkruga. Segage hulka crème fraîche'ed.
1	sibul,	
3 spl	oliiviõli,	
1 tass	crème fraîche'ed,	
1	sidrun,	
2 spl	palsamiäädikat,	
1 spl	hakitud basiilikulehti, soola, pipart, suhkrut.	

### Porgandipüreesupp

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

### Külm kurgisupp

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

### Huumus (Hommos)

250 g	keedetud kikerhernest, (võite kasutada ka konserveeritud kikerhernest, loputage hästi),	Segage koostisaineid 40 sek kiirusel 2, kuni on tekkinud ühtlane püree.
3 spl	oliiviõli,	
30 ml	sidrunimahla,	
4	küüslaugukünt,	
30 ml	vett.	

## Koogid ja küpsetised

### Pannkoogisegu

500 ml 3 1 250 g	piima, muna, näpuotsatäis soola, jahu.	Lisage koostisained kannmikserisse ülaltoodud järjestuses. Segage kiirusel 2 tainaks. Vahetevahel 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, tuhsuhkrut, 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 impulsrežiimis. 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 pievērsiet 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 Pārļiešanas atvere
- C Iepildīšanas atvere ar krūzīti (noslēdzama)
- D Vāciņš
- E Asmeņu komplekts
- F Gumijas blīvējums (pie asmeņiem)
- 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 tādam tikla strāvas padeves avotam, kura spriegums un frekvence atbilst norādēm uz tehnisko datu uzlīmes.
- Nekad nevelciet kontaktdakšu no strāvas kontaktlīgšanas, velkot aiz vada.
- Nekad nemēģiniet lietot blenderi, ja
  - ietvars 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 vērā ņemams apdraudējums. Ja ir nepieciešams remonts, lūdzu, sazinieties ar Klientu apkalpošanas departamentu vai pilnvaroto izplatītāju.
- Šo ierīci nevajadzētu izmantot personām (ieskaitot bērņus), 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 bērņiem uzturēties ierīces tuvumā bez uzraudzības!
- Bērni ir jāuzmanā, 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 krāsveļu jaukšanai (krāsas vai lakas utt.). Tas var radīt sprādzienu!
- Kad esiet beiguši lietot ierīci, pirms tīrīšanas izslēdziet to un izņemiet kontaktdakšu no līgšanas.
- Asmeņu komplektu drīkst noņemt tikai pilnvarots speciālists.
- Nekad netīriet motora ietvaru zem tekoša ūdens vai ziepjūdeni.
- Piesardzīgi! 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 radušies 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

Tikla spriegums: 230/240 V

Jaudas patēriņš: 600 W






## Iespējamie pielietošanas veidi

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

## Vada glabāšanas vieta (2. attēls)

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 iezaukšana







-  Iznemiet kontaktdakšu no ligzdas.
-  Noņemiet vāciņu (skat. 1/D zīmējumu).
-  Noņemiet tvertni (skat. 3. zīmējumu).
-  Pagrieziet asmeņu komplektu pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam un izņemiet to, izmantojot mērtrauku. Mērtrauka rievās atbilst asmeņu komplekta ribojumam (4. attēls).
-  Tagad jūs variet noņemt gumijas blīvējumu (skat. 5. zīmējumu).







Bīdīnājums! Asmeņu komplekts ir ļoti ass. Ja tas tiek darīts nepareizi, ir iespējams radīt ievainojumus! Ar asmeņiem ir viegli iespējams nelabojami sabojāt gumijas blīvējumu.

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!**
-  Uzlieciet tvertni uz motora ietvara, pārliecinoties, ka divas bultas ir nocentrētas viena pret otru (skat. 7. zīmējumu).
-  Uzlieciet vāciņu uz tvertnes.
-  Blenderis nedarbosies, ja divas bultas nav nocentrētas viena pret otru (skat. 7. zīmējumu). Izlasiet paragrāfu "Drošības sistēma".
-  Ievietojiet iepildīšanas krūzīti (skat. 1/C zīmējumu) un noslēdziet to.

## Blendera ekspluatēšana

-  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.
-  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 blendera darbu uzsākt ar 1. ātrumu, tad turpināt ar 2. ātrumu. Lai sasmalcinātu ledu, izvēlieties 3. ātrumu. Poga Pulse (Impulss) darbina blenderi ar lielāko ātrumu.

**☞** Pēc sajaukšanas pirms vāciņa noņemšanas vispirms noņemiet tvertni (skat. 3. zīmējumu).

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

## Drošības sistēma

Drošības sistēma novērš blendera darbību, kad tvertne nav pareizi uzlikta.

**!** Tomēr jums vienlīdz 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. Var izmantot jebkuru ātrumu. Tomēr 3. ātrums ir piemērotākais ledus sasmalcināšanai.

**☞** Kamēr blenderis darbojas, jūs variet pievienot papildus ledu caur iepildīšanas atveri vāciņā.

## Apkope un tīrīšana

**!** Pirms blendera tīrīšanas izņemiet kontaktdakšu no strāvas padeves avota.

**!** Pārliecinieties, ka šķidrums nevar iekļūt motora ietvara iekšējā daļā!

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

**i** 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, uz neilgu laika posmu nospiežot pogu Pulse (Impulss).

**☞** Visbeidzot izskalojiet tvertni zem tekoša ūdens.

**i** Ja nepieciešams, asmeņu komplektu ir iespējams arī tīrīt atsevišķi.

**!** Esiet uzmanīgi, mazgājot asmeņu komplektu (Asmeņi ir asi!). Izmantojiet tikai ūdeni un mazgājamo šķidrumu. Nekad nelieciet ierīces daļas trauku mazgājamā mašīnā. Mainot asmeņus, grieziet tos pulksteņrādītāja virzienā. Skatiet paragrāfu „Blendera salikšana”.

## Utilizācija




### Iepakojuma materiāls

Iepakojuma materiāli ir videi draudzīgi un var tikt pārstrādāti. Plastmasas sastāvdaļas tiek identificētas pēc apzīmējumiem, piemēram, >PE<, >PS< utt.. Lūdzu, izmetiet iepakojuma materiālu atbilstošajā konteinerā sabiedriskās atkritumu pārstrādāšanas iekārtās.



### Vecā ierīce

Uz izstrādājuma vai tā iepakojuma norādītais simbols  nozīmē, ka ar šo izstrādājumu nedrīkst rīkoties kā ar sadzīves atkritumiem. Tas ir jānodod atbilstošā elektriskā un elektroniskā aprīkojuma otrreizējās pārstrādes pieņemšanas vietā. No šī izstrādājuma atbrīvojoties pareizi, jūs palīdzēsiet novērst tā iespējamās negatīvās sekas uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, ko varētu izraisīt nepareiza rīkošanās ar šī 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

#### Dārzenu krēmzupa

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

Nomazgājiet un nomizojiet kartupeļus, burkānus, seleriju un sipolu 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 dārzenu biezeni un vāriet atkārtoti neilgu laika 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	aromātiskā 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 citrona 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	salda krējuma
1/8 l	baltā vina
	kārvele, pētersīļi, 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 mikstumu 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 līp 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. Atdzesējiet un sasaldējiet pēc vēlēšanas.
------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 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 ledu 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. pirkėjų,

atidžiai perskaitykite šias naudojimo instrukcijas. Ypač atkreipkite dėmesį į pirmuosiuose puslapiuose pateiktus saugos nurodymus. Laikykite instrukcijas saugioje vietoje, nes jų gali prireikti ateityje. Perleisdami 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 (geležtės įtaise)
- G Varikliuko korpusas
- H Impulso mygtukas
- J Greičio regulatorius
- K Neslystančios kojėlės
- 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 taisymo gali kilti pavojus. Jei taisyti būtina, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių arba įgaliojimą atstovą.

- Šio prietaiso negali naudoti asmenys (įskaitant vaikus) su mažesniais fiziniais, 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 daždomosioms medžiagoms maišyti (dažams, lakams ir kt.). Tai gali sukelti sproginimus!
- Baigę naudotis prietaisu, prieš valydami išjunkite jį ir atjunkite nuo elektros tinklo.
- Geležtės įtaisą turėtų ardyti tik įgaliojotas 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.

**CE** 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: 600 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.
-  Nuimkite dangtelį (1/D pav.).
-  Nuimkite talpyklą (3 pav.).
-  Geležtės įtaisą pasukite prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį naudodami matavimo indelį. Matavimo indelio grioveliai sutampa su geležtės forma surinkimas (4 pav.).
-  Dabar galite nuimti guminį sandariklį (5 pav.).







**Atsargiai!** Geležtė labai aštri. Netinkamai elgiantis galima susižaloti! Geležtė gali greitai ir nepataisomai sugadinti guminį sandariklį.


**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 apverstą. Pasukite jį pagal laikrodžio rodyklę norėdami įtvirtinti jį matavimo indeliu (6 pav.). **Atsargiai! Lieskite atsargiai!**
-  Uždėkite talpyklą ant varikliuko korpuso ir įsitikinkite, ar abi rodyklės sutampa (7 pav.).
-  Talpyklą uždenkite dangteliu.
-  Plaktuvus neveiks, jei abi rodyklės nebus tinkamai sulygiuotos (7 pav.). Žr. „Saugos sistema“.
-  Įstatykite dangtelio kaušėlį (1/C pav.) ir užfiksuokite.

## Plaktuvo naudojimas

-  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.
-  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 taškosios.
-  Plaktuvą paleiskite pasukdami reguliatorių (1/J pav.) į dešinę arba paspausdami impulso mygtuką (1/H pav.).


 Rekomenduojame pradėti nuo 1 greičio, tada pereiti prie 2 greičio. Norėdami smulkinti ledą, pasirinkite 3 greitį. Impulso mygtukas priverčia plaktuvą veikti visu greičiu.

 Išmaišę pirmiau nuimkite talpyklą (3 pav.), po to nuimkite dangtelį.

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

## Saugos sistema


Saugos sistema neleidžia naudoti plaktuvo, jei talpykla pastatyta netinkamai.


 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 ledui smulkinti geriausiai tinka 3 greitis.


 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 pagal laikrodžio rodyklę. Žr. punktą „Plaktuvo montavimas“.

## Išmetimas



### Pakavimo medžiaga

Pakavimo medžiagos neteršia aplinkos, jas galima perdirbti. Plastikinės dalys žymimos raidėmis >PE<, >PS< ir kt. Pakavimo medžiagas išmeskite į atitinkamus bendruomenės atliekų konteinerius.



### 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 parduotuve, 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	Nuplaukite ir nuskuskite 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 sultinui 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.
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	

### 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)	Pamaisykite 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 (na oštricama)
- 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!
- 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 oštirci 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: 600 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.
-  Uklonite poklopac (slika 1/D).
-  Izvadite spremnik (slika 3).
-  Okrenite sklop rezača u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i uklonite ga pomoću mjerne posude. Utori na mornoj posudi poklapaju se s izbočinama na sklopu rezača. (Slika 4)
-  Sada možete ukloniti gumeno brtvilo (slika 5).
-  **Oprez!** Oštirice su vrlo oštre. Nepravilno rukovanje može uzrokovati ozljede! Gumeno brtvilo vrlo se lako može oštetiti oštircama.




Oprez! Oštirice 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 oštirice (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!**
-  Postavite spremnik na oplatu motora, pazite da su dvije strelice poravnate (slika 7).
-  Postavite poklopac na spremnik.
-  **i** Miješalica neće raditi ukoliko strelice nisu poravnate (Slika 7). Pogledajte "Sigurnosni sustav".
-  Umetnite čašicu za punjenje (slika 1/C), i fiksirajte je.


## Uporaba miješalice

-  **i** Postavite miješalicu na vodoravnu, suhu površinu.
-  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.
-   Uključite miješalicu okretanjem izbornika (slika 1/J) na desno, ili pritiskom na gumb za uključivanje pune snage (slika 1/H).

-  Preporučujemo uključivanje miješalice brzinom 1, a potom prijeđite na brzinu 2. Gumb za uključivanje pune snage pokreće miješalicu najvećom brzinom.
-  Nakon miješanja prvo uklonite spremnik (slika 3), a zatim skinite poklopac.
-  Ne ostavljajte miješalicu da radi više od tri minute odjednom. Nakon trominutnog rada miješalica bi se trebala hladiti barem 10 minuta.




## Sigurnosni sustav

Sigurnosni sustav sprečava uporabu miješalice ukoliko spremnik nije pravilno namješten.










-  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. Može se koristiti bilo koja postavka brzine. Međutim, brzina 3 idealna je za drobljenje leda.
-  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 perilicu za suđe. Kada mijenjate oštrice, okrećite ih u smjeru 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. Ambalažu odložite u odgovarajuću kantu vaše lokalne komunalne usluge.



### 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. Detaljnije 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 kašicu 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 mlijeka  
3 jaja  
1 prstohvat soli  
250 g brašna

Sastojke u miješalicu dodajte prema gornjem redoslijedu. Miješajte brzinom 2 dok ne dobijete glatku smjesu. U međuvremenu ostružite brašno koje se prilijepilo na stranice čašice. Ostavite smjesu da se diže otprilike 15 minuta prije korištenja.

### Rastopljeni i miješani kolač

150 g oštrog brašna  
140 g šećera u prahu  
125 g maslaca ili margarina, rastopljenog  
2 jaja  
1 čajna vanilije žlica  
60 ml 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 instant kave  
50 ml kipuće vode  
250 ml mlijeka  
½ šalice drobljenog leda  
100 ml 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 vrućeg mlijeka  
2 jušne-žlice ruma  
2 jušne-žlice meda  
1 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 dodavanje sa čašicom (fiksira se)
- D Poklopac
- E Sečivo
- F Gumeni zatvarač (u okviru sečiva)
- G Kućište 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,
  - 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!
- Kada završite sa korišćenjem aparata, pre čišćenja, isključite aparat i izvucite utikač iz utičnice.
- Sečivo bi trebalo da rasklapa samo autorizovani 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: 600 W






## Moguća primena


Uređaj za mešanje može da se koristi za mešanje raznih pića, drobljenje leda, usitnjavanje voća i povrća, mućenje 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.
-  Skinite poklopac (Slika 1/D).
-  Uklonite rezervoar (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)
-  Sada možete da izvadite gumeni zatvarač (Slika 5).





 **Opres!** Sečivo je veoma oštro. Nepravilna upotreba može da uzrokuje povrede! Sečivo može vrlo lako trajno da ošteti gumeni zatvarač.

Opres! Nemojte na silu uklanjati sečivo iz uređaja za mešanje, jer može da se ošteti. Ako je neophodno, nagnite ga malo pri uklanjanju.

## Skapanje 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 kućište motora i uverite se da su dve strelice u istoj ravni jedna sa drugom (Slika 7).
-  Stavite poklopac na rezervoar.
-  Uređaj za mešanje neće raditi osim ako strelice nisu ispravno međusobno poravnate (Slika 7). Pogledajte „Bezbednosni sistem“.
-  Stavite poklopac na otvor za dopunjavanje (Slika 1/C) i fiksirajte ga.

## Rukovanje uređajem za mešanje

-  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.
-  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 da počnete sa brzinom 1, zatim postepeno pređete na brzinu 2. Za drobljenje leda, izaberite brzinu 3. Taster pokreće uređaj za mešanje u punoj brzini.

**☞** Nakon mešanja, prvo uklonite rezervoar (Slika 3), pre nego što skinete poklopac.

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

## Bezbednosni sistem

Bezbednosni sistem sprečava rad uređaja za mešanje ako rezervoar nije pravilno postavljen.

**!** 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. Može da se koristi bilo koja brzina. Međutim, brzina 3 je idealna za drobljenje leda.

**☞** 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.

**i** Rezervoar i sečivo mogu da se očiste brzo i bezbedno pritiskom na taster.

**☞** Sipajte toplu vodu u rezervoar i nekoliko kapljica deterđženta.

**☞** Pomešajte vodu i deterđžent kratkim pritiskom na taster.

**☞** Na kraju isperite rezervoar pod mlazom vode.

**i** Ako je potrebno, sečivo takođe može da se očisti odvojeno.

**!** Budite oprezni pri pranju sečiva (Sečivo je oštro!). Koristite samo vodu i deterđžent. Nikada nemojte stavljati delove aparata u mašinu za pranje posuđa. Kada menjate sečivo, okrenite ga u smeru kretanja kazaljke na satu. Pogledajte odeljak „Sklapanje 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 zajedničkog 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	Operite i oljuštite krompir, šargarepu, celer i luk i iseckajte na komadiće. Dodajte iseckano 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.
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	

### 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 meda 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 (în ansamblul de lame)
- G Carcasă motor
- H Buton impulsuri
- J Selector viteze
- K Fund 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 realizate 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 mentale 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 sigur 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!
- După ce ați terminat de utilizat aparatul, înainte de al curăța, opriți aparatul și scoateți ștecărul din priză.
- Ansamblul de lame poate fi dezambalat 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.

**C** 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

Voltaaj: 230/240 V

Putere: 600 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.

## Compartimentul 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.
-  Îndepărtați capacul (Figura 1/D).
-  Îndepărtați rezervorul (Figura 3/D).
-  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).
-  Acum puteți îndepărta garnitura din cauciuc (Figura 5).







Atenție! ansamblul de lame este foarte ascuțit. În caz de manipulare incorectă acesta poate provoca răni! Garnitura din cauciuc poate fi deteriorată ușor și ireparabil de către ansamblul de lame.

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!**
-  Așezați rezervorul pe carcasa motorului, asigurându-vă că cele două săgeți sunt aliniată una față de cealaltă (Figura 7).
-  Așezați capacul pe rezervor.
-  Blenderul va funcționa numai atunci când cele două săgeți sunt aliniate corect (Figura 7). Consultați "Sistemul 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).

**i** Vă recomandăm să începeți cu viteza 1 a blenderului, apoi să accelerați la viteza 2. Pentru a zdrobi gheață, selectați viteza 3. Butonul impulsuri pornește blenderul la viteza maximă.

**👉** După amestecare, mai întâi îndepărtați rezervorul (Figura 3), înainte de a scoate capacul.

**!** 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 de siguranță

Sistemul de siguranță previne punerea în funcțiune a blenderului atunci când rezervorul nu este așezat corect.

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

## Zdrobirea gheții

Blenderul poate fi utilizat pentru a zdrobi gheață. Adăugați întotdeauna puțină apă în rezervor înainte de a utiliza blenderul pentru a zdrobi gheață.

**👉** Turnați apa în rezervor.

**👉** Porniți blenderul. Poate fi utilizată orice treaptă de viteză. Totuși, viteza 3 este cea mai adecvată pentru a zdrobi gheață.

**👉** 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.

**i** 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.

**i** 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 orar. 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 unitatea de reciclare.



### 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

### Supă/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 viteză 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	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 suc de lămâie, uleiul și oțetul. Asezonați după gust cu sare, piper și zahăr. Încorporați frișca lichidă
1	ceapă	
3 linguri	ulei de măsline	
1 pahar	frișcă lichidă	
1	lămâie	
2 linguri	oțet balsamic	
1 lingură	busuioac tocat	
	sare, piper, zahăr	

### Supă cremă de morcovi

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

### Supă rece de castraveți

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

### Hummus (Hommos)

250 g	năut fiert (poate fi utilizat de asemenea năut din conservă - clătiți bine)	Amestecați ingredientele la viteza 2 pentru 40 de secunde sau până când se omogenizează.
3 linguri	ulei de măsline	
30 ml	suc de lămâie	
4 căței	de usturoi	
30 ml	apă	



## 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 lingu-riță 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 nucșoară	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 nucșoară și serviți.
---------------------------------------	---------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 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 (в комплекта ножове)
- 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!
- 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 вследствие 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: 600 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.
-  Махнете капака (фиг. 1/D).
-  Махнете резервоара (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).







 Сега можете да извадите гуменото уплътнение (фиг.5).







Внимание! Комплектът ножове е много остър. Ако се държи неправилно, може да доведе до нараняване! Гуменото уплътнение може лесно да се повреди неправилно от комплекта ножове.


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!
-  Сложете резервоара върху корпуса на електромотора, като внимавате двете стрелки да са подравнени една спрямо друга (фиг. 7).
-  Поставете капака на резервоара.
-  Пасаторът няма да работи, ако двете стрелки не са правилно подравнени една спрямо друга (фиг. 7). Вж. "Система за 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 бутона Pulse (Импулс) (фиг. 1/H).


 Препоръчително е да започнете със скорост 1 на пасатора, след това да минете на скорост 2. За разбиване на лед изберете скорост 3. Бутонът Pulse (Импулс) пуска пасатора на пълна скорост.

 След разбиване, първо извадете резервоара (фиг. 3), преди да махнете капака.

 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 безопасност


Системата за безопасност възпрепятства работата на пасатора, ако 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 се използва произволна скорост. Обаче скорост 3 е идеално пригодена за разбиване на лед.


 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 по часовниковата стрелка. Вж. абзац "Монтиране на пасатора".

## Изхвърляне



### Опаковъчен материал

Опаковъчните материали опазват околната среда и могат да се рециклират. Пластмасовите компоненти са означени с маркировки, 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 разрешението 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 доматена 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. босилек	нарязани листа 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 °С. 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.
-----------------------------------	--------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Шановний покупець!

Будь ласка уважно прочитайте цю інструкцію. Зверніть особливу увагу на вказівки щодо безпеки, викладені на перших сторінках. Зберігайте цю інструкцію у безпечному місці, щоб надалі користуватись нею. Передайте її будь-яким наступним власникам цього приладу.

## Опис (Рисунок 1)

- A Резервуар
- B Вихідний отвір
- C Отвір для наповнення з чашею (з'єднані)
- D Кришка
- E Комплект ножів
- F Гумова прокладка (у комплекті ножів)
- G Корпус мотора
- H Кнопка «Pulse» (Імпульс)
- J Регулятор швидкості
- K Ніжки проти ковзання
- L Шухляда для зберігання шнуру (в нижній частині приладу)
- M Табличка з технічними даними (в нижній частині приладу)



## Вказівки щодо безпеки

Цей прилад відповідає прийнятим технологічним стандартам стосовно правил безпеки та Закону Німеччини про безпеку технічних приладів. Ми, виробники, вважаємо за обов'язок донести до вашого відома наведені нижче пункти щодо безпеки.

### Загальні правила безпеки

- Прилад можна під'єднувати лише до мережі живлення з такою напругою та силою струму, які вказані на табличці з технічними даними.
- Ніколи не виймайте штепсель із розетки, тягнучи за шнур.
- Ніколи не намагайтесь користуватись блендером, якщо:
  - обшивка пошкоджена
  - шнур пошкоджений

- Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, його в цілях безпеки повинен відремонтувати виробник або служба роботи з клієнтами, або ж відповідно кваліфікована особа.
- Ремонт цього приладу можуть здійснювати тільки кваліфіковані інженери з експлуатації. Неправильний ремонт може призвести до значної небезпеки. Якщо з'явиться необхідність у ремонті, звертайтеся до Відділу обслуговування клієнтів або до свого авторизованого дилера.
- Даний прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або недостатнім досвідом та знаннями, крім випадків використання ними приладу під наглядом або після інструктування особою, відповідальною за їхню безпеку.

### Правила безпеки для дітей

- Не залишайте прилад у робочому стані без нагляду та не залишайте дітей біля приладу без нагляду!
- Діти повинні бути під наглядом для запобігання пустощів з приладом.

### Користуючись приладом, дотримуйтеся наведених нижче застережень.

- Ніколи з непокритими руками не користуйтеся приладом.
- Деталі з пластику не рекомендується сушити у безпосередньому джерелі тепла або біля нього.
- Прилад не можна використовувати для змішування фарбників (фарб, лаків і т. д.). Це може викликати вибухи!
- Закінчивши користуватись блендером, перед чистою вимкніть його та вийміть штепсель із розетки.
- Комплект ножів може розбирати тільки кваліфікований фахівець з техніки.
- Ніколи не мийте обшивку мотора під проточною водою або ж у мильній воді.
- Увага! Комплект ножів дуже гострий. Будьте обережні під час розбирання та збирання блендера. При неправильній експлуатації ви можете поранитись.



- Не залишайте тверді предмети (напр. ложки) у комплекті ножів під час роботи блендера і не засовуйте руку всередину резервуара блендера. Це може призвести до поранення!
- Виробник не несе відповідальності за пошкодження через неналежне чи неправильне користування.

**CE** Цей прилад відповідає вимогам таких директив ЄС:

- 2006/95/ ЄС щодо низької напруги
- 89/336/ЄЕС щодо електромагнітної сумісності з наступними змінами 92/31/ЄЕС та 93/68/ЄЕС

## Технічні дані

Напруга у мережі: 230/240 В

Споживана потужність: 600 Вт






## Можливі способи застосування

Цей блендер можна використовувати для змішування різноманітних напоїв, кришення льоду, подрібнення фруктів, овочів, збивання вершків тощо.

## Шухляда для зберігання шнура (Рисунок 2)

Прилад обладнаний шухлядою для зберігання шнура, що розміщена в нижній частині. Якщо шнур живлення надто довгий для вмикання в отвір живлення, його можна скрутити у шухляду до необхідної довжини.

## Розбирання приладу







-  Вийміть штепсель із розетки.
-  Зніміть кришку (Рисунок 1/D).
-  Зніміть резервуар (Рисунок 3).
-  Поверніть насадку-ніж проти годинникової стрілки та витягніть її за допомогою мірної чашки. Канавки мірної чашки підходять до виступів на насадці-ножі (Мал. 4).
-  Тепер ви можете зняти гумову прокладку (Рисунок 5).

Увага! Комплект ножів дуже гострий. Неправильна експлуатація може спричинити поранення! Гумовій прокладці можна легко нанести комплектом ножів пошкодження, які не підлягають ремонту.








Увага! Не докладайте сили, виймаючи комплект ножів із блендера, це може викликати пошкодження. За необхідності злегка нахиліть його при зніманні.


## Складання блендера


-  Покладіть гумову прокладку на комплект ножів (Рисунок 5).
-  Перевернувши блендер, розмістіть насадку-ніж всередині. Щоб зафіксувати насадку, поверніть її по годинниковій стрілці за допомогою мірної чашки (Мал. 6). **Увага! Будьте обережні з насадкою-ножем!**
-  Поставте резервуар на обшивку мотора, забезпечивши сходження двох стрілок. (Рисунок 7).
-  Поставте кришку на резервуар.
-  Блендер не працюватиме, якщо обидві стрілки не зійшлись правильно (Рисунок 7). Почитайте «Систему захисту».
-  Вставте чашу для наповнення (Рисунок 1/C) і закрийте її.

## Користування блендером

-  Поставте блендер на рівну, суху поверхню.
-  Зніміть кришку (Рисунок 1/D) і покладіть всі необхідні інгредієнти у резервуар. Важливо! Не перевищуйте максимальну місткість – 1,5 літра.
-  Під час роботи блендера ви можете додати інші інгредієнти через отвір для наповнення. Щоб це виконати, ви можете скористатись чашею для наповнення, розміщеною у кришці (Рисунок 1/C). Відразу ж закривайте отвір для наповнення, щоб уникнути розбризкування.
-  Почніть роботу блендера, повернувши регулятор (Рисунок 1/J) вправо або натиснувши кнопку «Pulse» (Імпульс) (Рисунок 1/H).


 Ми рекомендуємо розпочати роботу з блендером зі Швидкості 1, а тоді поступово перейти до Швидкості 2. Щоб покрити лід, використовуйте Швидкість 3. Кнопка «Pulse» (Імпульс) вмикає блендер на повну швидкість.

 Після вимішування, перед тим, як зняти кришку, зніміть резервуар (Рис.3).

 Не користуйтеся блендером більше, ніж 3 хвилини за один раз. Після 3-хвилинної роботи блендер потрібно залишити охолонути принаймні на 10 хвилин.


## Система захисту


Система захисту перешкоджає роботі блендера, якщо резервуар встановлений неправильно.


 Тим не менше, утримуйте дітей осторонь від приладу.

## Кришення льоду


Блендер можна використовувати для кришення льоду. Завжди додавайте трохи води у резервуар перед тим, як використовувати блендер для кришення льоду.


 Налийте води у резервуар.


 Увімкніть блендер. Можна скористатися будь-якою установкою Швидкості. Однак Швидкість 3 найбільш підходить для кришення льоду.


 Під час роботи блендера ви можете додати ще льоду через отвір для наповнення у кришці.


## Догляд та чистка


 Перед чисткою блендера вийміть штепсель із розетки.


 Переконайтесь, що всередину обшивки мотора не потрапила ніяка рідина!


 Витріть обшивку вологою ганчіркою. Ніколи не занурюйте у воду і не мийте під проточною водою.


 Резервуар і комплект ножів можна швидко і безпечно очистити, скориставшись кнопкою «Pulse» (Імпульс).

 Налийте у резервуар теплу воду і кілька крапель мийної рідини.

 Змішайте воду та мийну рідину, натиснувши і відразу відпустивши на кнопку «Pulse» (Імпульс).

 Наприкінці сполосніть резервуар під проточною водою.

 За необхідності комплект ножів можна окремо очистити.

 Будьте обачними, ополіскуючи комплект ножів (леза гострі!) Використовуйте тільки воду та мийну рідину. Ніколи не кладіть деталі приладу до посудомийної машини. Щоб зняти комплект ножів, поверніть його за годинниковою стрілкою. Дивіться розділ «Складання блендера».

## Утилізація



### Матеріал упаковки

Матеріали упаковки є екологічно безпечними і можуть використовуватися знову. Пластикові компоненти мають позначки, напр. >PE<, >PS< тощо. Будь ласка, викидайте матеріали упаковки в належні контейнери комунальних служб для утилізації сміття.



### Старий прилад

Символ  на виробі або на його упаковці вказує на те, що даний виріб не можна викидати разом із побутовими відходами. Натомість його потрібно здати до відповідного пункту утилізації електричних та електронних приладів. Забезпечуючи належну утилізацію виробу, можна запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та людського здоров'я, які в іншому випадку можуть виникнути у результаті неналежної утилізації виробу. За докладнішою інформацією щодо вторинної переробки виробу зверніться до муніципалітету, служби утилізації або до магазину, в якому ви придбали виріб.

## Служба роботи з клієнтами

До наших приладів застосовано стандарти найвищої якості. Якщо ж усе таки виникне несправність, вирішення якої ви не можете відшукати у цій інструкції з експлуатації, зверніться до вашого роздрібного продавця або ж у службу роботи з клієнтами Electrolux.

## Приклади рецептів

### Супи/Перші страви

#### Овочевий крем-суп

250 г. картоплі  
125 г. моркви  
100 г. селери  
1 цибулина  
1 л. м'ясного бульйону  
1 Чашка вершків Crème fraîche або звичайних вершків  
1 столова ложка ложка  
порізаних трав сіль, перець

Помийте та почистіть картоплю, моркву, селеру та цибулю і поріжте їх на шматки. Додайте порізані овочі до 1/3 м'ясного бульйону і поставте варитись. Готуйте 10 хвилин. Залиште овочі та бульйон охолонуть, а тоді ретельно вимішайте їх у блендері, використовуючи Швидкість 2. Додайте решту м'ясного бульйону до звареного у каструлі, додайте овочеve пюре і знову трохи поваріть. Приправте до смаку вершками Crème fraîche, сіллю та перцем. Посипте подрібненими ароматними травами і подавайте до столу.

### Холодний суп із помідорів

750 г.	помідорів
1	цибулина
3 столові	ложки оливкової олії
1 чашка	вершків Crème fraîche
1	лимон
2 столові	ложки оцту Balsamic (бальзамічного)
1 столова	ложка нарізаноголиста базиліку
	сіль, перець, цукор

Зробіть на помідорах хрестоподібні надрізи і бланшуйте їх у гарячій воді. Зніміть шкірку з помідорів і розріжте їх на великі шматки. Почистіть цибулю і поріжте на шматки. Покладіть помідори та цибулю у блендер і вимішайте у густе пюре, використовуючи Швидкість 2.

Додайте лимонний сік, олію і оцет. Приправте до смаку сіллю, перцем і цукром. Збийте з вершками Crème fraîche.

### Крем-суп із моркви

500 г.	моркви
½ л.	овочевого бульйону
1/8 л.	вершків
1/8 л.	білого вина
	кверель, петрушка, сіль
	перець, цукор

Помийте та почистіть моркву, поріжте на шматки. Варіть в 1/4 л. овочевого бульйону протягом приблизно 15 хв. Залиште охолонути на короткий період часу. Вимішайте блендером, використовуючи Швидкість 2, а тоді покладіть знову у каструлю. Додайте решту бульйону і знову підігрійте суп. Додайте на смак білого вина і вершків.

### Холодний суп із огірків

750 г.	огірків
500 г.	зростого йогурту
1	зубчик часнику
1 пучка	цукру,
	сіль, перець
1 пучок	шнітт-цибулі
1 пучок	кропу

Помийте та почистіть огірки, розріжте їх навпіл повздовж та виріжте серцевину. Поріжте м'якуш на шматки і покладіть до блендера разом із часником. Вимішайте у блендері, використовуючи Швидкість 2. Додайте йогурт і ще раз добре вимішайте. Приправте до смаку цукром, сіллю і перцем. Гарніруйте кропом та шнітт-цибулею.

### Humus (Нут)

250 г.	звареного турецького гороху (консервованій турецький горох можна використати – промийте його добре)
3 столові ложки	оливкової олії
30 мл.	лимонного соку
4 зубчики	часнику
30 мл.	води

Вимішайте всі інгредієнти у блендері, використовуючи установку 2, протягом 40 секунд або ж поки суміш не стане однорідною.

## Торти та тісто

### Тісто на млинці

500 мл. 3 1 пучка 250 г.	молока яйця солі борошна	Покладіть всі інгредієнти у блендер у вищезазначеному порядку. Вимішайте тісто у блендері, використовуючи Швидкість 2. Відшкрывайте також борошно, що пристало до стінок чаші. Перед використанням, залиште тісто приблизно на 15 хвилин, щоб підросли.
-----------------------------------	-----------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Торт Melt'n'Mix

150 г. 140 г. 125 г. 2 1 чайна ложка 60 мл.	борошна з пекарським порошком цукрової пудри масла або маргарину розтопленого яйця ванілі молока	Спочатку нагрійте духовку до 180 °С. Змастіть жиром круглу форму для випічки діаметром 20 см. Покладіть усі інгредієнти у чашу блендера. Вимішайте всі інгредієнти у блендері, використовуючи установку 2, протягом 50 секунд або ж поки суміш не стане однорідною. озпластайте суміш по дну підготовленої форми і випікайте приблизно 30-35 хвилин до золоті скоринки. Охолодіть і покрийте цукровою глазур'ю за бажанням.
------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Напої/Коктейлі

### Айс-кава

2 столові ложки 50 мл. 250 мл. ½ чашки 100 мл.	розчинної кави киплячої води молока покришеного льоду збитих вершків	Розчиніть каву в киплячій воді та залиште її охолонути. Влийте трохи води у резервуар, потім додайте льоду і покришіть, використовуючи Швидкість 3. Вимішайте усі інгредієнти у блендері, крім вершків, використовуючи установку 1, протягом 30-60 секунд. Збийте протягом 40 секунд вершки. Розлийте у склянки і влийте зверху трохи вершків. Посипте питним шоколадом.
------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Еґноґ

250 мл. 2 столові ложки 2 столові ложки 1	гарячого молока рому меду яйце мускатний горіх	Вимішайте у блендері молоко, ром і мед, використовуючи установку 2, протягом 30-60 секунд. Додайте яйце і вимішайте у блендері, використовуючи установку 2, протягом 20 секунд. Посипте мускатним горіхом і подавайте до столу.
----------------------------------------------------	------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------





*Thinking of you*  
 **Electrolux**