



# Instruction Book

ESB29xx  
Sport blender

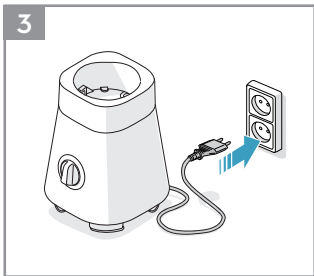
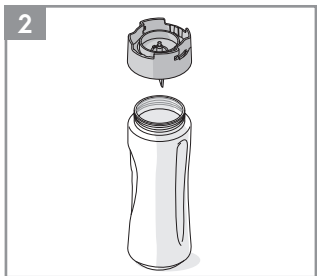
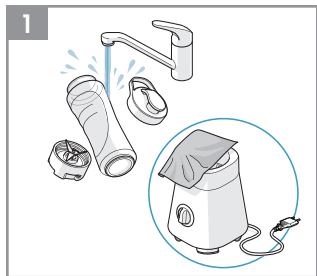
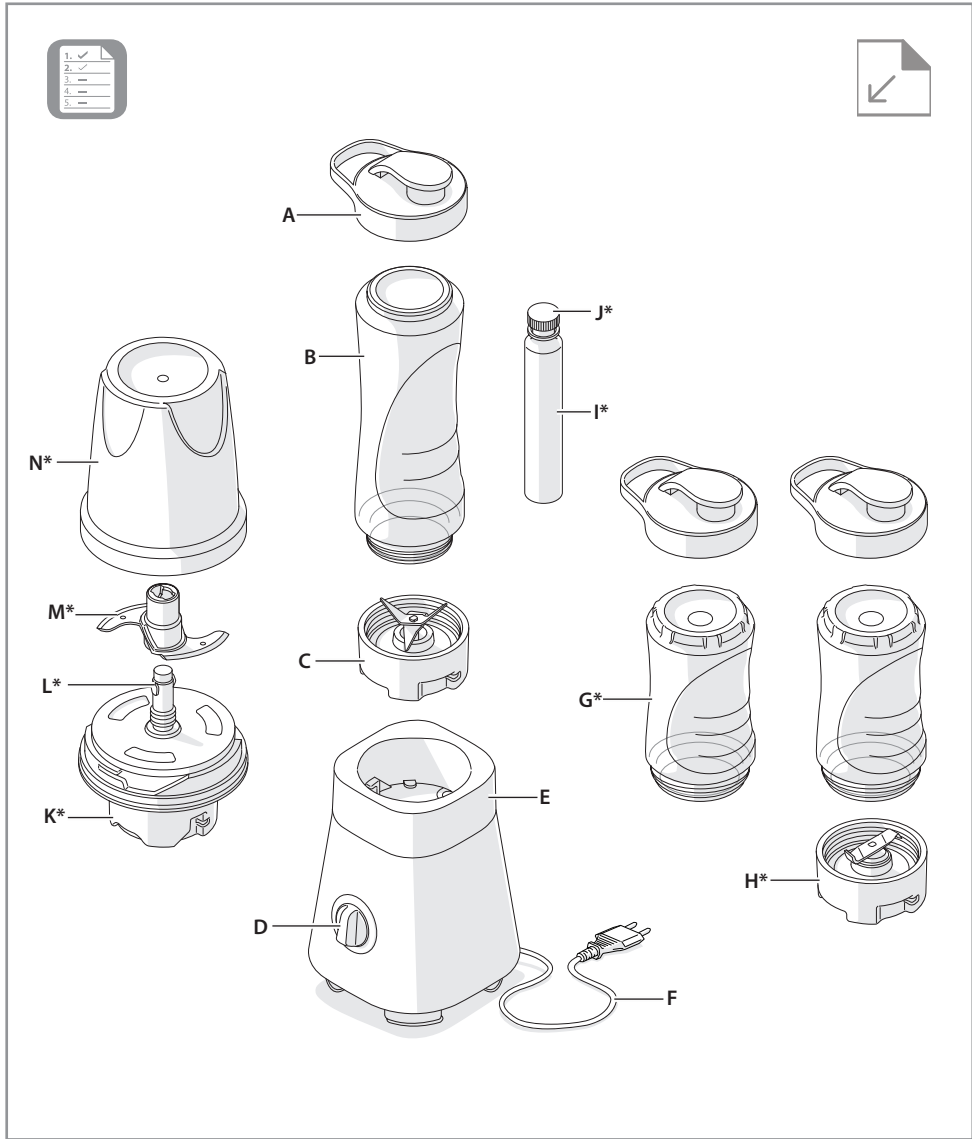


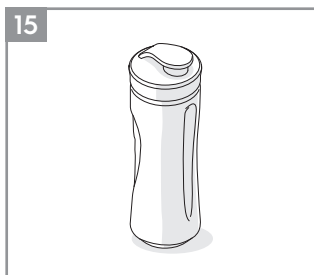
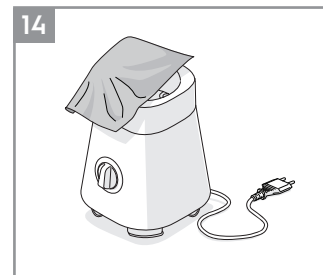
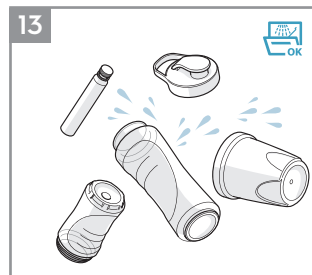
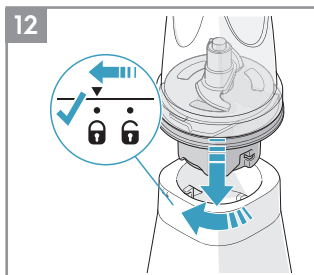
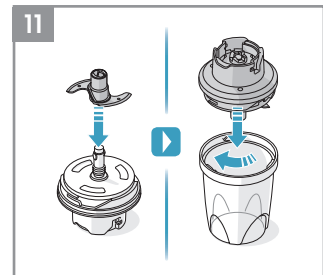
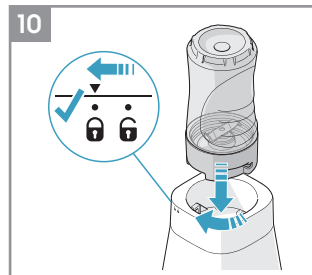
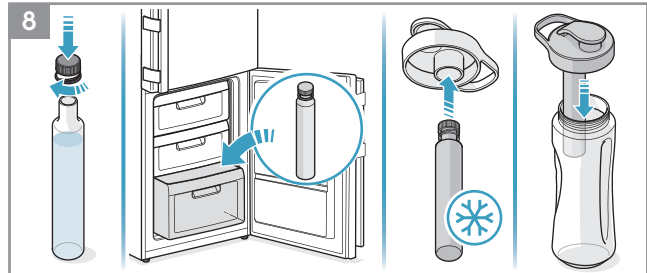
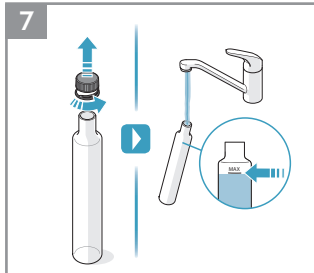
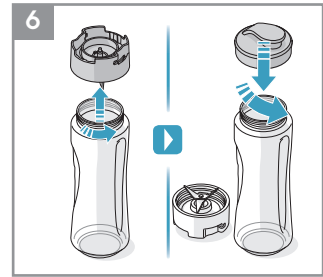
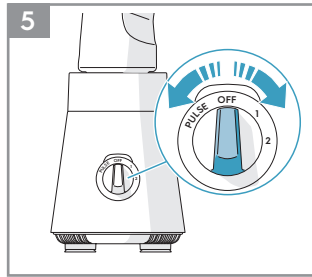
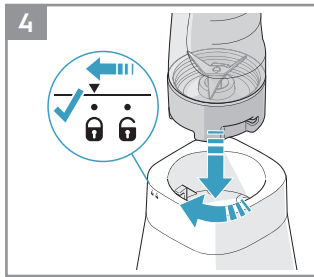
GB INSTRUCTION BOOK  
FR MODE D'EMPLOI  
AR كتيب الإستخدام  
BG БРОШУРА С ИНСТРУКЦИИ  
CZ NÁVOD K POUŽITÍ  
DE GEBRAUCHSANWEISUNG  
DK VEJLEDNING  
EE KASUTUSJUHEND  
ES LIBRO DE INSTRUCCIONES

FI OHJEKIRJA  
GR ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ  
HR KNJIŽICA S UPUTAMA  
HU HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ  
IT ISTRUZIONI  
LT INSTRUKCIJŲ KNYGA  
LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA  
NO BRUKSANVISNING  
PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

RO MANUAL DE INSTRUCȚIUNI  
RS UPUTSTVO  
RU ИНСТРУКЦИЯ  
SE BRUKSANVISNING  
SI NAVODILA  
SK NÁVOD NA POUŽÍVANIE  
TR EL KİTABI  
UA ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА









## CONTENTS

|           |    |             |    |             |     |
|-----------|----|-------------|----|-------------|-----|
| ENGLISH   | 6  | SUOMI       | 49 | ROMÂNĂ      | 92  |
| FRANÇAIS  | 10 | ΕΛΛΗΝΙΚΑ    | 54 | SRPSKI      | 97  |
| عربي      | 15 | HRVATSKI    | 59 | РУССКИЙ     | 102 |
| БЪЛГАРСКИ | 20 | MAGYAR      | 63 | SVENSKA     | 107 |
| ČEŠTINA   | 25 | ITALIANO    | 68 | SLOVENŠČINA | 112 |
| DEUTSCH   | 30 | LIETUVIŠKAI | 73 | SLOVENČINA  | 116 |
| DANSK     | 35 | LATVIEŠU    | 78 | TŸRKÇE      | 121 |
| EESTI     | 40 | NORSK       | 83 | УКРАЇНСЬКА  | 126 |
| ESPAÑOL   | 44 | POLSKI      | 87 |             |     |

## WE'RE THINKING OF YOU

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

Welcome to Electrolux.

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information: [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



Register your product for better service: [www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Buy Accessories and Consumables for your appliance: [www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

When contacting Service, ensure that you have the following data available:

- Model Number
- PNC number
- Serial number

The information can be found on the rating plate.







## ENGLISH

Thank you for choosing an Electrolux product. In order to ensure the best results, always use original Electrolux accessories and spare parts. They have been designed especially for your product. This product is designed with the environment in mind. All plastic parts are marked for recycling purposes.

### COMPONENTS

- |   |                        |
|---|------------------------|
| A. Spill-proof drinking lid with carry handle | I. Cooling stick*      |
| B. Blend bottle                               | J. Cooling stick cap*  |
| C. Blender blade assembly                     | K. Chopper base*       |
| D. Speed selector                             | L. Chopper base shaft* |
| E. Blender base                               | M. Chopper blades*     |
| F. Power cord                                 | N. Chopper jar*        |
| G. Mini bottle/grinder jar*                   |                        |
| H. Grinder blade assembly*                    |                        |

\* Certain models only

Picture pages 2-3

### GETTING STARTED

- 1 Before first use:** Clean the blender according to the instructions in "Cleaning and Care". Fill the bottle with ingredients.  
**Caution!** Do not exceed the maximum filling volume: 600 ml for the blend bottle (B) and 300 ml for the mini bottle/grinder jar (G). Do not mix dough, mashed potatoes, meat etc.
- 2 Fill the ingredients in either bottle.** Fasten the blender blade assembly (C) on the open end of the bottle by turning it clockwise.  
**Caution!** The blades and inserts are very sharp!
- 3 Place the blender base on a flat, level surface.** Plug into a power outlet.
- 4 Turn the bottle upside down.** Push down the bottle into the blender base (E) and rotate it clockwise to lock.  
**Note:** When locked, the symbol ▼ on the blender blade assembly should be aligned with the symbol ⚙ on the blender base.  
**Caution!** To reduce risk of injury, never place the blade assembly on the base without the bottle properly attached.
- 5 Turn the speed selector (D) to 1 or 2 according to the recipe/preference.** Turn the speed selector to "PULSE" for short bursts of power.  
**Caution!** If the motor stalls, turn the blender off immediately, unplug the appliance and let it cool for at least 10 minutes.
- 6 When the ingredients are fully mixed:** Turn the speed selector to "OFF" to stop mixing. Make sure the motor has stopped completely, then press the bottle down and turn it counter-clockwise to release it. Remove the bottle from the blender base and turn it upside down. Replace the blade assembly with the drinking lid (A).

### USING THE COOLING STICK\*

The cooling stick cools down and maintains the temperature of your freshly prepared blends.

- 7 Unscrew the cap (J) of the cooling stick (I) and fill it with tap water until the MAX mark.** Screw the cap back on the cooling stick and place it in the freezer until the water freezes.
- 8 Screw the frozen cooling stick on the drinking lid with carry handle (A).** Attach it on the blend bottle (B). The cooling stick can be cleaned in a dishwasher.  
**Note!** The cooling stick does not fit the mini bottle (G).

### USING THE GRINDER\*

- 9 Fill the ingredients in the mini bottle/grinder jar (G).** Fasten the grinder blade assembly (H) on the open end of the bottle by turning it clockwise.  
**Caution!** The blades and inserts are very sharp!
- 10 Turn the bottle upside down.** Push down the bottle into the blender base (E) and rotate it clockwise to lock.  
**Note:** When locked, the symbol ▼ on the grinder blade assembly should be aligned with the symbol ⚙ on the blender base.  
**Caution!** To reduce risk of injury, never place the blade assembly on the base without the bottle properly attached.





### USING THE CHOPPER\*

- 11 **Attach the chopper blades (M) on the chopper base shaft (L)** by pushing it down until the blades click into position. Fill the ingredients in the chopper jar (N). Attach the chopper base (K) on the chopper jar by turning it clockwise until the chopper jar clicks into position.
- 12 **Turn the chopper upside down.** Push down the chopper into the blender base (E) and rotate it clockwise to lock.  
**Note:** When locked, the symbol ▼ on the chopper base should be aligned with the symbol ⚙ on the blender base.  
**Caution!** To reduce risk of injury, never place the blade assembly on the base without the chopper jar properly attached.


### CLEANING AND CARE

- 13 **Unplug the appliance.** Accessories are dishwasher safe, except for the blender blade assembly (C), the grinder blade assembly (H\*) and the chopper base (K\*). Let all parts dry thoroughly.  
**Caution!** The blades and inserts are very sharp!
- 14 **Clean the blender base with a damp cloth.**  
**Caution!** Never immerse the blender base in water!  
Do not use abrasive cleaners or scouring pads when cleaning the appliance.
- 15 **Available optional accessories:** Extra bottles ASBEB1, ASBEB2.

**Enjoy your new Electrolux product!**

## SAFETY ADVICE

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

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance may only be connected to a power supply whose voltage and frequency comply with the specifications on the rating plate!
- Never use or pick up the appliance if:
  - the supply cord is damaged,
  - the housing is damaged.
- If the appliance or the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person, in order to avoid hazard.
- Always place the appliance on a flat, level surface.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
-  Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, do not let cord contact hot surface, including the stove.
- Never use accessories or parts made by other manufactures not recommended or sold; may cause a risk of injury to persons.
- Make sure the motor has completely stopped before disassembling and cleaning.
- Avoid contact with moving parts. Contact could result in injury!
- The blades and inserts are very sharp! Danger of injury! Caution when assembling,





disassembling after use or when cleaning! Ensure that the appliance is disconnected from the mains supply.

- Do not use the appliance for other purpose than its intended use.
- Do not attempt to bypass the safety interlock system that powers the appliance on.
- Never process boiling liquids (max 80 °C).
- Do not let this appliance run for more than 1 minutes at a time using heavy loads. After running for 1 minutes with heavy loads, the appliance should be left to cool for at least 10 minutes.
- When the mixer is subject to heavy use for chopping hard, dry substances such as nuts, the blades may become blunt. The mixer is not suitable for crushing ice, e.g. for cocktails. It is possible to add nuts occasionally to a mixture as long as this is not done on a continuous basis, as this will blunt the blades.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Do not use this appliance to stir paint. Danger, could result in an explosion!
- Do not exceed the maximum filling volume as indicated on the appliance.
- This appliance is intended for domestic use only. The manufacturer cannot accept any liability for possible damage caused by improper or incorrect use.

## RECIPES

| MAXIMUM PROCESSING TIME WITH HEAVY LOAD | MAXIMUM CAPACITY |
|---|------------------|
| 1 min                                   | 600 ml           |

| RECOMMENDED BLENDING SPEED  |                     |          |      |                                |
|-----------------------------|---------------------|----------|------|--------------------------------|
| Recipe                      | Ingredients         | Quantity | Unit | Time/Speed                     |
| Pureeing raw vegetables     | Carrots             | 40       | g    | 10 S x (2-3) times<br>Speed: 2 |
|                             | Potatos             | 40       | g    |                                |
|                             | Onions              | 40       | g    |                                |
|                             | Water               | 80       | ml   |                                |
| Pureeing cooked vegetables  | Onions              | 25       | g    | 10 S x (2-3) times<br>Speed: 1 |
|                             | Carrots             | 50       | g    |                                |
|                             | Potato              | 50       | g    |                                |
|                             | Zucchini            | 50       | g    |                                |
|                             | Water               | 100      | ml   |                                |
| Pitaya and cauliflower      | Water               | 120      | ml   | 10 S x (4-6) times<br>Speed: 2 |
|                             | Pitaya              | ¼ - ½    | pcs  |                                |
|                             | Carrots             | ¼ - ½    | pcs  |                                |
|                             | Cauliflower         | 30       | g    |                                |
| Pineapple-apricots Smoothie | Pineapple in slices | 60       | g    | 10 S x (4-6) times<br>Speed: 1 |
|                             | Dried Apricots      | 10       | g    |                                |
|                             | Yoghurt             | 75       | g    |                                |







| RECOMMENDED BLENDING SPEED  |                        |          |        |                                |
|---|------------------------|----------|--------|--------------------------------|
| Recipe  | Ingredients            | Quantity | Unit   | Time/Speed                     |
| Apple and cauliflower   | Apple                  | ¼ - ½    | ml     | 10 S x (4-6) times<br>Speed: 2 |
|   | Cauliflower            | 30-50    | g      |                                |
|   | Lemon                  | ¼        | pcs    |                                |
|   | Water                  | 120      | ml     |                                |
| Vitamine  | Apple                  | 40       | g      | 10 S x (4-6) times<br>Speed: 2 |
|   | Banana                 | 50       | g      |                                |
|   | Papaya                 | 100      | g      |                                |
|   | Milk                   | 150      | ml     |                                |
| Celery and tomato   | Celery                 | 200      | g      | 10 S x (4-6) times<br>Speed: 1 |
|   | Tomato                 | ½        | pcs    |                                |
|   | Water                  | 120      | ml     |                                |
| Pesto   | Grated parmesan        | ½        | cup    | 90 S<br>Speed: 1               |
|   | Fresh basil leaves     | 2        | cup    |                                |
|   | Garlic                 | 3        | cloves |                                |
|   | Pine nuts              | 1/3      | cup    |                                |
|   | Extra virgin olive oil | ½        | cup    |                                |
|   | Salt                   |          |        |                                |
|   | Black pepper           |          |        |                                |
| <b>Method</b>   |                        |          |        |                                |
| 1. Grate parmesan in chopper.   |                        |          |        |                                |
| 2. Add basil, garlic cloves and pine nuts. Chop and mix in with parmesan.   |                        |          |        |                                |
| 3. Add 1/3 of the olive oil and mix until even. Gradually add the rest of the oil until the texture becomes creamy. |                        |          |        |                                |
| 4. Add salt and pepper to taste.  |                        |          |        |                                |
| *Recommended speed - Grinder: 2   |                        |          |        |                                |

| ACCESSORY: CHOPPER*                     |          |         |      |         |        |         |        |       |
|---|----------|---------|------|---------|--------|---------|--------|-------|
| Ingredients                             | Quantity | Quality | Time | Quality | Time   | Quality | Time   | Speed |
| Onion                                   | 60       | g       | -    | Coarse  | Medium | Fine    | 10 sec | 1     |
| Dry shrimp                              | 30       | g       | -    |         |        |         | 20 sec | 1     |
| Garlic                                  | 60       | g       | -    |         |        |         | 5 sec  | 1     |
| Almond                                  | 100      | g       | -    |         |        |         | 10 sec | 1     |
| Meat (Beef)                             | 200      | g       | -    |         |        |         | 20 sec | 1     |
| Dry pepper                              | 30       | g       | -    |         |        |         | 20 sec | 1     |
| Fresh red small pepper                  | 30       | g       | -    |         |        |         | 20 sec | 1     |
| The rated power of the chopper is 185W. |          |         |      |         |        |         |        |       |

| ACCESSORY: GRINDER* |          |         |      |         |      |         |      |       |        |   |
|---------------------|----------|---------|------|---------|------|---------|------|-------|--------|---|
| Ingredients         | Quantity | Quality | Time | Quality | Time | Quality | Time | Speed |        |   |
| Coffee beans        | 50       | g       | -    | Coarse  | -    | Medium  | -    | Fine  | 30 sec | 2 |

| ACCESSORY: BLENDER                                 |          |         |      |         |      |         |        |       |
|--|----------|---------|------|---------|------|---------|--------|-------|
| Ingredients  | Quantity | Quality | Time | Quality | Time | Quality | Time   | Speed |
| Fresh banana (240 g), Milk (330 ml), Water (30 ml) |          | Coarse  | -    | Medium  | -    | Fine    | 30 sec | 2     |

GB

FR

AR

BG

CZ

DE

DK

EE

ES

FI

GR

HR

HU

IT

LT

LV

NO

PL

RO

RS

RU

SE

SI

SK

TR

UA





## TROUBLESHOOTING

| PROBLEM                            | POSSIBLE CAUSE  | SOLUTION   |
|------------------------------------|---|--|
| The appliance does not turn on.    | The appliance is not connected to a power source.   | Connect the appliance to a power source.   |
|                                    | The bottle and blade assembly is not installed correctly in the blender base. The safety interlock system prevents the machine to power on. | Install the bottle and according to instructions in "Operating instructions".  |
| The motor stalls during operation. |   | If the motor stalls, turn the blender off immediately, unplug the appliance and let it cool for at least 10 minutes.   |
|                                    | Ingredients are too large.  | Cut all firm fruits and vegetables into pieces no larger than 1.8 cm <sup>2</sup> to 2.5 cm <sup>2</sup> .   |
|                                    | Wrong ingredients.  | The appliance intended use is production of beverages. Add fruits, vegetables or similar. Never mix ingredients such as dough, mashed potatoes, meat or similar. |

For any further problems, contact an authorized Electrolux service centre.

## DISPOSAL



This symbol on the product indicates that this product contains a battery which shall not be disposed with normal household waste.



This symbol on the product or on its packaging indicates that the product may not be treated as household waste. To recycle your product, please take it to an official collection point or to an Electrolux service center that can remove and recycle the battery and electric parts in a safe and professional way. Follow your country's rules for the separate collection of electrical products and rechargeable batteries.

*Electrolux reserves the right to change products, information and specifications without notice.*

## FRANÇAIS

Merci d'avoir choisi un produit Electrolux. Pour garantir les meilleurs résultats, utilisez toujours des accessoires et pièces de rechange Electrolux d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre produit. Ce produit est conçu dans le souci du respect de l'environnement. Tous les éléments en plastique sont marqués d'un symbole de recyclage.

## COMPOSANTS

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| A. Couvercle pour boire anti-renversement avec poignée | I. Bâton refroidissant*              |
| B. Bol mixeur  | J. Couvercle du bâton refroidissant* |
| C. Jeu de lames du mixeur                              | K. Base du hachoir*                  |
| D. Sélecteur de vitesse                                | L. Axe de la base du hachoir*        |
| E. Base du mixeur                                      | M. Lames du hachoir*                 |
| F. Cordon d'alimentation                               | N. Pot du hachoir*                   |
| G. Mini-bouteille/pot du broyeur*                      |                                      |
| H. Jeu de lames du broyeur*                            |                                      |
- \*Sur certains modèles uniquement*

Illustration page 2-3

## PREMIÈRE UTILISATION

1

**Avant la première utilisation :** Nettoyez le mixeur conformément aux instructions de la section "Nettoyage et





entretien". Remplissez le bol d'ingrédients.

**Attention !** Ne pas dépasser le volume de remplissage maximum : 600 ml pour la bouteille du mixeur (B) et 300 ml pour la mini-bouteille/le pot du broyeur (G). Ne pas mixer de pâte, de purée de pommes de terre, de viande, etc.

- 2 Mettre les ingrédients dans l'une des bouteilles.** Fixer le jeu de lames du mixeur (C) sur la partie ouverte de la bouteille en la faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

**Attention !** Les lames sont très coupantes !

- 3 Placez la base du mixeur sur une surface plane.** Branchez sur le secteur.

- 4 Renverser la bouteille.** Enfoncer la bouteille sur la base du mixeur (E) et la faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller.

**Remarque :** une fois verrouillée, les symboles ▼ sur le jeu de lames du mixeur doit être aligné avec le symbole ⚙ de la base du mixeur.

**Attention !** Pour éviter tout risque de blessure, ne placez jamais le bloc de lame sur la base si le bol n'est pas correctement fixé.

- 5 Tourner le sélecteur de vitesse (D) sur 1 ou 2 en fonction de la recette/de votre préférence.** Tourner le sélecteur de vitesse sur "PULSE" pour obtenir de brèves décharges de puissance.

**Attention !** Si le moteur patine, éteignez immédiatement le mixeur, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 10 minutes.

- 6 Lorsque les ingrédients sont totalement mélangés :** Tourner le sélecteur de vitesse sur "OFF" pour arrêter le mixage. S'assurer que le moteur s'est totalement arrêté, puis appuyer sur la bouteille et la faire tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la déverrouiller. Retirer la bouteille de la base du mixeur, puis la renverser. Remplacer le jeu de lames par le couvercle pour boire (A).

#### UTILISER LE BÂTON REFROIDISSANT\*

Le bâton refroidissant refroidit et maintient la température de vos mélanges fraîchement préparés.

- 7 Dévisser le couvercle (J) du bâton refroidissant (I) et le remplir d'eau du robinet jusqu'à la marque MAX.**

Revisser le couvercle sur le bâton refroidissant et placer ce dernier dans le congélateur jusqu'à ce que l'eau soit gelée.

- 8 Visser le bâton refroidissant gelé sur le couvercle pour boire doté d'une poignée (A).** Le fixer sur la bouteille du mixeur (B). Le bâton refroidissant peut être lavé dans un lave-vaisselle. Remarque ! Le bâton refroidissant n'est pas adapté à la mini-bouteille (G).

#### UTILISER LE BROYEUR\*

- 9 Mettre les ingrédients dans la mini-bouteille/le pot du broyeur (G).** Fixer le jeu de lames du broyeur (H) sur l'extrémité ouverte de la bouteille en la faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

**Attention !** Les lames sont très coupantes !

- 10 Renverser la bouteille.** Enfoncer la bouteille sur la base du mixeur (E) et la faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller. Remarque : Une fois verrouillée, le symbole ▼ du jeu de lames du broyeur doit être aligné avec le symbole ⚙ de la base du mixeur.

**Attention !** Pour éviter tout risque de blessure, ne placez jamais le bloc de lame sur la base si le bol n'est pas correctement fixé.

#### UTILISER LE HACHOIR\*

- 11 Fixer les lames du hachoir (M) sur l'axe de la base du hachoir (L) en appuyant dessus jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent en place.** Mettre les ingrédients dans le pot du hachoir (N). Fixer la base du hachoir (K) sur le pot du hachoir en la faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le pot du hachoir s'enclenche en place.

- 12 Renverser le hachoir.** Placer le hachoir sur la base du mixeur (E), appuyer dessus et le faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place.

**Remarque :** lorsqu'il est verrouillé, le symbole ▼ sur la base du hachoir doit être aligné avec le symbole ⚙ de la base du mixeur.

**Attention !** Pour réduire les risques de blessure, ne jamais placer le jeu de lames sur la base sans que le pot du hachoir ne soit correctement fixé.

#### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 13 Débrancher l'appareil.** Les accessoires peuvent être lavés dans un lave-vaisselle sans danger, à l'exception du jeu de lames du mixeur (C), du jeu de lames du broyeur (H\*) et de la base du hachoir (K\*). Laisser toutes les pièces sécher complètement.





**Attention !** Les lames sont très coupantes !

**14** Nettoyez la base du mixeur à l'aide d'un chiffon humide.

**Attention !** Ne plongez jamais la base du mixeur dans l'eau !


N'utiliser ni produits nettoyants abrasifs ni grattoirs pour le nettoyage de l'appareil.

**15** Accessoires disponibles en option : bouteilles ASBEB1 et ASBEB2.

Régalez-vous avec votre nouveau produit Electrolux!

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances si elles sont sous surveillance, si elles ont reçu les instructions d'utilisation de l'appareil qui conviennent et si elles ont compris les risques associés. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.
- L'appareil doit être branché sur un réseau électrique correspondant à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaque signalétique.
- Ne jamais utiliser ou mettre en marche l'appareil si
  - le cordon d'alimentation est endommagé ;
  - le corps de l'appareil est endommagé.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses réparateurs ou toute autre personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.
- L'appareil doit toujours être placé sur une surface de travail plane et horizontale.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant assemblage, démontage ou nettoyage.
-  Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord de la table ou du comptoir. Ne le mettez pas en contact avec une surface chaude, notamment sur une cuisinière.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou pièces faites par un autre fabricant qui n'est pas recommandé ou vendu ; risque de blessure.
- Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant de démonter et de nettoyer les pièces de l'appareil.
- Évitez le contact avec les pièces en mouvement. Tout contact peut entraîner des blessures !
- Les lames sont très coupantes ! Risque de blessure ! Soyez extrêmement prudent lors du démontage, du nettoyage et du remontage de l'appareil. Assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil est débranchée.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'essayez pas de contourner le système de verrouillage de sécurité qui permet de mettre l'appareil sous tension.





- Ne mixez jamais de liquides bouillants (max. 80 °C).
- Ne faites pas fonctionner cet appareil plus de 1 minutes d'affilée lorsqu'il contient une grosse quantité d'aliments. Après avoir fait fonctionner l'appareil pendant 1 minutes lorsqu'il contient une grosse quantité d'aliments, laissez-le refroidir pendant au moins 10 minutes.
- Lorsque le mixeur est fortement sollicité (si vous l'utilisez avec des aliments durs et secs comme des noix, par exemple), il est possible que les lames s'émoussent. Le mixeur n'est pas fait pour piler de la glace (ex : cocktails). Il est possible d'ajouter des noix à un mélange. Cependant, cela doit rester occasionnel pour éviter que les lames ne s'émoussent.
- Lors du vidage du bol et lors du nettoyage, manipulez les lames avec précaution ; celles-ci sont très tranchantes.
- Éteignez l'appareil et débranchez son câble d'alimentation avant de remplacer des accessoires ou d'être en contact avec des éléments qui sont en mouvement lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas utiliser cet appareil pour mélanger de la peinture. Attention, danger, risque d'explosion !
- Ne pas dépasser le volume de remplissage maximal, comme indiqué sur l'appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inadaptée de l'appareil.

GB

FR

AR

BG

CZ

DE

DK

EE

ES

FI

GR

HR

HU

IT

LT

LV

NO

PL

RO

RS

RU

SE

SI

SK

TR

UA

## RECIPES

| TEMPS DE MIXAGE AVEC UNE LOURDE CHARGE | CAPACITÉ MAXIMALE |
|--|-------------------|
| 1 minutes                              | 600 ml            |

| VITESSE DE MIXAGE RECOMMANDÉE      |                   |          |       |                                 |
|------------------------------------|-------------------|----------|-------|---------------------------------|
| Recette                            | Ingrédients       | Quantité | Unité | Durée / Vitesse                 |
| Purée de légumes crus              | Carottes          | 40       | g     | 10 S x (2-3) fois<br>Vitesse: 2 |
|                                    | Pommes de terre   | 40       | g     |                                 |
|                                    | Oignons           | 40       | g     |                                 |
|                                    | Eau               | 80       | ml    |                                 |
| Purée de légumes cuits             | Oignons           | 25       | g     | 10 S x (2-3) fois<br>Vitesse: 1 |
|                                    | Carottes          | 50       | g     |                                 |
|                                    | Pommes de terre   | 50       | g     |                                 |
|                                    | Courgettes        | 50       | g     |                                 |
|                                    | Eau               | 100      | ml    |                                 |
| Pitaya et chou-fleur               | Eau               | 120      | ml    | 10 S x (4-6) fois<br>Vitesse: 2 |
|                                    | Pitaya            | ¼ - ½    | pcs   |                                 |
|                                    | Carottes          | ¼ - ½    | pcs   |                                 |
|                                    | Chou-fleur        | 30       | g     |                                 |
| Smoothie à l'ananas et à l'abricot | Tranches d'ananas | 60       | g     | 10 S x (4-6) fois<br>Vitesse: 1 |
|                                    | Abricots secs     | 10       | g     |                                 |
|                                    | Yaourt            | 75       | g     |                                 |





| VITESSE DE MIXAGE RECOMMANDÉE  |                                |          |          |                                 |
|--|--------------------------------|----------|----------|---------------------------------|
| Recette  | Ingrédients                    | Quantité | Unité    | Durée / Vitesse                 |
| Pomme et chou-fleur  | Pomme                          | ¼ - ½    | ml       | 10 S x (4-6) fois<br>Vitesse: 2 |
|  | Chou-fleur                     | 30-50    | g        |                                 |
|  | Citron                         | ¼        | pcs      |                                 |
|  | Eau                            | 120      | ml       |                                 |
| Vitamine   | Pomme                          | 40       | g        | 10 S x (4-6) fois<br>Vitesse: 2 |
|  | Banane                         | 50       | g        |                                 |
|  | Papaye                         | 100      | g        |                                 |
|  | Lait                           | 150      | ml       |                                 |
| Céleri et tomate   | Céleri                         | 200      | g        | 10 S x (4-6) fois<br>Vitesse: 1 |
|  | Tomates                        | ½        | pcs      |                                 |
|  | Eau                            | 120      | ml       |                                 |
| Pesto  | Parmesan râpé                  | ½        | tasse de | 90 S<br>Vitesse: 1              |
|  | Feuilles de basilique fraîches | 2        | tasse de |                                 |
|  | Gousses                        | 3        | d'ail    |                                 |
|  | Pignons de pin                 | 1/3      | tasse de |                                 |
|  | Huie d'olive extra-vierge      | ½        | tasse de |                                 |
|  | Sel                            |          |          |                                 |
|  | Poivre noir                    |          |          |                                 |
|  | <b>Méthode</b>                 |          |          |                                 |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>Râper le parmesan dans le hachoir.</li> <li>Ajouter le basilique, les gousses d'ail et les pignons de pin. Hacher et mixer avec le parmesan.</li> <li>Ajouter 1/3 de l'huile d'olive et mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter progressivement le reste de l'huile jusqu'à obtenir une texture crémeuse.</li> <li>Ajouter le sel et le poivre selon le goût.</li> </ol> |                                |          |          |                                 |

\* Recommandée vitesse - Moulin: 2

| ACCESSOIRE: HACHOIR*      |          |   |           |       |         |       |         |       |         |
|---------------------------|----------|---|-----------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|
| Ingrédients               | Quantité |   | Qualité   | Durée | Qualité | Durée | Qualité | Durée | Vitesse |
| Oignons                   | 60       | g | Grossière | -     | Moyenne | -     | Fine    | 10 S  | 1       |
| Crevette séchée           | 30       | g |           | -     |         | -     |         | 20 S  | 1       |
| Ail                       | 60       | g |           | -     |         | -     |         | 5 S   | 1       |
| Amandes                   | 100      | g |           | -     |         | -     |         | 10 S  | 1       |
| Viande (boeuf)            | 200      | g |           | -     |         | -     |         | 20 S  | 1       |
| Piment sec                | 30       | g |           | -     |         | -     |         | 20 S  | 1       |
| Petit poivron rouge frais | 30       | g |           | -     |         | -     |         | 20 S  | 1       |

Le hachoir a une puissance nominale de 185 W

| ACCESSOIRE: MOULIN* |          |   |           |       |         |       |         |       |         |
|---------------------|----------|---|-----------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|
| Ingrédients         | Quantité |   | Qualité   | Durée | Qualité | Durée | Qualité | Durée | Vitesse |
| Grains de café      | 50       | g | Grossière | -     | Moyenne | -     | Fine    | 30 S  | 2       |

| ACCESSOIRE: BLENDER                              |          |           |       |         |       |         |       |         |
|--|----------|-----------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|
| Ingrédients                                      | Quantité | Qualité   | Durée | Qualité | Durée | Qualité | Durée | Vitesse |
| Banane frais (240 g), Lait (330 ml), Eau (30 ml) |          | Grossière | -     | Moyenne | -     | Fine    | 30 S  | 2       |



## GESTION DES PANNES

| PROBLÈME   | CAUSE   | SOLUTION  |
|--|---|---|
| L'appareil ne se met pas en marche.                                  | L'appareil n'est pas branché.   | Branchez l'appareil sur le secteur.   |
|  | Le bol et le bloc de lame ne sont pas correctement installés sur la base du mixeur. Le système de verrouillage de sécurité empêche l'appareil de se mettre en marche. | Installez le bol et le bloc de lame selon les instructions de la "Notice d'utilisation".  |
| Le moteur patine en cours d'utilisation.                             |   | Si le moteur patine, éteignez immédiatement le mixeur, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 10 minutes.   |
|  | Les ingrédients sont trop volumineux.   | Coupez tous les fruits et légumes fermes en cubes d'environ 1 cm de côté.   |
|  | Ingrédients inadaptés.  | L'appareil a été conçu pour produire des boissons. Vous pouvez mixer des fruits, des légumes ou d'autres ingrédients du même type. Ne mixez jamais de la pâte, de la purée de pommes de terre, de la viande ou d'autres ingrédients du même type. |
| Pour tout problème, contacter un centre de service agréé Electrolux. |   |   |

## MISE AU REBUT



Ce symbole sur le produit indique qu'il contient une batterie qui ne doit pas être mise au rebut avec les déchets ménagers normaux.



Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que le produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Pour recycler votre produit, apportez-le dans un point de récupération officiel ou un service après-vente d'Electrolux qui pourra retirer et recycler la batterie et les parties électriques de façon sûre et professionnelle. Suivez les réglementations de votre pays concernant la récupération séparée des parties électriques et des batteries rechargeables.

*Electrolux se réserve le droit de modifier un produit, ses informations ou ses caractéristiques sans notification préalable.*

## عربي

شكراً لك على اختيار منتج Electrolux. لضمان الحصول على أفضل النتائج، استخدم دائماً منتجات وقطع غيار Electrolux الأصلية. فقد صُممت خصيصاً لمنتجك. روعي في تصميم هذا المنتج الحفاظ على البيئة. جميع الأجزاء البلاستيكية عليها علامات لأغراض إعادة التدوير.

## المكونات

- |   |                        |
|---|------------------------|
| A. غطاء شرب مضاد للانسكاب مع مقبض للحمل | .I قضيب التبريد*       |
| B. وعاء الخلط                           | .J غطاء قضيب التبريد*  |
| C. مجموعة شفرات الخلاط                  | .K قاعدة الفراما*      |
| D. محدد السرعة                          | .L عمود قاعدة الفراما* |
| E. قاعدة الخلاط                         | .M شفرات الفراما*      |
| F. كبل الطاقة                           | .N وعاء الفراما*       |
| G. زجاجة صغيرة/وعاء المطحنة*            | *طرارات معينة فقط      |
| H. مجموعة شفرات المطحنة*                |                        |

استمتع بمنجم Electrolux!

## نصائح للسلامة

اقرأ التعليمات التالية بعناية قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.

- يُمنع استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. أبقِ الجهاز والسلوك بعيداً عن متناول الأطفال.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل الأشخاص الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة في حال تم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفي حال فهم المخاطر المرتبطة به.
- ويجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بأعمال التنظيف والصيانة من دون إشراف أو وكيل الصيانة التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
- يمكن توصيل الجهاز بمصدر تيار ذو جهد وتردد يتوافقان مع المواصفات الموجودة على لوحة القياس فقط!
- لا تستخدم الجهاز أو تلتقطه في حالة - تلف سلك الإمداد الكهربائي، - تلف المبيت.
- في حالة تلف الجهاز أو سلك الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
- ضع الجهاز دائماً على سطح ثابت ومستو.
- قم دائماً بفصل الجهاز من الإمداد الكهربائي إذا بقي دون رقابة وقبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.
- لا تغمر الجهاز في ماء أو أي سائل آخر.
- لا تدع سلك الطاقة يلمس أسطح ساخنة أو يعلق فوق حافة طاولة أو منصدة.
- لا تستخدم ملحقات أو قطع مصنعة أو مباعية بواسطة شركات مصنعة أخرى غير الموصى بها؛ حيث قد يؤدي ذلك إلى خطر تعرض الأشخاص للإصابة.
- تأكد من أن المحرك قد توقف تماماً قبل عملية الفك أو التنظيف.
- تجنب ملامسة الشفرات أو الأجزاء المتحركة. يمكن حدوث إصابات!
- تجنب لمس الأجزاء المتحركة من الجهاز. قد يؤدي لمس هذه الأجزاء إلى حدوث إصابة.
- الشفرات وملحقاتها حادة للغاية! خطر الإصابة! توخي الحذر عند تجميع الجهاز أو تفكيكه بعد استخدامه أو عند تنظيفه! تأكدي من فصل الجهاز عن مصدر التزويد الرئيسي بالتالي الكهربائي.
- لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر سوى الغرض المخصص له.
- لا تحاولي تجاوز نظام القفل الآمن لتشغيل الجهاز.
- لا تحضر سوائل بدرجة الغليان (الحد الأقصى 80 درجة مئوية).
- لا تستخدم الخليط لأكثر من دقيقة و 1 عند وضع كميات كبيرة. اتركي الخليط ليبرد لمدة 10 دقائق على الأقل إن قمتي بتشغيله لمدة دقيقة مع كميات كبيرة.
- قد تصبح الشفرات غير حادة عند استخدام الخليط بشكل مكثف لتقطيع المواد الصلبة والجافة مثل الجوز. تجنب استخدام الخليط لطحن الثلج أثناء تحضير عصير الفاكهة. يمكنك إضافة الجوز إلى الخليط في بعض الأحيان لكن ليس بشكل دائم، كيلا تصبح الشفرات غير حادة.
- يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة وتفريغ الإناء وأثناء التنظيف.



## بدء الاستخدام

- 1 قبل الاستخدام للمرة الأولى: احرص على تنظيف الخلاط وفقاً للتعليمات المذكورة في «تنظيف الجهاز والعناية به». املئي الوعاء بالمكونات.
- 2 **تنبيه!** لا يجب أن تتجاوز السعة: 600 مل من زجاجة الخلاط (B) و 300 مل من وعاء المطحنة الصغير (G) لا يستخدم لخلط العجين والبطاطس المهروسة واللحم، إلخ.
- 3 املئي المكونات في كل زجاجة. ثبتي مجموعة شفرات الخلاط (C) على الطرف المفتوح من الزجاجة عن طريق تدويره باتجاه عقارب الساعة.
- 4 **تنبيه!** الشفرات وملحقاتها حادة للغاية!
- 5 **ضعي قاعدة الخلاط على سطح ثابت ومستوي.** وتأكد من وصل الجهاز بمأخذ للتيار الكهربائي.
- 6 اقلبي القارورة رأساً على عقب. ادفعي الزجاجة لأسفل على قاعدة الخلاط (E) وأدبريها باتجاه عقارب الساعة لقفلهما. **ملاحظة:** عند الإقفال، يجب محاذاة الرمز ▼ على مجموعة شفرات الخلاط بالرمز ⚙ على قاعدة الخلاط.
- 7 **تنبيه!** للحد من مخاطر الإصابة، تجنبني وضع مجموعة الشفرات على القاعدة دون تثبيت الوعاء بشكل مناسب.
- 8 اضبطي محدد السرعة (D) على 1 أو 2 وفق الوصفة/الرغبة. اضبطي محدد السرعة على «Pulse» من أجل دفعات قصيرة من الطاقة.
- 9 **تنبيه!** في حال تباطؤ سرعة المحرك، قومي بإيقاف تشغيل الخلاط على الفور، وافصلي الجهاز من مأخذ التيار الكهربائي واتركيه ليبرد لمدة 10 دقائق على الأقل.
- 10 **عندما يتم خلط المكونات بالكامل:** اضبطي محدد السرعة على «OFF» لإيقاف الخلط. تأكدي من توقف المحرك تماماً، ثم اضبطي الزجاجة للأسفل وأدبريها عكس عقارب الساعة لتحريرها. انزعي الزجاجة عن قاعدة الخلاط واقبليها رأساً على عقب. استبدلي مجموعة شفرات الخلاط بغطاء الشرب (A).
- 11 **استخدام قضيب التبريد\***
- 12 يعمل قضيب التبريد على تبريد الجهاز ويحافظ على درجة حرارة المواد التي تخلطها كي تبقى طازجة.
- 13 انزعي غطاء (J) قضيب التبريد (I) واملئيه بماء الصنبور حتى علامة الحد «MAX» (الأقصى). ثبتي الغطاء مرة أخرى على قضيب التبريد وضعيه في المجمدة إلى أن يتجمد الماء.
- 14 ثبتي قضيب التبريد المجدد على غطاء التبريد بمقبض الحمل (A). ثبتيه على زجاجة الخلاط (B). يمكن تنظيف قضيب التبريد في جلاية الصحون.
- 15 **ملاحظة!** لا يمكن تركيب قضيب التبريد فوق الزجاجة الصغيرة (G).
- 16 **استخدام المطحنة\***
- 17 املئي الزجاجة الصغيرة ووعاء المطحنة (G) بالمكونات. ثبتي مجموعة شفرات المطحنة (H) على الطرف المفتوح من الزجاجة عن طريق تدويرها باتجاه عقارب الساعة.
- 18 **تنبيه!** الشفرات وملحقاتها حادة للغاية!
- 19 أدبري الزجاجة رأساً على عقب. ادفعي الزجاجة للأسفل على قاعدة الخلاط (E) وأدبريها باتجاه عقارب الساعة لقفلهما. **ملاحظة:** عند الإقفال، يجب محاذاة الرمز ▼ على مجموعة شفرات المطحنة بالرمز ⚙ على قاعدة الخلاط.
- 20 **تنبيه!** للحد من مخاطر الإصابة، تجنبني وضع مجموعة الشفرات على القاعدة دون تثبيت الوعاء بشكل مناسب.
- 21 **استخدام الفرامّة\***
- 22 ثبتي شفرات الفرامّة (M) على عمود قاعدة الفرامّة (L) عن طريق دفعها للأسفل إلى أن تستقر الشفرات في مكانها. املئي زجاجة الفرامّة (N) بالمكونات. ثبتي قاعدة الفرامّة (K) على وعاء الفرامّة عن طريق تدويرها باتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر وعاء الفرامّة في مكانه.
- 23 أدبري الفرامّة رأساً على عقب. ادفعي الفرامّة للأسفل على قاعدة الخلاط (E) وأدبريها باتجاه عقارب الساعة لقفلهما. **ملاحظة:** عند الإقفال، يجب محاذاة الرمز ▼ على قاعدة الفرامّة بالرمز ⚙ على قاعدة الخلاط.
- 24 **تنبيه!** لتقليل خطر الإصابة، لا تضعي مجموعة الشفرات أبداً على القاعدة دون تركيب وعاء الفرامّة بشكل جيد.
- 25 **التنظيف والعناية**
- 26 افصلي مأخذ الجهاز عن التيار الكهربائي. يمكن غسل الملحقات بأمان في جلاية الأطباق، باستثناء مجموعة شفرات الخلاط (C)، ومجموعة شفرات المطحنة (H) وقاعدة الفرامّة (\*K). اتركي كل الأجزاء حتى تجف جيداً.
- 27 **تنبيه!** الشفرات وملحقاتها حادة للغاية!
- 28 احرص على تنظيف قاعدة الخلاط بقطعة قماش رطبة. **تنبيه!** تجنبني غمر قاعدة الخلاط بالماء! تجنّبي استخدام المنظفات القوية أو الضمادات المطهرة أثناء تنظيف سطوح الجهاز الخاص بك.

## سرعة الخلط الموصى بها

| الوصفة   | المكونات            | الكمية | وحدة  | الوقت / السرعة      |
|--|---------------------|--------|-------|---------------------|
| بيستو  | بارميزان مبشور      | 1/2    | كوب   | 90 ثوان<br>السرعة 1 |
|  | أوراق ريحان طازجة   | 2      | كوب   |                     |
|  | ثوم                 | 3      | قرنفل |                     |
|  | صنوبر               | 1/3    | كوب   |                     |
|  | زيت زيتون بكر ممتاز | 1/2    | كوب   |                     |
|  | ملح                 |        |       |                     |
|  | فلفل أسود           |        |       |                     |
| <b>طريقة التحضير</b>   |                     |        |       |                     |
| 1. ابشري البارميزان في الفرامّة.   |                     |        |       |                     |
| 2. أضيفي الريحان وفصوص الثوم والصنوبر. قَطّعي واخلطي مع البارميزان.  |                     |        |       |                     |
| 3. أضيفي ثلث زيت الزيتون واخلطي إلى أن يتساوى. أضيفي بالتدرج بقية الزيت إلى أن يصبح القوام كثوالم الكريمة. |                     |        |       |                     |
| 4. أضيفي الملح والفلفل من أجل تعزيز المذاق.  |                     |        |       |                     |

الموصى بها السرعة - طاحونة: 2

## الملحقة : الفرامّة\*

| المكونات        | الكمية | الجودة | الوقت | الكمية | الوقت | الجودة | الوقت | السرعة |
|-----------------|--------|--------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|
| البصل           | 60 جم  | خشن    | -     | متوسط  | -     | ناعم   | -     | 1      |
| جمبري جاف       | 30 جم  |        | -     |        | -     |        | 1     |        |
| ثوم             | 60 جم  |        | -     |        | -     |        | 1     |        |
| اللوز           | 100 جم |        | -     |        | -     |        | 1     |        |
| لحم (بقرّي)     | 200 جم |        | -     |        | -     |        | 1     |        |
| فلفل جاف        | 30 جم  |        | -     |        | -     |        | 1     |        |
| فلفل طازج وصغير | 30 جم  |        | -     |        | -     |        | 1     |        |

التيار الكهربائي المصنف لسكين التتطيع 185 وات

## الملحقة : طاحونة\*

| المكونات  | الكمية | الجودة | الوقت | الكمية | الوقت | الجودة | الوقت    | السرعة |
|-----------|--------|--------|-------|--------|-------|--------|----------|--------|
| حبوب البن | 50 جم  | خشن    | -     | متوسط  | -     | ناعم   | 30 ثانية | 2      |

## الملحقة : الخلاط

| المكونات  | الجودة | الوقت | الكمية | الوقت | الجودة | الوقت    | السرعة |
|---|--------|-------|--------|-------|--------|----------|--------|
| موز (240 جم)، حليب (330 مللي لتر)، المياه (30 مللي لتر) | خشن    | -     | متوسط  | -     | ناعم   | 30 ثانية | 2      |

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

| المشكلة         | السبب المحتمل   | الحل   |
|-----------------|---|--|
| الجهاز لا يعمل. | لجهاز غير متصل بمصدر التزويد بالطاقة.   | تأكد من وصل الجهاز بمأخذ للتيار الكهربائي.               |
|                 | الوعاء ومجموعة الشفرات غير مثبتة في مكانها الصحيح ضمن قاعدة الخلاط. يمنع نظام الإقفال التلقائي تشغيل الجهاز عند عدم توفر شروط الأمان. | ثبّتي الوعاء وفق التعليمات الواردة في "تعليمات التشغيل". |



- قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من الإمداد الكهربائي قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء التي تتحرك عند الاستخدام.
- لا تستخدم هذا الجهاز لتقليب الدهانات. خطر، قد ينتج عنه انفجار!
- لا تتجاوز الحد الأقصى لسعة الملاء المشار إليها على الأجهزة.
- الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن التلف المحتمل الناتج عن الاستخدام غير المناسب أو غير الصحيح.

## لوصفة

| الحد الأقصى للسرعة | الحد الأقصى لوقت التحضير بحمل ثقيل |
|--------------------|------------------------------------|
| 600 مل             | 1 دقيقة                            |

| سرعة الخلط الموصى بها     |              |        |      |                                 |
|---------------------------|--------------|--------|------|---------------------------------|
| الوصفة                    | المكونات     | الكمية | وحدة | الوقت / السرعة                  |
| هرس الخضروات غير المطبوخة | الجزر        | 40     | جم   | 10 ثوان (2-3) مرات<br>السرعة: 2 |
|                           | البطاطا      | 40     | جم   |                                 |
|                           | البصل        | 40     | جم   |                                 |
|                           | المياه       | 80     | مل   |                                 |
| بيوريه الخضار المطبوخة    | البصل        | 25     | جم   | 10 ثوان (2-3) مرات<br>السرعة: 1 |
|                           | الجزر        | 50     | جم   |                                 |
|                           | البطاطا      | 50     | جم   |                                 |
|                           | السيبانخ     | 50     | جم   |                                 |
|                           | المياه       | 100    | مل   |                                 |
| فاكهة التنين والقرنبيط    | فاكهة التنين | ¼ - ½  | قطعة | 10 ثوان (4-6) مرات<br>السرعة: 2 |
|                           | الجزر        | ¼ - ½  | قطعة |                                 |
|                           | القرنبيط     | 30     | جم   |                                 |
| عصير مشمش-أناناس          | شرايح أناناس | 60     | جم   | 10 ثوان (4-6) مرات<br>السرعة: 1 |
|                           | مشمش مجفف    | 10     | جم   |                                 |
|                           | زبادي        | 75     | جم   |                                 |
| التفاح والقرنبيط          | تفاح         | ¼ - ½  | قطعة | 10 ثوان (4-6) مرات<br>السرعة: 2 |
|                           | القرنبيط     | 30-50  | جم   |                                 |
|                           | اللهمون      | ¼      | قطعة |                                 |
| فيتامين                   | تفاح         | 40     | جم   | 10 ثوان (4-6) مرات<br>السرعة: 2 |
|                           | موز          | 50     | جم   |                                 |
|                           | بابايا       | 100    | جم   |                                 |
|                           | حليب         | 150    | مل   |                                 |
| الكرفس والطماطم           | كرفس         | 200    | جم   | 10 ثوان (4-6) مرات<br>السرعة: 1 |
|                           | الطماطم      | ½      | قطعة |                                 |
|                           | المياه       | 120    | مل   |                                 |





| المشكلة  | السبب المحتمل                          | الحل  |
|--|--|---|
| يتباطأ المحرك أثناء التشغيل.   |  | في حال تباطؤ سرعة المحرك، قومي بإيقاف تشغيل الخلاط على الفور، وافصلي الجهاز من مأخذ التيار الكهربائي واتركيه ليبرد لمدة 10 دقائق على الأقل.       |
|  | هناك كمية كبيرة من المكونات.           | قومي بتقطيع جميع الفواكه والخضار إلى قطع لا يتجاوز طولها 1.8 سم <sup>2</sup> وحتى 2.5 سم <sup>2</sup> .   |
|  | هناك مكونات لا يمكن للخلاط أن يعالجها. | الجهاز مخصص فقط لتحضير المشروبات. يمكنك إضافة الفواكه والخضار وما شابه إلى الخلاط. تجنبي خلط مكونات مثل العجين والبطاطس المهروسة واللحم وما شابه. |
| إذا كانت هناك أية مشكلات إضافية، اتصلي بأحد مراكز صيانة Electrolux المعتمدة. |  |   |

## التخلص من الجهاز

يشير هذا الرمز على المنتج إلى أن هذا المنتج يحتوي على بطارية لا ينبغي التخلص منها مع النفايات المنزلية العادية.



يشير الرمز الموجود على المنتج أو على غلافه إلى عدم إمكانية التخلص من هذا المنتج كغفائية منزلية. لإعادة تدوير المنتج الخاص بك، يرجى نقله إلى نقطة تجميع رسمية أو إلى مركز خدمة الإلكترونيكس حتى يمكن إزالة البطارية والأجزاء الكهربائية وإعادة تدويرهم بطريقة آمنة ومهنية. اتبع القواعد المعمول بها في بلدك المتعلقة بالجمع المنفصل للمنتجات الكهربائية والبطاريات القابلة لإعادة الشحن.



تحتفظ شركة Electrolux بالحق في تغيير المنتجات والمعلومات والمواصفات دون إشعار.

## БЪЛГАРСКИ

Благодарим Ви, че избрахте продукт на Electrolux. За да си гарантирате най-добрите резултати, винаги използвайте оригинални аксесоари и резервни части на Electrolux. Те са произведени специално за Вашия продукт. Този продукт е разработен с мисъл за околната среда. Всички пластмасови части са обозначени с цел рециклиране.

## КОМПОНЕНТИ

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| A. Капачка за пиене с дръжка за носене и защита против разливане | I. Пръчка за охлаждане*            |
| B. Бутилка на блендера   | J. Капачка на пръчка за охлаждане* |
| C. Сглобка на нож на блендер                                     | K. База на резачка*                |
| D. Селектор за скорост   | L. Вал на база на резачка*         |
| E. Основа на блендера  | M. Ножове на резачка*              |
| F. Захранващ кабел   | N. Буркан на резачка*              |
| G. Мини бутилка/буркан за мелничка*                              |                                    |
| H. Сглобка на нож на мелничка*                                   |                                    |

\* Само при някои модели

Страница с изображения 2-3

## ПЪРВИ СЪПЪКИ

**1** Преди първата употреба: Почистете блендера съгласно инструкциите в „Грижи и почистване“. Напълнете бутилката с продукти.

**Внимание!** Не надвишавайте максималния обем за пълнене: 600 мл за бутилката на блендера (B) и 300 мл за мини-бутилката/буркана за мелничката (G). Не смесвайте тесто, картофено пюре, месо и т.н.





- 2 **Поставете съставките в някоя от бутилките.** Фиксирайте сглобката на ножа на блендера (С) към отворения край на бутилката, като я завъртите по часовниковата стрелка.  
**Внимание!** Остриетата са много остри!
- 3 **Поставете блендера върху плоска, равна повърхност.** Включете в контакта.
- 4 **Обърнете бутилката с главата надолу.** Натиснете бутилката надолу в базата на блендера (Е) и я завъртете по часовниковата стрелка, за да се заключи.  
**Бележка:** когато е заключена, символът ▼ на сглобката на ножа на блендера трябва да е подравнен със символа ⚙ на базата на блендера.  
**Внимание!** За да намалите риска от нараняване, никога не поставяйте блока с остриета върху основата, без да сте поставили правилно бутилката.
- 5 **Завъртете селектора за скорост (D) на 1 или 2 в зависимост от рецептата/предпочитанието ви.** Завъртете селектора за скорост на „PULSE“ за кратки импулси мощност.  
**Внимание!** Ако двигателят блокира, незабавно изключете блендера, изключете уреда от контакта и го оставете да се охлади за най-малко 10 минути.
- 6 **Когато съставките са напълно смесени:** завъртете селектора за скорост на „OFF“, за да спрете смесването. Уверете се, че моторът е спрял напълно, след което натиснете бутилката надолу и я завъртете обратно на часовниковата стрелка, за да я освободите. Отстранете бутилката от базата на блендера и я обърнете с главата надолу. Сменете сглобката на ножа с капачката за пиене (А).

#### ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРЪЧКАТА ЗА ОХЛАЖДАНЕ\*

- 7 **Пръчката за охлаждане изстудява и поддържа температурата на прясно приготвените смеси.** Развийте капачката (J) на пръчката за охлаждане (I) и я напълнете с чешмяна вода до маркировката „MAX“. Завийте капачката обратно във охлаждащата пръчка и я поставете във фризера, докато водата замръзне.
- 8 **Завийте замръзналата охлаждаща пръчка към капака за пиене с дръжката за носене (А).** Прикрепете я към бутилката със сместа (В). Охлаждащата пръчка може да се почиства в съдомиялна.  
**Бележка!** Охлаждащата пръчка не пасва на мини-бутилката (G).

#### ИЗПОЛЗВАНЕ НА МЕЛНИЧКАТА\*

- 9 **Поставете съставките в мини-бутилката/буркана на мелничката (G).** Затегнете сглобката на ножа на мелничката (H) към отворения край на бутилката, като я завъртите по часовниковата стрелка.  
**Внимание!** Остриетата са много остри!
- 10 **Обърнете бутилката с главата надолу.** Натиснете бутилката надолу в базата на блендера (Е) и я завъртете по часовниковата стрелка, за да се заключи.  
**Бележка:** когато е заключена, символът ▼ на сглобката на ножа на мелничката трябва да е подравнен със символа ⚙ на базата на блендера.  
**Внимание!** За да намалите риска от нараняване, никога не поставяйте блока с остриета върху основата, без да сте поставили правилно бутилката.

#### ИЗПОЛЗВАНЕ НА РЕЗАЧКАТА\*

- 11 **Прикрепете ножовете на резачката (M) към вала на базата на резачката (L),** като притиснете надолу, докато ножовете шракнат на мястото си. Поставете съставките в буркана на резачката (N). Прикрепете базата на резачката (K) към буркана на резачката, като я завъртите по часовниковата стрелка, докато бурканът на резачката шракне на мястото си.
- 12 **Обърнете резачката с главата надолу.** Притиснете резачката в базата на блендера (Е) и я завъртете по часовниковата стрелка, за да се заключи.  
**Бележка:** когато е заключена, символът ▼ на базата на резачката трябва да е подравнен със символа ⚙ на базата на блендера.  
**Внимание!** За да намалите риска от нараняване, никога не поставяйте сглобката с ножовете върху базата, без бурканът на резачката да е прикрепен правилно.

#### ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

- 13 **Откачете уреда от контакта.** Аксесоарите могат да се мият в съдомиялна, с изключение на сглобката с ножа на блендера (С), сглобката с ножа на мелничката (H\*) и базата на резачката (K\*). Оставете всички части да изсъхнат добре.  
**Внимание!** Остриетата са много остри!
- 14 **Почистете основата на блендера с влажна кърпа.**  
**Внимание!** Никога не потапяйте основата на блендера във вода!






Не използвайте абразивни почистващи препарати или абразивни гъби за почистване на уреда.

**15** Налични допълнителни аксесоари: допълнителни бутилки ASBEB1, ASBEB2.

**Насладете се на своя нов продукт от Electrolux!**

## УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

- Този уред не бива да се използва от деца. Дръжте уреда и кабела му далеч от достъпа на деца. Уредите могат да се използват от хора с нарушени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, ако те са под надзор или са обучени относно използването на уреда по безопасен начин и ако те разбират свързаните с използването му опасности. Децата не бива да играят с уреда.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, ако не са под наблюдение.
- Този уред трябва да се свързва само към източник на електрозахранване, чието напрежение и честота съответстват на спецификациите на табелката с данни!
- Никога не използвайте и не вдигайте уреда, ако захранващият кабел или корпусът е повреден.
- Ако уредът или захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, негов сервизен агент или лице с аналогична квалификация, за да се избегне опасност.
- Винаги поставяйте уреда върху равна повърхност.
- Винаги изключвайте уреда от захранването, ако е оставен без надзор, както и преди сглобяване, разглобяване или почистване.
-  Не потапяйте уреда във вода или друга течност.
- Не оставяйте кабела да виси над ръба на маса или плот, пазете кабела от допир с горещи повърхности, включително готварска печка.
- Никога не използвайте принадлежности или части, чиито производители или типове не са препоръчани, в противен случай могат да настъпят телесни повреди.
- Преди да постъпите към разглобяване и почистване, уверете се, че електродвигателят е спрял напълно.
- Избягвайте контакт с движещи части. Това би довело до нараняване!
- Остриетата са много остри! Опасност от нараняване! Внимавайте при сглобяване, разглобяване след употреба или по време на почистване! Уверете се, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Не използвайте уреда за цели, различни от предназначението му.
- Не се опитвайте да шунтирате предпазната блокираща система, която стартира уреда.
- Никога не използвайте за врящи течности (макс. 80 °C).
- Не позволявайте уреда да работи повече от 1 минути при тежко натоварване. След 1 минути работа при тежко натоварване уредът трябва да се остави да се охлади поне за 10 минути.





- Когато миксерът е употребяван за по-натоварващи операции, например за рязане на твърди, сухи продукти като ядки, ножовете могат да бъдат затъпени. Миксерът не е подходящ за разбиване на лед, за коктейли например Възможно е понякога да се добавят ядки към сместа, стига да не е често, тъй като това ще затъпи остриетата.
- Бъдете внимателни при работа с острите ножчета, при изпразване на купата и при почистване.
- Изключете уреда, включително и от захранването преди да извършите смяна на приставки или да се доближите до части, които се движат по време на употреба.
- Не разбърквайте боя с уреда. Опасност, може да доведе до експлозия!
- Не превишавайте максималния обем на запълване, посочен върху уреда.
- Този уред е предназначен само за битова употреба. Производителят не може да поеме каквато и да е отговорност за вероятно повреждане причинено от неправилно или неподходящо използване.

## РЕЦЕПТИ

| ВРЕМЕ ЗА МАКСИМАЛНА ОБРАБОТКА ПРИ ГОЛЯМО ЗАРЕЖДАНЕ | МАКСИМАЛЕН КАПАЦИТЕТ |
|--|----------------------|
| 1 МИН  | 600 мл               |

| ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА СКОРОСТ НА ПАСИРАНЕ |                     |            |             |                                    |
|------------------------------------|---------------------|------------|-------------|------------------------------------|
| Рецепта                            | Съставки            | Количество | Мерна ед-ца | Време/Скорост                      |
| Пюриране на сурови зеленчуци       | Моркови             | 40         | гр          | 10 сек. x (2-3) пъти<br>Скорост: 2 |
|                                    | Картофи             | 40         | гр          |                                    |
|                                    | Лук                 | 40         | гр          |                                    |
|                                    | Вода                | 80         | мл          |                                    |
| Пюриране на варени зеленчуци       | Лук                 | 25         | гр          | 10 сек. x (2-3) пъти<br>Скорост: 1 |
|                                    | Моркови             | 50         | гр          |                                    |
|                                    | Картофи             | 50         | гр          |                                    |
|                                    | Тиквички            | 50         | гр          |                                    |
| Питая и карфиол                    | Вода                | 120        | мл          | 10 сек. x (4-6) пъти<br>Скорост: 2 |
|                                    | Питая               | ¼ - ½      | шт.         |                                    |
|                                    | Моркови             | ¼ - ½      | шт.         |                                    |
|                                    | Карфиол             | 30         | гр          |                                    |
| Смути от ананас и кайсия           | Ананас на резенчета | 60         | гр          | 10 сек. x (4-6) пъти<br>Скорост: 1 |
|                                    | Сушени кайсии       | 10         | гр          |                                    |
|                                    | Йогурт              | 75         | гр          |                                    |
| Ябълки и карфиол                   | Ябълка              | ¼ - ½      | мл          | 10 сек. x (4-6) пъти<br>Скорост: 2 |
|                                    | Карфиол             | 30-50      | гр          |                                    |
|                                    | Лимони              | ¼          | шт.         |                                    |
|                                    | Вода                | 120        | мл          |                                    |
| Витамин                            | Ябълка              | 40         | гр          | 10 сек. x (4-6) пъти<br>Скорост: 2 |
|                                    | Банан               | 50         | гр          |                                    |
|                                    | Папая               | 100        | гр          |                                    |
|                                    | Мляко               | 150        | мл          |                                    |





| ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА СКОРОСТ НА ПАСИРАНЕ   |                       |            |             |                                    |
|--|-----------------------|------------|-------------|------------------------------------|
| Рецепта  | Съставки              | Количество | Мерна ед-ца | Време/Скорост                      |
| Целина и домати  | Целина                | 200        | гр          | 10 сек. x (4-6) пъти<br>Скорост: 1 |
|  | Домати                | ½          | шт.         |                                    |
|  | Вода                  | 120        | мл          |                                    |
| Песто  | Настърган пармезан    | ½          | чаша        | 90 сек.<br>Скорост: 1              |
|  | Листа пресен          | 2          | чаша        |                                    |
|  | Босилек               | 3          | скилидки    |                                    |
|  | Чесън Кедрови яд      | 1/3        | чаша        |                                    |
|  | Зехтин екстра върджин | ½          | чаша        |                                    |
|  | Сол                   |            |             |                                    |
|  | Черен пипе            |            |             |                                    |
| <b>Метод</b>   |                       |            |             |                                    |
| 1. Настържете пармезана в резачката.   |                       |            |             |                                    |
| 2. Добавете босилека, скилидките чесън и кедровите ядки Нарезете и смесете с пармезана.  |                       |            |             |                                    |
| 3. Добавете 1/3 от зехтина и смесете, докато стане равномерно. Постепенно добавете останалата част от зехтина, докато текстурата стане кремообразна. |                       |            |             |                                    |
| 4. Добавете сол и пипер на вкус.   |                       |            |             |                                    |
| * Препоръчителна скорост - мелница: 2  |                       |            |             |                                    |

| ПРИНАДЛЕЖНОСТ: РЕЗАЧКА*                   |            |    |        |       |        |       |        |         |         |
|---|------------|----|--------|-------|--------|-------|--------|---------|---------|
| Съставки                                  | Количество |    | Степен | Време | Степен | Време | Степен | Време   | Скорост |
| Лук                                       | 60         | гр | Грубо  | -     | Средно | -     | Фино   | 10 сек. | 1       |
| Суши скариди                              | 30         | гр |        | -     |        | -     |        | 20 сек. | 1       |
| Босилек                                   | 60         | гр |        | -     |        | -     |        | 5 сек.  | 1       |
| Бадеми                                    | 100        | гр |        | -     |        | -     |        | 10 сек. | 1       |
| Месо (говеждо)                            | 200        | гр |        | -     |        | -     |        | 20 сек. | 1       |
| Суши чушки                                | 30         | гр |        | -     |        | -     |        | 20 сек. | 1       |
| Пресни червени чушлета                    | 30         | гр |        | -     |        | -     |        | 20 сек. | 1       |
| Номиналната мощност на резачката е 185 W. |            |    |        |       |        |       |        |         |         |

| ПРИНАДЛЕЖНОСТ: МЕЛНИЦА* |            |    |        |       |        |       |        |         |         |
|-------------------------|------------|----|--------|-------|--------|-------|--------|---------|---------|
| Съставки                | Количество |    | Степен | Време | Степен | Време | Степен | Време   | Скорост |
| Кафе на зърна           | 50         | гр | Грубо  | -     | Средно | -     | Фино   | 30 сек. | 2       |

| ПРИНАДЛЕЖНОСТ: ПАСАТОРЪТ                            |        |       |        |       |        |         |         |  |
|---|--------|-------|--------|-------|--------|---------|---------|--|
| Съставки  | Степен | Време | Степен | Време | Степен | Време   | Скорост |  |
| Прясно банан (240 гр), Мляко (330 мл), Вода (30 мл) | Грубо  | -     | Средно | -     | Фино   | 30 сек. | 2       |  |







## ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

| СИМПТОМ  | ПРИЧИНА   | РЕШЕНИЕ   |
|--|---|---|
| Уредът не се включва.  | Уредът не е включен към електрозахранването.  | Свържете уреда към електрозахранването.   |
|  | Бутилката или блокът с остриета не са поставени правилно върху основата на блендера. Предпазната блокираща система предотвратява включването на машината. | Поставете бутилката и блока с остриета съгласно инструкциите в „Инструкции за работа“.  |
| Двигателят блокира по време на работа.                               |   | Ако двигателят блокира, незабавно изключете блендера, изключете уреда от контакта и го оставете да се охлади за най-малко 10 минути.  |
|  | Съставките са прекалено големи.   | Нарежете всички твърди плодове и зеленчуци на парчета, не по-големи от 1,8 см <sup>2</sup> до 2,5 см <sup>2</sup> .   |
|  | Неправилни съставки.  | Предназначението на уреда е приготвяне на напитки. Добавете плодове, зеленчуци или подобни продукти. Никога не бъркайте продукти като тесто, пюре от картофи, месо или подобни. |
| При проблеми се свържете с оторизиран сервизен център на Electrolux. |   |   |

## ИЗХВЪРЛЯНЕ



Този символ върху продукта указва, че продуктът съдържа батерия, която не трябва да се изхвърля с обичайните домакински отпадъци.



Този символ върху продукта или върху опаковката му указва, че продуктът може да не се изхвърля като домакински уреди. За рециклиране на продукта ви го занесете на официално място за събиране на електроуреди или център на Electrolux, който може да извади и рециклира безопасно и професионално батерията и електрическите части. Изпълнявайте правната уредба на вашата държава за разделно събиране на електрически продукти и презареждащи се батерии.

*Electrolux си запазва правото да променя продукти, информация и спецификации без предизвестие.*

## ČEŠTINA

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky Electrolux. Nejlepší výsledky vždy zajistíte použitím originálního příslušenství a náhradních dílů značky Electrolux. Toto příslušenství bylo navrženo speciálně pro váš výrobek. Tento výrobek je navržen s ohledem na životní prostředí. Všechny plastové součásti jsou označeny pro účely recyklace.

## SOUČÁSTI

- |  |                              |
|--|------------------------------|
| A. Víčko na pití zabraňující vytlití, s rukojetí | I. Chladicí trubička*        |
| B. Nádoba na mixování                            | J. Krytka chladicí trubičky* |
| C. Sestava nože mixéru                           | K. Základna sekáčku*         |
| D. Volič rychlosti                               | L. Hřídel základny sekáčku*  |
| E. Základna mixéru                               | M. Nože sekáčku*             |
| F. Napájecí kabel                                | N. Mixovací nádoba*          |
| G. Mini lahev / nádoba na mletí*                 |                              |
| H. Sestava nože mlýnku*                          |                              |

*\* Pouze u vybraných modelů*





## Strana s obrázky 2-3

### ZAČÍNÁME

- 1 Před prvním použitím:** Vyčistěte mixér podle instrukcí v části „Čištění a údržba“. Naplňte nádobu ingrediencemi. **Pozor!** Nepřesahujte maximální objem plnění: 600 ml pro mixovací lahev (B) a 300 ml pro mini lahev / nádobu na mletí (G). Nemixujte těsto, bramborovou kaši, maso atd.
- 2 Vložte přísady do jedné z lahví.** Na otevřený konec lahve nasadte sestavu nože (C) a upevněte ji otočením ve směru hodinových ručiček. **Pozor!** Nože a vložky jsou velmi ostré!
- 3 Umístěte základnu mixéru na plochý a rovný povrch.** Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- 4 Lahev otočte vzhůru nohama.** Zatlačte lahev do základny mixéru (E) a zajistěte ji otočením ve směru hodinových ručiček.  
**Poznámka:** Lahev je zajištěná, když je symbol ▼ na sestavě nože mixéru zarovnan se symbolem ě na základně mixéru.  
**Pozor!** Pro snížení rizika zranění nikdy neumístujte sestavu nožů na základnu bez řádného připojení nádoby.
- 5 Otočte voličem rychlosti (D) do polohy 1 nebo 2 dle receptu či vašich preferencí.** Otočte voličem rychlosti do polohy „PULSE“, když potřebujete krátký intenzivní výkon. **Pozor!** Pokud se motor mixéru kvůli přetížení zastaví, okamžitě mixér vypněte, odpojte ho od sítě a nechte ho alespoň 10 minut vychladnout.
- 6 Když jsou přísady dokonale smíchané:** Ukončete mixování otočením voliče rychlosti do polohy „VYP“. Ujistěte se, že motor se zcela vypnul, a poté lahev zatlačte dolů a otočením proti směru hodinových ručiček ji uvolněte. Vyjměte lahev ze základny mixéru a otočte ji vzhůru nohama. Sestavu nože nahradte víčkem na pití (A).

### JAK POUŽÍVAT CHLADICÍ TRUBIČKU\*

- Chladicí trubička ochlazuje vaše čerstvě připravené směsi a uchovává jejich teplotu.
- 7 Odšroubujte krytku (J) chladicí trubičky (I) a naplňte ji vodou z kohoutku až po značku MAX.** Našroubujte krytku zpět na chladicí trubičku a vložte ji do mrazničky, aby voda v trubičce zmrzla.
  - 8 Zmrazenou chladicí trubičku našroubujte na víčko na pití s rukojetí (A).** Víčko nasadte na mixovací lahev (B). Chladicí trubičku lze mýt v myčce nádobí.  
**Poznámka!** Chladicí trubička se nevejde do mini lahve (G).

### JAK POUŽÍVAT MLÝNEK\*

- 9 Vložte přísady do mini lahve/nádoby na mletí (G).** Na otevřený konec lahve nasadte sestavu nože mlýnku (H) a upevněte ji otočením ve směru hodinových ručiček. **Pozor!** Nože a vložky jsou velmi ostré!
- 10 Lahev otočte vzhůru nohama.** Zatlačte lahev do základny mixéru (E) a zajistěte ji otočením ve směru hodinových ručiček.  
**Poznámka:** Lahev je zajištěná, když je symbol ▼ na sestavě nože mlýnku zarovnan se symbolem ě na základně mixéru.  
**Pozor!** Pro snížení rizika zranění nikdy neumístujte sestavu nožů na základnu bez řádného připojení nádoby.

### JAK POUŽÍVAT SEKÁČEK\*

- 11 Zatlačením dolů upevněte nože sekáčku (M) na hřídel základny sekáčku (L),** dokud nože nezapadnou do správné polohy. Vložte přísady do mixovací nádoby (N). Nasadte základnu sekáčku (K) na mixovací nádobu a zajistěte ji otočením ve směru hodinových ručiček, dokud mixovací nádoba nezapadne do správné polohy.
- 12 Mixér otočte vzhůru nohama.** Zatlačte sekáček do základny mixéru (E) a zajistěte ho otočením ve směru hodinových ručiček.  
**Poznámka:** Sekáček je zajištěný, když je symbol ▼ na základně sekáčku zarovnan se symbolem ě na základně mixéru.  
**Pozor!** Abyste snížili riziko zranění, nikdy nenasazujte sestavu nože na základnu, pokud není správně upevněna mixovací nádoba.

### ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- 13 Vytáhněte zástrčku spotřebiče ze zásuvky.** Příslušenství lze bezpečně mýt v myčce nádobí kromě sestavy nože mixéru (C), sestavy nože mlýnku (H\*) a sestavy sekáčku (K\*). Všechny části nechte důkladně uschnout. **Pozor!** Nože a vložky jsou velmi ostré!





- 14** Základnu mixéru očistěte vlhkým hadříkem.  
Pozor! Nikdy neponožujte základnu mixéru do vody!  
K čištění spotřebiče nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo drátěnky.
- 15** Dostupné volitelné příslušenství: Extra nádoby ASBEB1, ASBEB2.

Užijte si váš nový výrobek Electrolux!

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### Před prvním použitím přístroje si pečlivě přečtěte následující pokyny.

- Tento spotřebič nesmí používat děti. Uchovávejte tento spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí. Osoby tělesně postižené, osoby se sníženým smyslovým vnímáním, mentálně postižené osoby a osoby s nedostatkem zkušeností či znalostí mohou spotřebiče používat pouze pod dozorem nebo po důkladném předvedení bezpečného používání a za předpokladu, že jsou schopné rozpoznat hrozící nebezpečí. Dbejte na to, aby se zařízením nemanipulovaly děti.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.
- Přístroj lze zapojit pouze do takového zdroje energie, jehož napětí a kmitočet odpovídají technickým údajům uvedeným na typovém štítku!
- Přístroj nikdy nepoužívejte, pokud je poškozen napájecí kabel nebo plášť.
- Dojde-li k poškození přístroje nebo napájecí šňůry, musí je vyměnit výrobce, pověřený poskytovatel služeb nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby nedošlo ke vzniku nebezpečí.
- Přístroj pokládejte vždy na rovný a pevný povrch.
- Pokud má být přístroj ponechán bez dozoru a vždy před montáží, demontáží nebo čištěním jej odpojte od zdroje napájení.
- Přístroj neponožujte do vody ani jiných tekutin.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo kuchyňské linky. Napájecí kabel nesmí přijít do styku s horkými povrchy např. sporáku.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství nebo části od jiných výrobců, které nejsou doporučeny či prodávány, protože by mohlo hrozit nebezpečí poranění osob.
- Před rozebíráním a čištěním se ujistěte, že se motor zcela zastavil.
- Nedotýkejte se pohyblivých součástí. Dotyk by mohl mít za následek poranění!
- Nože a vložky jsou velmi ostré! Nebezpečí poranění! Při čištění, sestavování či rozebírání buďte opatrní! Zkontrolujte, zda je spotřebič odpojený od napájení.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- Nesnažte se obejít bezpečnostní blokovací zámek, který napájí spotřebič.
- Nikdy nemixujte vroucí tekutiny (max. 80°C).
- Nenechávejte tento spotřebič běžet déle než 1 minuty, pokud je silně zatížen. Poté, co je spuštěn po dobu 1 minut při silné zátěži, byste měli spotřebič nechat alespoň 10 minut vychladnout.
- Ostří nožů se mohou ztupit, pokud je mixér používán k sekání tvrdých a suchých potravin, například ořechů. Mixér není vhodný pro drcení ledu, například do koktejlů. Ořechy je možné občas přidat do zpracovávané směsi, pokud se tak neděje trvale, jinak by došlo k otupení ostří nožů.
- Při manipulaci s ostrými noži, vyprazdňování mísy a během čištění buďte opatrní.

GB

FR

AR

BG

**CZ**

DE

DK

EE

ES

FI

GR

HR

HU

IT

LT

LV

NO

PL

RO

RS

RU

SE

SI

SK

TR

UA





- Než budete manipulovat s pohyblivými díly, vypněte spotřebič a odpojte jej z napájení.
- Tento spotřebič nepoužívejte k míchání barev. Hrozí nebezpečí výbuchu!
- Nepřepínejte spotřebič nad vyznačené maximum.
- Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití. Výrobce nepřijímá odpovědnost za žádné škody způsobené nevhodným nebo nesprávným používáním.

## RECEPTY

| MAXIMÁLNÍ DOBA MIXOVÁNÍ PŘI VYSOKÉM VÝKONU | MAXIMÁLNÍ OBJEM |
|--|-----------------|
| 1 minuty                                   | 600 ml          |

| DOPORUČENÁ RYCHLOST MÍCHÁNÍ      |                  |          |          |                                  |
|----------------------------------|------------------|----------|----------|----------------------------------|
| Recept                           | Přísady          | Množství | Jednotka | Čas/Rychlost                     |
| Příprava pyré z čerstvé zeleniny | Mrkev            | 40       | g        | 10 S x (2-3) krát<br>Rychlost: 2 |
|                                  | Brambory         | 40       | g        |                                  |
|                                  | Cibule           | 40       | g        |                                  |
|                                  | Voda             | 80       | ml       |                                  |
| Pyré z vařené zeleniny           | Cibule           | 25       | g        | 10 S x (2-3) krát<br>Rychlost: 1 |
|                                  | Mrkev            | 50       | g        |                                  |
|                                  | Brambory         | 50       | g        |                                  |
|                                  | Cukety           | 50       | g        |                                  |
| Pitaya a květák                  | Voda             | 120      | ml       | 10 S x (4-6) krát<br>Rychlost: 2 |
|                                  | Pitaya           | ¼ - ½    | ks       |                                  |
|                                  | Mrkev            | ¼ - ½    | ks       |                                  |
|                                  | Květák           | 30       | g        |                                  |
| Meruňkovo-ananasový koktejl      | Ananas na plátky | 60       | g        | 10 S x (4-6) krát<br>Rychlost: 1 |
|                                  | Sušené meruňky   | 10       | g        |                                  |
|                                  | Jogurt           | 75       | g        |                                  |
| Jablko a květák                  | Jablka           | ¼ - ½    | ml       | 10 S x (4-6) krát<br>Rychlost: 2 |
|                                  | Květák           | 30-50    | g        |                                  |
|                                  | Citrón           | ¼        | ks       |                                  |
|                                  | Voda             | 120      | ml       |                                  |
| Vitamín                          | Jablka           | 40       | g        | 10 S x (4-6) krát<br>Rychlost: 2 |
|                                  | Banán            | 50       | g        |                                  |
|                                  | Papája           | 100      | g        |                                  |
|                                  | Mléko            | 150      | ml       |                                  |
| Celer a rajčata                  | Celer            | 200      | g        | 10 S x (4-6) krát<br>Rychlost: 1 |
|                                  | Rajčata          | ½        | ks       |                                  |
|                                  | Voda             | 120      | ml       |                                  |



**DOPORUČENÁ RYCHLOST MÍCHÁNÍ**

| Recept   | Přísady                     | Množství | Jednotka | Čas/Rychlost        |
|--|-----------------------------|----------|----------|---------------------|
| Pesto  | Strouhaný parmezán          | ½        | šálek    | 90 S<br>Rychlost: 1 |
|  | Čerstvé lístky bazalky      | 2        | šálek    |                     |
|  | Česnek                      | 3        | stroužky |                     |
|  | Piniové oříšky              | 1/3      | šálek    |                     |
|  | Extra panenský olivový olej | ½        | šálek    |                     |
|  | Sůl                         |          |          |                     |
|  | Černý pepř                  |          |          |                     |
| <b>Příprava</b>  |                             |          |          |                     |
| 1. Nastrouhejte parmezán pomocí sekáčku.   |                             |          |          |                     |
| 2. Přidejte bazalku, stroužky česneku a piniové oříšky. Nasekejte a smíchejte společně s parmezánem.   |                             |          |          |                     |
| 3. Přidejte 1/3 olivového oleje a mixujte, dokud nedosáhnete jednolité hmoty. Postupně přidávejte zbytek olivového oleje, dokud směs nezíská krémovou strukturu. |                             |          |          |                     |
| 4. Osolte a opepřete dle chuti.  |                             |          |          |                     |

\* Doporučená rychlost - Mlýnku: 2

**PŘÍSLUŠENSTVÍ: SEKÁČEK\***

| Přísady                      | Množství | Kvalita | Čas | Kvalita | Čas | Kvalita | Čas  | Rychlost |
|------------------------------|----------|---------|-----|---------|-----|---------|------|----------|
| Cibule                       | 60 g     | Hrubá   | -   | Střední | -   | Jemná   | 10 S | 1        |
| Suché krevety                | 30 g     |         | -   |         | -   |         | 20 S | 1        |
| Česnek                       | 60 g     |         | -   |         | -   |         | 5 S  | 1        |
| Mandle                       | 100 g    |         | -   |         | -   |         | 10 S | 1        |
| Maso (hovězí)                | 200 g    |         | -   |         | -   |         | 20 S | 1        |
| Suchá paprika                | 30 g     |         | -   |         | -   |         | 20 S | 1        |
| Čerstvá malá červená paprika | 30 g     |         | -   |         | -   |         | 20 S | 1        |

Jmenovitý příkon sekáčku je 185 W

**PŘÍSLUŠENSTVÍ: MLÝNKU\***

| Přísady     | Množství | Kvalita | Čas | Kvalita | Čas | Kvalita | Čas  | Rychlost |
|-------------|----------|---------|-----|---------|-----|---------|------|----------|
| Kávová zrna | 50 g     | Hrubá   | -   | Střední | -   | Jemná   | 30 S | 2        |

**PŘÍSLUŠENSTVÍ: MIXÉR**

| Přísady   | Kvalita | Čas | Kvalita | Čas | Kvalita | Čas  | Rychlost |
|---|---------|-----|---------|-----|---------|------|----------|
| Čerstvý banán (240 g), Mléko (330 ml), Voda (30 ml) | Hrubá   | -   | Střední | -   | Jemná   | 30 S | 2        |

**ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD**

| SYMPTOM               | PŘÍČINA   | ŘEŠENÍ  |
|-----------------------|---|---|
| Spotřebič se nezapne. | Spotřebič není připojený ke zdroji napájení.  | Připojte spotřebič ke zdroji napájení.                          |
|                       | Nádoba a sestava nožů nejsou správně nasazeny na základnu mixéru. Bezpečnostní blokovací zámek zabrání spuštění spotřebiče. | Nasadte nádobu a sestavu nožů podle pokynů v „Návod k obsluze“. |





| SYMPTOM   | PŘÍČINA                        | ŘEŠENÍ  |
|---|--------------------------------|---|
| Motor mixéru se během provozu kvůli přetížení zastaví.  |                                | Pokud se motor mixéru kvůli přetížení zastaví, okamžitě mixér vypněte, odpojte ho od sítě a nechte ho alespoň 10 minut vychladnout.                             |
|   | Ingredience jsou příliš velké. | Nakrájejte veškeré pevné ovoce a zeleninu na kousky menší než 1,8 cm <sup>2</sup> až 2,5 cm <sup>2</sup> .  |
|   | Nesprávné ingredience.         | Spotřebič je určen k výrobě nápojů. Přidejte ovoce, zeleninu a podobné ingredience. Nikdy nemixujte ingredience jako těsto, bramborová kaše, maso nebo podobné. |
| S jakýmkoliv dalšími problémy se obraťte na autorizované servisní středisko společnosti Electrolux. |                                |   |

## LIKVIDACE



Tento symbol na výrobku označuje, že obsahuje baterie, která by neměla být likvidována společně s běžným domovním odpadem.



Tento symbol na výrobku nebo na jeho obalu znamená, že tento spotřebič nepatří do domovního odpadu. Chcete-li výrobek recyklovat, odneste jej do oficiálního sběrného místa nebo do servisního střediska společnosti Electrolux, kde mohou baterii a další elektrické součásti vyjmout a recyklovat bezpečným a profesionálním způsobem. Postupujte podle zákonů platných ve vaší zemi, které se týkají sběru separovaných odpadních elektrických výrobků a nabíjecích baterií.

*Společnost Electrolux si vyhrazuje právo měnit výrobky, informace i technické údaje bez předchozího upozornění.*

## DEUTSCH

Danke das Sie sich für ein Produkt von Electrolux entschieden haben. Um beste Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir das passende Original-Zubehör von Electrolux zu verwenden. Dieses wurde speziell für Ihr Produkt entwickelt auch unterm dem Aspekt die Umwelt zu schützen, daher sind alle Plastik-Teile recycelfähig.

## TEILE

- |  |   |
|--|---|
| A. Auslaufsicherer Verschluss mit Tragegriff | I. Kühlstab*                                      |
| B. Mixgefäß                                  | J. Kappe für Kühlstab                             |
| C. Mixerschneidaufsatz                       | K. Anschlussstation des Zerkleinerers*            |
| D. Drehzahlregler                            | L. Schaft für Anschlussstation des Zerkleinerers* |
| E. Mixersockel                               | M. Schneidmesser des Zerkleinerers*               |
| F. Netzkabel                                 | N. Behälter des Zerkleinerers*                    |
| G. Mini-Flasche/Mahlbehälter*                |   |
| H. Schneidaufsatz der Mühle                  |   |
- \* nur ausgewählte Modelle*

## Abbildung Seite 2-3

### ERSTE SCHRITTE

- 1 Vor dem ersten Gebrauch:** Reinigen Sie den Mixer gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Pflege“. Befüllen Sie das Mixgefäß mit den Zutaten.  
**Vorsicht!** Die empfohlene maximale Füllmenge nicht überschreiten: 600 ml für die Mixerflasche (B) und 300 ml für die Mini-Flasche bzw. den Mahlbehälter (G). Vermengen Sie niemals Teig, Stampfkartoffeln, Fleisch, usw.
- 2 Füllen Sie die Zutaten in je eine Flasche.** Fixieren Sie den Schneidaufsatz des Mixers (C) am offenen Ende der Flasche, indem Sie sie ihn im Uhrzeigersinn fest drehen.  
**Vorsicht!** Die Messer und Einsätze sind scharfkantig!
- 3 Stellen Sie den Mixersockel auf einer flachen, ebenen Oberfläche ab.** Schließen Sie ihn an eine Steckdose an.
- 4 Drehen Sie die Flasche um.** Drücken Sie die Flasche in die Anschlussstation des Mixers (E) und drehen Sie sie zum Verriegeln im Uhrzeigersinn fest.





**Hinweis:** Bei einer erfolgreichen Verriegelung befindet sich das ▼ auf dem Schneidaufsatz genau über dem ⚙ der Anschlussstation des Mixers.

**Vorsicht!** Um Verletzungen zu vermeiden, befestigen Sie niemals die Messereinheit auf dem Mixersockel, ohne vorher das Mixgefäß ordnungsgemäß angebracht zu haben.

- 5 **Drehen Sie den Drehzahlregler (D) auf 1 oder 2, je nach Rezept oder Wunsch.** Drehen Sie den Drehzahlregler auf „PULSE“ (Pulsieren), für kurze Mischschübe.

**Vorsicht!** Wenn der Motor anfängt zu stottern, schalten Sie den Mixer sofort aus, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät mindestens 10 Minuten lang abkühlen.

- 6 **Sobald die Zutaten fertig vermengt sind:** Drehen Sie den Drehzahlregler auf „OFF“ (Aus), um mit dem Vorgang zu aufzuhören. Achten Sie darauf, dass der Motor wirklich stillsteht und drücken Sie anschließend die Flasche nach unten und drehen Sie sie entgegen des Uhrzeigersinns zum Entriegeln heraus. Entnehmen Sie die Flasche aus der Anschlussstation des Mixers und drehen Sie sie um. Tauschen Sie den Schneidaufsatz gegen den Trinkaufsatz (A).

### VERWENDEN DES KÜHLSTABS\*

Der Kühlstab wird abgekühlt und hält dabei Ihre frisch zubereiteten Erzeugnisse auf einer konstanten Temperatur.

- 7 **Schrauben Sie die Kappe (J) vom Kühlstab (I) ab und füllen Sie ihn bis zur Markierung „MAX“ mit Leitungswasser auf.** Schrauben Sie die Kappe wieder auf den Kühlstab und legen ihn in das Gefrierfach, bis das Wasser gefriert.

- 8 **Schrauben Sie den gefrorenen Kühlstab auf den Trinkaufsatz mit Tragegriff (A).** Bringen Sie ihn an der Mixerflasche (B) an. Der Kühlstab kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

**Hinweis!** Der Kühlstab passt nicht in die Mini-Flasche (G).

### VERWENDUNG DER MÜHLE\*

- 9 **Füllen Sie die Zutaten in die Mini-Flasche bzw. in den Mahlbehälter (G).** Fixieren Sie den Schneidaufsatz (H) der Mühle am offenen Ende der Flasche, indem Sie sie ihn im Uhrzeigersinn fest drehen.

**Vorsicht!** Die Messer und Einsätze sind scharfkantig!

- 10 **Drehen Sie die Flasche um.** Drücken Sie die Flasche in die Anschlussstation des Mixers (E) und drehen Sie sie zum Verriegeln im Uhrzeigersinn fest. **Hinweis:** Bei einer erfolgreichen Verriegelung befindet sich das ▼ auf dem Schneidaufsatz der Mühle genau über dem ⚙ der Anschlussstation des Mixers.

**Vorsicht!** Um Verletzungen zu vermeiden, befestigen Sie niemals die Messereinheit auf dem Mixersockel, ohne vorher das Mixgefäß ordnungsgemäß angebracht zu haben.

### VERWENDEN DES ZERKLEINERERS\*

- 11 **Bringen Sie die Schneidmesser (M) am Schaft der Anschlussstation des Zerkleinerers (L) an,** indem Sie sie nach unten schieben, bis sie einrasten. Füllen Sie die Zutaten in den Behälter des Zerkleinerers (N). Verbinden Sie die Anschlussstation des Zerkleinerers (K) mit dem Behälter des Zerkleinerers, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen, bis der Behälter des Zerkleinerers einrastet.

- 12 **Drehen Sie den Zerkleinerer um.** Drücken Sie den Zerkleinerer in die Anschlussstation des Mixers (E) und drehen Sie ihn zum Verriegeln im Uhrzeigersinn fest. **Hinweis:** Bei einer erfolgreichen Verriegelung befindet sich das ▼ auf der Anschlussstation des Zerkleinerers genau über dem ⚙ der Anschlussstation des Mixers.

**Vorsicht!** Setzen Sie, zur Reduzierung der Verletzungsgefahr, niemals den Schneidaufsatz auf die Anschlussstation, ohne den Behälter des Zerkleinerers vorher richtig angebracht zu haben.

### REINIGUNG UND PFLEGE

- 13 **ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER DES GERÄTS AUS DER STECKDOSE.** Die Zubehörteile sind Spülmaschinenfest, außer der Schneidaufsatz des Mixers (C), der Schneidaufsatz der Mühle (H\*) und die Anschlussstation des Zerkleinerers (K\*). Lassen Sie alle Teile gründlich abtrocknen.

**Vorsicht!** Die Messer und Einsätze sind scharfkantig!

- 14 **Reinigen Sie den Mixersockel mit einem feuchten Tuch.**

**Vorsicht!** Tauchen Sie den Mixersockel niemals in Wasser!  
Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Scheuermittel oder Topfreiniger.

- 15 **Optional als Zubehör erhältlich:** Extra-Flaschen ASBEB1 und ASBEB2.

**Viel Freude mit Ihrem neuen Produkt von Electrolux!**





## SICHERHEITSHINWEISE

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

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern bedient werden. Bewahren Sie das Gerät inklusive Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder wenn sie im Vorfeld eine Einweisung in den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und wenn sie die mit der Verwendung verbundenen Gefahren kennen. Das Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie Kinder nicht damit spielen.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- Das Gerät darf nur an eine Stromversorgung angeschlossen werden, deren Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt!
- Das Gerät niemals verwenden, wenn
  - das Netzkabel oder
  - das Gehäuse beschädigt ist.
- Wenn das Gerät oder das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, vom Kundendienst oder von einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Das Gerät immer auf eine ebene Fläche stellen.
- Das Gerät vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder wenn es unbeaufsichtigt ist, immer von der Stromversorgung trennen.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche hängen lassen. Das Kabel darf nicht mit einer heißen Fläche, einschließlich Ofen, in Kontakt kommen.
- Niemals Zubehör oder Teile anderer Hersteller, die nicht empfohlen oder verkauft werden, verwenden. Dies könnte zu Verletzungen führen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Auseinanderbauen und der Reinigung, dass der Motor zum Stillstand gekommen ist.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Die Berührung kann Verletzungen zur Folge haben!
- Die Messer und Einsätze sind scharfkantig! Verletzungsgefahr! Vorsicht beim Zusammensetzen, Auseinandernehmen nach Verwendung und bei der Reinigung! Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Verwendungszweck.
- Versuchen Sie nicht, die Sicherheitsverriegelung, über die das Gerät mit Strom versorgt wird, zu umgehen.
- Gießen Sie niemals kochend heiße Flüssigkeiten in das Gerät (maximale Temperatur: 80 °C).
- Lassen Sie das Gerät bei vollständig gefülltem Mixgefäß nicht länger als 1 Minuten am Stück laufen. Wenn Sie das Gerät 1 Minuten lang bei vollständig gefülltem Mixgefäß haben laufen lassen, dann sollten Sie das Gerät anschließend mindestens 10 Minuten lang abkühlen lassen.







- Bei starkem Gebrauch des Mixers zum Zerkleinern von harten, trockenen Substanzen wie z. B. Nüssen können die Messer stumpf werden. Für das Zerstoßen von Eis z. B. für Cocktails ist der Mixer nicht geeignet. Das gelegentliche Beimengen von Nüssen zum Mixgut ist möglich, wenn nicht permanent, da andernfalls die Messer stumpf werden.
- Gehen Sie beim Umgang mit den scharfkantigen Messern, beim Entleeren des Behälters und während der Reinigung vorsichtig um.
- Schalten Sie das Gerät aus, und trennen Sie es vom Strom, bevor Sie Zubehör wechseln oder mit Teilen arbeiten, die sich im Betrieb bewegen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Umrühren von Farbe. Unmittelbar drohende Gefahr einer Explosion!
- Überschreiten Sie nicht die auf dem Gerät ausgewiesene maximale Füllmenge.
- Dieses Gerät ist nur für den Einsatz im Haushalt geeignet. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für durch unsachgemäßen Einsatz verursachte mögliche Schäden.

## REZEPTE

| MAXIMALE ARBEITSZEIT BEI VOLLER BEFÜLLUNG | MAXIMALE AUFNAHMEKAPAZITÄT |
|---|----------------------------|
| 1 min                                     | 600 ml                     |

| EMPFOHLENE MIXGESCHWINDIGKEIT |                       |       |         |  |
|-------------------------------|-----------------------|-------|---------|--|
| Rezept                        | Zutaten               | Menge | Einheit | Zeit/ Geschwindigkeit                    |
| Pürieren von rohem Gemüse     | Möhren                | 40    | g       | 10 Sek x (2-3) Mal<br>Geschwindigkeit: 2 |
|                               | Kartoffeln            | 40    | g       |  |
|                               | Zwiebeln              | 40    | g       |  |
|                               | Wasser                | 80    | ml      |  |
| Pürieren von gegartem Gemüse  | Zwiebeln              | 25    | g       | 10 Sek x (2-3) Mal<br>Geschwindigkeit: 1 |
|                               | Karotten              | 50    | g       |  |
|                               | Kartoffel             | 50    | g       |  |
|                               | Zucchini              | 50    | g       |  |
|                               | Wasser                | 100   | ml      |  |
| Drachenfrucht und Blumenkohl  | Wasser                | 120   | ml      | 10 Sek x (4-6) Mal<br>Geschwindigkeit: 2 |
|                               | Drachenfrucht         | ¼ - ½ | Stck.   |  |
|                               | Karotten              | ¼ - ½ | Stck.   |  |
| Ananas-Aprikosen-Smoothie     | Blumenkohl            | 30    | g       | 10 Sek x (4-6) Mal<br>Geschwindigkeit: 1 |
|                               | Ananas, in Scheiben   | 60    | g       |  |
|                               | Getrocknete Aprikosen | 10    | g       |  |
| Apfel und Blumenkohl          | Joghurt               | 75    | g       | 10 Sek x (4-6) Mal<br>Geschwindigkeit: 2 |
|                               | Apfel                 | ¼ - ½ | ml      |  |
|                               | Blumenkohl            | 30-50 | g       |  |
|                               | Zitrone               | ¼     | Stck.   |  |
| Vitamine                      | Wasser                | 120   | ml      | 10 Sek x (4-6) Mal<br>Geschwindigkeit: 2 |
|                               | Apfel                 | 40    | g       |  |
|                               | Banane                | 50    | g       |  |
|                               | Papaya                | 100   | g       |  |
|                               | Milch                 | 150   | ml      |  |





| EMPFOHLENE MIXGESCHWINDIGKEIT   |                           |       |         |  |
|---|---------------------------|-------|---------|--|
| Rezept  | Zutaten                   | Menge | Einheit | Zeit/ Geschwindigkeit                    |
| Sellerie und Tomate   | Sellerie                  | 200   | g       | 10 Sek x (4-6) Mal<br>Geschwindigkeit: 1 |
|   | Tomate                    | ½     | Stck.   |  |
|   | Wasser                    | 120   | ml      |  |
| Pesto   | Geriebener Parmesan       | ½     | Becher  | 90 Sek<br>Geschwindigkeit: 1             |
|   | Frische Basilikumbblätter | 2     | Becher  |  |
|   | Knoblauch                 | 3     | Zehen   |  |
|   | Pinienkerne               | 1/3   | Becher  |  |
|   | Natives Olivenöl extra    | ½     | Becher  |  |
|   | Salz                      |       |         |  |
|   | Schwarzer Pfeffer         |       |         |  |
| <b>Zubereitung</b>  |                           |       |         |  |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Parmesan im Zerkleinerer zermahlen.</li> <li>2. Basilikum, Knoblauchzehen und Pinienkerne hinzugeben. Zusammen mit dem Parmesan zerkleinern und vermengen.</li> <li>3. 1/3 des Olivenöls hinzugeben und gleichmäßig vermengen. Schrittweise den Rest des Öls hinzugeben, bis die Masse eine cremige Konsistenz aufweist.</li> <li>4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.</li> </ol> |                           |       |         |  |
| * Empfohlen geschwindigkeit - Mahlgeräts: 2   |                           |       |         |  |

| ZUBEHÖR: MESSER*                             |       |          |      |          |      |          |        |                 |
|--|-------|----------|------|----------|------|----------|--------|-----------------|
| Zutaten                                      | Menge | Qualität | Zeit | Qualität | Zeit | Qualität | Zeit   | Geschwindigkeit |
| Zwiebeln                                     | 60 g  | Grob     | -    | Mittel   | -    | Fein     | 10 Sek | 1               |
| Getrocknete Shrimps                          | 30 g  |          | -    |          | -    |          | 20 Sek | 1               |
| Knoblauch                                    | 60 g  |          | -    |          | -    |          | 5 Sek  | 1               |
| Mandeln                                      | 100 g |          | -    |          | -    |          | 10 Sek | 1               |
| Fleisch (Rindfleisch)                        | 200 g |          | -    |          | -    |          | 20 Sek | 1               |
| Getrocknete Paprika                          | 30 g  |          | -    |          | -    |          | 20 Sek | 1               |
| Frische rote kleine Paprikaschoten           | 30 g  |          | -    |          | -    |          | 20 Sek | 1               |
| Die Nennleistung des Zerkleinerers ist 185 W |       |          |      |          |      |          |        |                 |

| ZUBEHÖR: MAHLGERÄTS* |       |          |      |          |      |          |        |                 |
|----------------------|-------|----------|------|----------|------|----------|--------|-----------------|
| Zutaten              | Menge | Qualität | Zeit | Qualität | Zeit | Qualität | Zeit   | Geschwindigkeit |
| Kaffeebohnen         | 50 g  | Grob     | -    | Mittel   | -    | Fein     | 30 Sek | 2               |

| ZUBEHÖR: MIXER   |          |      |          |      |          |        |                 |  |
|--|----------|------|----------|------|----------|--------|-----------------|--|
| Zutaten  | Qualität | Zeit | Qualität | Zeit | Qualität | Zeit   | Geschwindigkeit |  |
| Frische Banane (240 g), Milch (330 ml), Wasser (30 ml) | Grob     | -    | Mittel   | -    | Fein     | 30 Sek | 2               |  |

## FEHLERSUCHE

| SYMPTOM                                 | URSACHE   | ABHILFE   |
|---|---|---|
| Das Gerät lässt sich nicht einschalten. | Das Gerät ist nicht an eine Stromquelle angeschlossen.  | Schließen Sie das Gerät an eine Stromquelle an.   |
|   | Das Mixgefäß und die Messereinheit sind nicht ordnungsgemäß mit dem Mixersockel verbunden. Die Sicherheitsverriegelung verhindert das Einschalten des Geräts. | Bringen Sie das Mixgefäß und die Messereinheit gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Betriebsanleitung“ an. |





| SYMPTOM  | URSACHE                     | ABHILFE  |
|--|-----------------------------|--|
| Der Motor fängt während des Betriebs an zu stottern.                                   | Nicht erkennbare Ursache    | Wenn der Motor anfängt zu stottern, schalten Sie den Mixer sofort aus, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät mindestens 10 Minuten lang abkühlen.     |
|  | Die Zutaten sind zu groß.   | Schneiden Sie alle festen Frucht- und Gemüsezutaten in Stücke mit einer Größe von maximal 1,8 cm <sup>2</sup> bis 2,5 cm <sup>2</sup> .  |
|  | Die Zutaten sind unpassend. | Das Gerät ist zur Herstellung von Getränken vorgesehen. Fügen Sie Obst, Gemüse oder Ähnliches hinzu. Verwenden Sie niemals Zutaten wie Teig, Kartoffelpüree, Fleisch oder Ähnliches. |
| Wenden Sie sich bei etwaigen Problemen an einen autorisierten Electrolux-Kundendienst. |                             |  |

## ENTSORGUNG



Dieses Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass das Gerät eine Batterie enthält, die nicht im normaler Hausmüll entsorgt werden darf.



Das Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist das Gerät als ein Produkt aus, das nicht in den Hausmüll gehört. Bitte entsorgen Sie dieses Gerät an einer entsprechenden Sammelstelle oder bringen es zum Kundendienst von Electrolux, bei dem Batterie als auch elektrische Bauteile sicher und professionell entsorgt werden. Beachten Sie die jeweiligen lokalen Vorschriften für die Entsorgung von Elektrogeräten und wiederaufladbaren Batterien.

*Electrolux behält sich das Recht vor, Produkte, Informationen und Spezifikationen zu verändern ohne vorherige Ankündigung.*

## DANSK

Tak fordi du valgte et Electrolux produkt. For at sikre de bedste resultater, skal du altid bruge originalt Electrolux tilbehør og reservedele. De er designet specielt til dit produkt. Dette produkt er designet med miljøet i tankerne. Alle plastikdele er mærket til genanvendelse.

## KOMPONENTER

- |   |                    |
|---|--------------------|
| A. Spildsikkert drikkelåg med bærehåndtag | I. Kølepind*       |
| B. Blenderflaske                          | J. Kølepindhætte*  |
| C. Samling af blenderkniv                 | K. Hakkebase*      |
| D. Hastighedsvælger                       | L. Hakkebaseaksel* |
| E. Blenderbund                            | M. Hakkeknive*     |
| F. Strømledning                           | N. Hakkekrukke*    |
| G. Miniflaske/kværnekrukke*               |                    |
| H. Samling af kværnekniv                  |                    |

\* Kun visse modeller

## Billede side 2-3

### SÅDAN KOMMER DU I GANG

- Før første ibrugtagning:** Rengør blenderen i henhold til instruktionerne under "Rengøring og vedligeholdelse". Fyld ingredienser i flasken.  
**Forsigtig!** Undgå at overskride det maksimale påfyldningsvolumen: 600 ml for blenderflasken (B) og 300 ml for miniflasken/kværnekrukken (G). Bland ikke dej, kartoffelmos, kød m.v.
- Påfyld ingredienserne i en af flaskerne.** Monter blenderknivdelen (C) på den åbne ende af flasken ved at dreje den med uret.  
**Forsigtig!** Knivene og det indvendige tilbehør er meget skarpt!
- Anbring blenderbunden på en plan, jævn overflade.** Forbind den til en stikkontakt.

GB

FR

AR

BG

CZ

DE

DK

EE

ES

FI

GR

HR

HU

IT

LT

LV

NO

PL

RO

RS

RU

SE

SI

SK

TR

UA



- 4 **Vend flasken på hovedet.** Tryk flasken ned i blenderbasen (E), og roter den med uret for at låse den fast.  
**Bemærk:** Når flasken er låst, skal symbolet ▼ på blenderknivdelen justeres i forhold til symbolet ⚙ på blenderbasen.  
**Forsigtig!** For at mindske risikoen for personskade må knivenheden aldrig placeres på bunden uden korrekt påsat flaske.
- 5 **Drej hastighedsvælgeren (D) til 1 eller 2 afhængigt af opskriften/præferencen.** Drej hastighedsvælgeren til "PULSE" for at aktivere enheden kortvarigt.  
**Forsigtig!** Hvis motoren går i stå, skal du straks slukke blenderen, tage stikket ud af stikkontakten og lade enheden køle af i mindst 10 minutter.
- 6 **Når alle ingredienser er komplet blandede:** Drej hastighedsvælgeren til "OFF" for at stoppe blandingen. Sørg for, at motoren er stoppet helt, tryk derefter flasken ned, og drej den mod uret for at frigøre den. Fjern flasken fra blenderbasen, og vend den på hovedet. Udskift knivdelen med drikkelåget (A).

#### BRUG AF KØLEPINDEN\*

- Kølepindene nedkøler og fastholder temperaturen af dine friseblandede opskrifter.
- 7 **Skrub hættens (J) af kølepinden (I), og påfyld den med postevand indtil mærket MAX.** Skru låget tilbage på plads kølepinden, og stil enheden i fryseren, indtil vandet fryser.
  - 8 **Skrub den frosne kølepind fast på drikkelåget med bærehåndtaget (A).** Monter den på blenderflasken (B). Kølepinden kan rengøres i opvaskemaskinen. Bemærk! Kølepinden passer ikke til miniflasken (G).

#### BRUG AF KVÆRNEN\*

- 9 **Påfyld ingredienserne i miniflasken/kværnekrukken (G).** Monter kværknivdelen (C) på den åbne ende af flasken ved at dreje den med uret.  
**Forsigtig!** Knivene og det indvendige tilbehør er meget skarpt!
- 10 **Vend flasken på hovedet.** Tryk flasken ned i blenderbasen (E), og roter den med uret for at låse den fast.  
**Bemærk:** Når flasken er låst, skal symbolet ▼ på blenderknivdelen justeres i forhold til symbolet ⚙ på blenderbasen.  
**Forsigtig!** For at mindske risikoen for personskade må knivenheden aldrig placeres på bunden uden korrekt påsat flaske.

#### BRUG AF HAKKEREN\*

- 11 **Monter hakkeknivene (M) på hakkerens bundaksel (L) ved at trykke dem ned,** indtil bladene klikker fast. Påfyld ingredienserne i hakkebeholderen (N). Monter hakkebasen (K) på hakkebeholderen ved at dreje den med uret, indtil hakkebeholderen klikker på plads.
- 12 **Vend hakkeren på hovedet.** Tryk hakkeren ind i blenderbasen (E), og drej den med uret for at låse den fast.  
**Bemærk:** Når enheden er låst, skal symbolet ▼ på hakkebasen justeres i forhold til symbolet ⚙ på basen.  
**Forsigtig!** Med henblik på at reducere risikoen for kvæstelser må knivdelen aldrig placeres på basen uden hakkebeholderen korrekt monteret.

#### RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- 13 **Afbryd apparatet.** Tilbehøret kan maskinopvaskes undtagen blenderknivdelen (C), hakkeknivdelen (H\*) og hakkebasen (K\*). Lad alle dele tørre helt.  
**Forsigtig!** Knivene og det indvendige tilbehør er meget skarpt!
- 14 **Rengør blenderbunden med en fugtig klud.**  
**Forsigtig!** Nedsænk aldrig blenderbunden i vand!  
Anvend ikke skuremiddel eller skuresvampe til rengøring af apparatet.
- 15 **Tilgængeligt ekstraudstyr:** Ekstra flasker ASBEB1, ASBEB2.

Nyd dit nye Electrolux produkt!

## SIKKERHEDSRÅD

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

- Dette apparat bør ikke anvendes af børn. Apparatet og dets ledning skal holdes utilgængelige for børn. Apparatet kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de overvåges





eller er oplært i at bruge apparatet på forsvarlig vis, og hvis de forstår, hvilke farer det indebærer. Børn må ikke lege med apparatet.

- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden opsyn.
- Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt med en spænding og frekvens, der er i overensstemmelse med de specifikationer, der er angivet på mærkepladen!
- Apparatet må ikke bruges eller løftes op, hvis
  - ledningen er beskadiget
  - motorhuset er beskadiget.
- Hvis apparatet eller ledningen er beskadiget, skal producenten, en servicerepræsentant eller en tilsvarende kvalificeret tekniker udskifte den, så der ikke opstår farer.
- Anbring altid apparatet på et plant og jævnt underlag.
- Træk altid stikket ud, hvis apparatet står uden opsyn, og før det samles, skilles ad eller rengøres.
- Nedsænk ikke apparatet i vand eller anden form for væske.
- Ledningen må ikke hænge hen over bordkanten eller køkkenbordet. Den må ikke røre varme overflader, heller ikke komfuret.
- Anvend aldrig tilbehør eller dele, som ikke anbefales, og som fremstilles eller sælges af andre producenter. Det kan medføre risiko for personskade.
- Kontrollér, at motoren er standset helt, inden du skiller apparatet ad og rengør det.
- Undgå kontakt med dele i bevægelse. Kontakt kan resultere i personskade!
- Knivene og det indvendige tilbehør er meget skarpt! Fare for personskade! Vær forsigtig, når du samler apparatet, skiller det ad, eller når du rengør det! Kontrollér, at apparatet er koblet fra lysnettet.
- Anvend ikke apparatet til andre formål, end det er beregnet til.
- Forsøg ikke at omgå sikkerhedslåsesystemet ved aktivering af apparatet.
- Du bør aldrig behandle kogende væsker (maks. 80 °C).
- Lad ikke apparatet køre i mere end 1 minutter ad gangen med tung belastning. Når det har kørt i 1 minutter med tung belastning, skal apparatet køle af i mindst 10 minutter.
- Når blenderen bruges til at hakke hårde og tørre ting, såsom nødder, kan knivene blive sløve. Blenderen er ikke egnet til knusning af is, f.eks. til cocktails. Det er muligt at putte nødder i en blanding af og til, så længe det ikke sker på et vedvarende basis, da det vil gøre knivene sløve.
- Vær forsigtig under håndtering af de skarpe knive, når skålen tømmes og rengøres.
- Sluk for apparatet, og træk stikket ud af kontakten, før du skifter tilbehør eller kommer i berøring med dele, der bevæger sig under brug.
- Brug ikke apparatet til at røre maling med. Fare for eksplosion!
- Overskrid ikke det maksimale fyldningsrumfang, som angivet på apparatet.
- Dette apparat er kun til brug i private husholdninger. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle beskadigelser, der skyldes forkert brug.

GB

FR

AR

BG

CZ

DE

DK

EE

ES

FI

GR

HR

HU

IT

LT

LV

NO

PL

RO

RS

RU

SE

SI

SK

TR

UA





## RECEPTEN

| MAKSIMAL BEHANDLINGSTID MED STOR BELASTNING | MAKSIMAL KAPACITET |
|---|--------------------|
| 1 min                                       | 600 ml             |

| ANBEFALET BLENDERHASTIGHED  |                         |        |       |                                      |
|---|-------------------------|--------|-------|--------------------------------------|
| Opskrift  | Ingredienser            | Mængde | Enhed | Tid / Hastighed                      |
| Purering af rå grøntsager   | Gulerødder              | 40     | g     | 10 Sek x (2-3) gange<br>Hastighed: 2 |
|   | Kartofler               | 40     | g     |                                      |
|   | Løg                     | 40     | g     |                                      |
|   | Vand                    | 80     | ml    |                                      |
| Purering af kogte grøntsager  | Løg                     | 25     | g     | 10 Sek x (2-3) gange<br>Hastighed: 1 |
|   | Gulerødder              | 50     | g     |                                      |
|   | Kartofler               | 50     | g     |                                      |
|   | Squash                  | 50     | g     |                                      |
| Pitaya/dragefrugt og blomkål  | Vand                    | 120    | ml    | 10 Sek x (4-6) gange<br>Hastighed: 2 |
|   | Pitaya/dragefrugt       | ¼ - ½  | stk.  |                                      |
|   | Gulerødder              | ¼ - ½  | stk.  |                                      |
|   | Blomkål                 | 30     | g     |                                      |
| Ananas-abrikos smoothie   | Ananas i skiver         | 60     | g     | 10 Sek x (4-6) gange<br>Hastighed: 1 |
|   | Tørrede abrikoser       | 10     | g     |                                      |
|   | Yoghurt                 | 75     | g     |                                      |
| Æble og blomkål   | Æble                    | ¼ - ½  | ml    | 10 Sek x (4-6) gange<br>Hastighed: 2 |
|   | Blomkål                 | 30-50  | g     |                                      |
|   | Citron                  | ¼      | stk.  |                                      |
|   | Vand                    | 120    | ml    |                                      |
| Vitamin   | Æble                    | 40     | g     | 10 Sek x (4-6) gange<br>Hastighed: 2 |
|   | Banan                   | 50     | g     |                                      |
|   | Papaya                  | 100    | g     |                                      |
|   | Mælk                    | 150    | ml    |                                      |
| Bladselleri og tomat  | Bladselleri             | 200    | g     | 10 Sek x (4-6) gange<br>Hastighed: 1 |
|   | Tomater                 | ½      | stk.  |                                      |
|   | Vand                    | 120    | ml    |                                      |
| Pesto   | Revet parmesan          | ½      | kop   | 90 Sek<br>Hastighed: 1               |
|   | Friske basilikumblade   | 2      | kop   |                                      |
|   | Hvidløg                 | 3      | fed   |                                      |
|   | Pinjekerner             | 1/3    | kop   |                                      |
|   | Ekstra jomfruolivenolie | ½      | kop   |                                      |
|   | Salt                    |        |       |                                      |
|   | Sort peber              |        |       |                                      |
| <b>Metode</b>   |                         |        |       |                                      |
| 1. Riv parmesan i hakkeren.<br>2. Tilsæt basilikum, hvidløg og pinjekerner. Hak og bland med parmesan.<br>3. Tilsæt 1/3 af olivenolien, og bland ingredienserne til en ensartet konsistens. Tilsæt gradvist resten af olien, indtil konsistensen bliver cremet.<br>4. Smag til med salt og peber. |                         |        |       |                                      |
| * Anbefales hastighed - Kværn: 2  |                         |        |       |                                      |





| TILBEHØR: HAKKER*          |        |          |     |          |     |          |        |           |
|----------------------------|--------|----------|-----|----------|-----|----------|--------|-----------|
| Ingredienser               | Mængde | Kvalitet | Tid | Kvalitet | Tid | Kvalitet | Tid    | Hastighed |
| Løg                        | 60 g   | Grov     | -   | Middel   | -   | Fin      | 10 Sek | 1         |
| Tørret reje                | 30 g   |          | -   |          | -   |          | 20 Sek | 1         |
| Hvidløg                    | 60 g   |          | -   |          | -   |          | 5 Sek  | 1         |
| Mandler                    | 100 g  |          | -   |          | -   |          | 10 Sek | 1         |
| Kød (bøf)                  | 200 g  |          | -   |          | -   |          | 20 Sek | 1         |
| Tørret peberfrugt          | 30 g   |          | -   |          | -   |          | 20 Sek | 1         |
| Frisk lille rød peberfrugt | 30 g   |          | -   |          | -   |          | 20 Sek | 1         |

Hakkemaskinens nominelle effekt er 185 W.

| TILBEHØR: KVÆRN* |        |          |     |          |     |          |        |           |
|------------------|--------|----------|-----|----------|-----|----------|--------|-----------|
| Ingredienser     | Mængde | Kvalitet | Tid | Kvalitet | Tid | Kvalitet | Tid    | Hastighed |
| Kaffebønner      | 50 g   | Grov     | -   | Middel   | -   | Fin      | 30 Sek | 2         |

| TILBEHØR: BLENDER                                |          |     |          |     |          |        |           |  |
|--|----------|-----|----------|-----|----------|--------|-----------|--|
| Ingredienser                                     | Kvalitet | Tid | Kvalitet | Tid | Kvalitet | Tid    | Hastighed |  |
| Frisk banan (240 g), Mælk (330 ml), Vand (30 ml) | Grov     | -   | Middel   | -   | Fin      | 30 Sek | 2         |  |

## FEJLFINDING

| SYMPTOM                       | ÅRSAG   | LØSNING  |
|-------------------------------|---|--|
| Apparatet tændes ikke.        | Apparatet er ikke tilsluttet en stikkontakt.  | Tilslut apparatet til en stikkontakt.  |
|                               | Flasken og knivenheden er ikke monteret korrekt i blenderbunden. Sikkerhedslåsesystemet forhindrer maskinen i at tænde. | Monter flasken og knivenheden i henhold til instruktionerne i "Betjeningsvejledning".  |
| Motoren går i stå under brug. |   | Hvis motoren går i stå, skal du straks slukke blenderen, tage stikket ud af stikkontakten og lade enheden køle af i mindst 10 minutter.                                |
|                               | Ingredienserne er for store.  | Skær alle faste frugter og grøntsager i stykker, der ikke er større end 1,8 cm <sup>2</sup> til 2,5 cm <sup>2</sup> .  |
|                               | Forkerte ingredienser.  | Apparatet er beregnet til at lave drikkevarer. Der kan anvendes frugt, grøntsager eller lignende. Blend aldrig ingredienser som dej, kartoffelmos, kød eller lignende. |

Hvis du oplever problemer, kan du kontakte et autoriseret Electrolux-servicecenter.

GB  
FR  
AR  
BG  
CZ  
DE  
DK  
EE  
ES  
FI  
GR  
HR  
HU  
IT  
LT  
LV  
NO  
PL  
RO  
RS  
RU  
SE  
SI  
SK  
TR  
UA





## BORTSKAFFELSE



Symbolet på produktet indikerer, at dette produkt indeholder et batteri, som ikke skal bortskaffes med det normale husholdningsaffald.



Dette symbol på produktet eller på dets emballage indikerer, at produktet ikke må behandles som husholdningsaffald. For at genbruge dit produkt bedes du aflevere det på et officielt indsamlingssted eller på et Electrolux servicecenter, der kan fjerne og genbruge batterier og elektriske dele på en sikker og professionel måde. Følg dit lands regler for den separate indsamling af elektriske produkter og genopladelige batterier.

Electrolux reserverer retten til at ændre produkter, oplysninger og specifikationer uden varsel.

## EESTI

Täname, et valisite Electroluxi toote. Parimate tulemuste saamiseks kasutage alati Electroluxi originaalvarikuid ja -varuosi. Need on loodud spetsiaalselt teie tootele. Antud toote loomisel on arvestatud looduskeskkonnaga. Kõik plastdetailid on ümbertöötlemist lubava märgistusega.

## KOOSTISOSAD

- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| A. Lekkekindel joogitila ja sangaga kaas | I. Jahutuspulk*             |
| B. Segamispudel                          | J. Jahutuspulga kork*       |
| C. Blenderi terade osa                   | K. Purustaja põhjaosa*      |
| D. Kiirusevalija                         | L. Purustaja põhjaosa võll* |
| E. Blenderi alus                         | M. Purustamisterad*         |
| F. Toitejuhe                             | N. Purustamiskann*          |
| G. Minipudel/peenestamiskann*            |                             |
| H. Peenestamisterade osa*                | * Ainult osadel mudelitel   |

## Pilt lk 2-3

## ALUSTAMINE

- 1 Enne esimest kasutamist:** puhastage blender jaotises „Puhastamine ja hooldus“ kirjeldatud suuniste järgi. Täitke pudel toiduainetega.  
**Ettevaatust!** Ärge ületage maksimaalseid täitmiskoguseid: 600 ml blenderipudelile (B) ja 300 ml minipudelile / peenestamiskannule (G). Ärge segage tainast, kartuliputru, liha jms.
- 2 Pange koostisained pudelisse.** Kinnitage blenderiterade osa (C) pudeli lahtisele otsale, keerates seda päripäeva.  
**Ettevaatust!** Terad ja sisemised osad on väga teravad!
- 3 Asetage blender siledale, tasasele pinnale.** Ühendage seade elektrikontakti.
- 4 Keerake pudel tagurpidi.** Suruge pudel blenderipõhjale (E) ja keerake siis kohale lukustamiseks päripäeva.  
**Märkus.** Lukustatud asendis peaks blenderiterade osal olev sümbol ▼ olema kohakuti sümboliga ⚙ blenderipõhjale.  
**Ettevaatust!** Vigastusohu vältimiseks ärge pange terakoostu kunagi alusele, kui pudel pole korralikult kinnitatud.
- 5 Keerake kiirusevalija (D) asendi 1 või 2, olenevalt retseptist/eelistustest.** Keerake kiirusevalija valikule “PULSE”, et võimsust lühiajaliselt tõsta.  
**Ettevaatust!** Kui mootor seiskub, lülitage blender kohe välja, eemaldage seade vooluvõrgust ja laske vähemalt 10 minutit jahtuda.
- 6 Kui koostisosad on täielikult segunenud:** Keerake kiirusevalija asendisse “OFF”, et segamine peatada. Veenduge, et mootor on täielikult peatunud; seejärel suruge pudelit allapoole ja keerake seda eemaldamiseks vastupäeva. Eemaldage pudel blenderipõhjalt ja keerake tagurpidi. Asendage teradeosa joogitilaga kaanega (A).

## JAHUTUSPULGA KASUTAMINE\*

Jahutuspulga abil saab värskest valmistatud segu jahutada ja sellist temperatuuri ka säilitada.

- 7 Keerake jahutuspulgal (I) maha sellel olev kork (J) ning täitke see kraaniveega kuni tähiseni MAX.** Keerake kork jahutuspulga peale tagasi ja asetage pulk sügavkülmikusse, kuni vesi jäätub.
- 8 Keerake jääga täidetud jahutuspulk käepidemega kaane külge (A).** Kinnitage see segupudelile (B). Soovi korral võite jahutuspulka pesta ka nõudepesumasinas.  
**NB!** Jahutuspulk ei mahu minipudelisse (G).







### PEENESTAJA KASUTAMINE\*

- 9** Pange koostisained minipudelis/peenestamiskannu (G). Kinnitage peenestamisterade osa (H) pudeli lahtise otsa külge, keerates seda päripäeva  
**Ettevaatust!** Terad ja sisemised osad on väga teravad!
- 10** Keerake pudel tagurpidi. Suruge pudel blenderipõhjale (E) ja keerake siis kohale lukustamiseks päripäeva. Märkus. Lukustatud asendis peaks peenestamisterade osal olev sümbol ▼ olema kohakuti sümboliga ⚙ blenderipõhjal.  
**Ettevaatust!** Vigastusohu vältimiseks ärge pange terakoostu kunagi alusele, kui pudel pole korralikult kinnitatud.

### PURUSTAJA KASUTAMINE\*

- 11** Kinnitage purustamisterade osa (M) purustamispõhja võlli külge (L), lükates seda allapoole, kuni terad paika klõpsatavad. Pange koostisained purustamiskannu (N). Kinnitage purustaja põhjaosa (K) purustamiskannu külge, keerates seda päripäeva, kuni purustamiskann oma kohale klõpsatab.
- 12** Keerake purustaja tagurpidi. Suruge purustaja blenderipõhjale (E) ja keerake siis kohale lukustamiseks päripäeva. Märkus. Lukustatud asendis peaks purustaja põhjal olev sümbol ▼ olema kohakuti sümboliga ⚙ blenderipõhjal.  
**Ettevaatust!** Vigastusohu vältimiseks ärge kunagi asetage teradeosa põhja külge, kui purustamiskann pole korralikult kinnitatud.

### PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- 13** Eemaldage seade vooluvõrgust. Tarvikud on nõudepesumasinakindlad, välja arvatud blenderi teradeosa (C), peenestamistarvik (H) ja purustaja põhjaosa (K\*). Laske kõik osad täielikult ära kuivada.  
**Ettevaatust!** Terad ja sisemised osad on väga teravad!
- 14** Puhastage blenderi alust niiske lapiga.  
**Ettevaatust!** Ärge kastke blenderi alust vette!  
Ärge kasutage seadme puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid ega küürimisvamme.
- 15** Pakutavad lisatarvikud: lisapudelikud ASBEB1, ASBEB2.

Tundke rõõmu oma uuest Electroluxi tootest!

## OHUTUSOOVITUSED

### Enne seadme esmakordset kasutamist lugege tähelepanelikult järgmiseid juhendeid.

- Seda seadet ei tohi kasutada lapsed. Hoidke seade ja selle juhe laste käeulatuses eemal. Vähendatud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega inimesed või eelneva kasutuskogemuse ja vastavate teadmisteta isikud võivad kasutada seadet juhul, kui neid seadme kasutamisel jälgitakse või kui neile seadme ohutut käsitlemist õpetatakse ja kui nad mõistavad seadmega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Ilma järelevalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.
- Seadme võib ühendada ainult sellise toitevõrguga, mille pinge ja sagedus vastavad tüübisildil toodud andmetele!
- Ärge kunagi kasutage seadet, kui:
  - toitejuhe on kahjustatud;
  - korpus on kahjustatud.
- Seadme või toitejuhtme kahjustuse korral peab tootja, tootja volitatud teenindus või sarnane kvalifitseeritud isik selle ohu vältimiseks välja vahetama.
- Asetage seade alati lamedale ja tasasele pinnale.
- Juhul kui seadet ei kasutata ning seadme kokkupanemisel, lahtivõtmisel või puhastamisel eemaldage see alati vooluvõrgust.
- Ärge asetage seadet vette või mõnda muusse vedelikku.





- Ärge laske juhtmel rippuda üle laua või kapi serva ja ärge laske juhtmel kokku puutuda kuuma pinnaga, sh pliidiga.
- Ärge kunagi kasutage teiste mittetunnustatud tootjate tehtud tarvikuid või osi: vigastuste oht.
- Veenduge, et mootor oleks enne eemaldamist ja puhastamist täiesti seisma jäänud.
- Vältige kokkupuudet liikuvate osadega. See võib kaasa tuua vigastuse!
- Terad ja sisemised osad on väga teravad! Vigastusoht! Olge ettevaatlik seadme kokkupanekul, pärast kasutamist lahtivõtmisel ja puhastamisel! Veenduge, et seade on vooluvõrgust lahti ühendatud.
- Ärge kasutage seadet muul kui ettenähtud otstarbel.
- Ärge püüdke mööda minna turvamehhanismist, mis seadme sisse lülitab.
- Ärge kunagi segage keevaid vedelikke (max 80 °C).
- Suuremate koguste töötlemisel ärge kasutage seadet järjest kauem kui 1 minutit. Kui olete suuremate koguste töötlemisel seadet järjest 1 minutit kasutanud, laske sellel vähemalt 10 minutit jahtuda.
- Kui blenderit kasutatakse kuivade ja kõvade ainete (nt pähklite) hakkimiseks, mis eeldab suurt jõudu, võivad terad nüriks minna. Blender ei sobi jää purustamiseks (nt kokteilide jaoks). Pähkleid võib aeg-ajalt segudesse lisada, kuid ärge tehke seda pidevalt, sest terad muutuvad nüriks.
- Teravate löiketerade käsitsemisel, nõu tühjendamisel ja puhastamisel tuleb olla ettevaatlik.
- Enne tarvikute vahetamist või kasutamisel liikuvatele osadele lähenemist lülitage seade välja ja eemaldage see vooluvõrgust.
- Ärge kasutage seda seadet värvi segamiseks. See on ohtlik ja võib kaasa tuua plahvatuse!
- Täitmisel ärge ületage seadmele märgitud maksimaalset taset.
- Seade on mõeldud üksnes koduseks kasutamiseks. Tootja ei vastuta mingil juhul vale või mittesihotstarbelise kasutamise tagajärjel tekkinud võimalike kahjude eest.

## RETSEPTID

| MAKSIMAALNE TÖÖTLUSAEG SUURE KOGUSE PUHUL | MAKSIMAALNE MAHT |
|---|------------------|
| 1 min                                     | 600 ml           |

| SOOVITAV SEGAMISKIIRUS           |              |       |      |                                 |
|----------------------------------|--------------|-------|------|---------------------------------|
| Retsept                          | Koostisained | Kogus | Ühik | Aeg / Kiirus                    |
| Värske köögivilja püreestamine   | Porgandid    | 40    | g    | 10 S x (2-3) korda<br>Kiirus: 2 |
|                                  | Kartulid     | 40    | g    |                                 |
|                                  | Sibulad      | 40    | g    |                                 |
|                                  | Vesi         | 80    | ml   |                                 |
| Keedetud köögivilja püreestamine | Sibulad      | 25    | g    | 10 S x (2-3) korda<br>Kiirus: 1 |
|                                  | Porgandid    | 50    | g    |                                 |
|                                  | Kartul       | 50    | g    |                                 |
|                                  | Suvikõrvits  | 50    | g    |                                 |
|                                  | Vesi         | 100   | ml   |                                 |





| SOOVITATAV SEGAMISKIIRUS  |                        |       |        |                                 |
|---|------------------------|-------|--------|---------------------------------|
| Retsept   | Koostisained           | Kogus | Ühik   | Aeg / Kiirus                    |
| Pitaia ja lillkapsas  | Vesi                   | 120   | ml     | 10 S x (4-6) korda<br>Kiirus: 2 |
|   | Pitaia                 | ¼ - ½ | tk.    |                                 |
|   | Porgandid              | ¼ - ½ | tk.    |                                 |
|   | Lillkapsas             | 30    | g      |                                 |
| Ananassi-aprikoosi smuuti   | Viiulutatud ananass    | 60    | g      | 10 S x (4-6) korda<br>Kiirus: 1 |
|   | Kuivatatud aprikoosid  | 10    | g      |                                 |
|   | Jogurt                 | 75    | g      |                                 |
| Õun ja lillkapsas   | Õun                    | ¼ - ½ | ml     | 10 S x (4-6) korda<br>Kiirus: 2 |
|   | Lillkapsas             | 30-50 | g      |                                 |
|   | Sidrun                 | ¼     | tk.    |                                 |
|   | Vesi                   | 120   | ml     |                                 |
| Puuviljad   | Õun                    | 40    | g      | 10 S x (4-6) korda<br>Kiirus: 2 |
|   | Banaan                 | 50    | g      |                                 |
|   | Papaia                 | 100   | g      |                                 |
|   | Piim                   | 150   | ml     |                                 |
| Seller ja tomat   | Seller                 | 200   | g      | 10 S x (4-6) korda<br>Kiirus: 1 |
|   | Tomat                  | ½     | tk.    |                                 |
|   | Vesi                   | 120   | ml     |                                 |
| Pesto   | Riivitud parmesan      | ½     | tass   | 90 S<br>Kiirus: 1               |
|   | Värske basiilik        | 2     | tass   |                                 |
|   | Küüslauk               | 3     | küüned |                                 |
|   | Seedermänniseemned     | 1/3   | tass   |                                 |
|   | Külpressitud oliiviõli | ½     | tass   |                                 |
|   | Sool                   |       |        |                                 |
|   | Must pipar             |       |        |                                 |
|   | <b>Valmistamine</b>    |       |        |                                 |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peenestage purustajas parmesan.</li> <li>2. Lisage basiilik, küüslauguküüned ja seedermänniseemned. Purustage ja segage kõik juustuga.</li> <li>3. Lisage 1/3 oliiviõlist ja segage kõik ühtlaseks. Lisage järkjärgult ülejäänud õli, kuni mass muutub kreemjaks.</li> <li>4. Lisage maitse järgi sool ja pipar.</li> </ol> |                        |       |        |                                 |

\* Soovituslik kiirus - Veski: 2

| TARVIK: PURUSTAJA*        |       |          |     |          |     |          |      |        |
|---------------------------|-------|----------|-----|----------|-----|----------|------|--------|
| Koostisained              | Kogus | Jahvatus | Aeg | Jahvatus | Aeg | Jahvatus | Aeg  | Kiirus |
| Sibulad                   | 60 g  | Jäme     | -   | Keskmine | -   | Peen     | 10 S | 1      |
| Kuivatatud krevett        | 30 g  |          | -   |          | -   |          | 20 S | 1      |
| Küüslauk                  | 60 g  |          | -   |          | -   |          | 5 S  | 1      |
| Mandlid                   | 100 g |          | -   |          | -   |          | 10 S | 1      |
| Liha (veiseliha)          | 200 g |          | -   |          | -   |          | 20 S | 1      |
| Kuivatatud pipar          | 30 g  |          | -   |          | -   |          | 20 S | 1      |
| Värske punane väike pipar | 30 g  |          | -   |          | -   |          | 20 S | 1      |

Hakkija nimivõimsus on 185 W

| TARVIK: VESKI* |       |          |     |          |     |          |      |        |
|----------------|-------|----------|-----|----------|-----|----------|------|--------|
| Koostisained   | Kogus | Jahvatus | Aeg | Jahvatus | Aeg | Jahvatus | Aeg  | Kiirus |
| Kohviubade     | 50 g  | Jäme     | -   | Keskmine | -   | Peen     | 30 S | 2      |





| TARVIK: KANNMIKSRIIT                               |          |     |          |     |          |      |        |
|--|----------|-----|----------|-----|----------|------|--------|
| Koostisained                                       | Jahvatus | Aeg | Jahvatus | Aeg | Jahvatus | Aeg  | Kiirus |
| Toores banaan (240 g), Piim (330 ml), Vesi (30 ml) | Jäme     | -   | Keskmine | -   | Peen     | 30 S | 2      |

## VEAOTSING

| TUNNUS   | PÕHJUS  | LAHENDUS  |
|--|---|---|
| Seade ei lülitu sisse.   | Seade ei ole vooluvõrku ühendatud.  | Ühendage seade vooluvõrku.  |
|  | Pudel ja terakoost pole korralikult blenderi alusele paigaldatud. Turvamehhanism takistab seadme sisselülitumist. | Paigaldage pudel ja terakoost, järgides kasutusjuhendi suuniseid.   |
| Mootor seiskub töötamise ajal.   |   | Kui mootor seiskub, lülitage blender kohe välja, eemaldage seade vooluvõrgust ja laske vähemalt 10 minutit jahtuda.                           |
|  | Toiduainetükid on liiga suured.   | Lõigake kõik kõvad puu- ja köögiviljad max 1,8–2,5 cm <sup>2</sup> tükkideks.   |
|  | Valed koostisained.   | Seade on mõeldud jookide valmistamiseks. Pange sellesse puuvilju, köögivilju vms. Ärge segage sellega kunagi tainast, kartuliputru, liha vms. |
| Probleemide tekkimisel pöörduge Electroluxi volitatud teeninduskeskusse. |   |   |

## JÄÄTMEKÄITLUSSE ANDMINE



See tootel asuv sümbol näitab, et tootes on aku, mida ei tohi visata ära koos tavalise olmeprügiga.



See tootel või selle pakendil olev sümbol näitab, et toodet ei tohi käsitleda olmeprügina. Viige toode ümberkäitlemiseks ametlikku kogumispunkti või Electroluxi teeninduskeskusesse, kus aku ja elektriosad suudetakse turvaliselt ja professionaalselt eemaldada. Järgige oma riigi elektritoodete ja akude eraldi kogumist käsitlevaid reegleid.

*Electrolux jätab endale õiguse muuta ilma sellest ette teatamata tooteid, teavet ja tehnilisi andmeid.*

## ESPAÑOL

Gracias por escoger un producto Electrolux. Para asegurarse de obtener los mejores resultados, utilice siempre accesorios y recambios originales Electrolux, que han sido especialmente diseñados para su producto. Este producto se ha diseñado pensando en el medio ambiente. Todas las piezas de plástico están marcadas para su reciclado.

## COMPONENTES

- |   |   |
|---|---|
| A. Tapa para bebidas a prueba de derrames con asa de transporte | I. Varilla de refrigeración*            |
| B. Vaso mezclador   | J. Tapa de la varilla de refrigeración* |
| C. Conjunto de la cuchilla de la batidora                       | K. Base de la picadora*                 |
| D. Selector de velocidad  | L. Eje de la base de la picadora        |
| E. Base de la batidora  | M. Cuchillas de la picadora*            |
| F. Cable de alimentación  | N. Jarra de la picadora*                |
| G. Minibotella/jarra del molinillo*                             |   |
| H. Conjunto de la cuchilla del molinillo*                       |   |

*\*Solo determinados modelos*

Imagen página 2-3





## INTRODUCCIÓN

- 1 Antes del primer uso:** Limpie la batidora según las instrucciones que se indican en la sección "Limpieza y mantenimiento". Rellene el vaso con los ingredientes que desee.  
**¡Precaución!** No supere el volumen de llenado máximo: 600 ml para la botella de la batidora (B) y 300 ml para la minibotella/jarra del molinillo (G). No mezcle masa, puré de patata, carne, etc.
- 2 Utilice una botella para cada ingrediente.** Coloque el conjunto de la cuchilla de la batidora (C) en el extremo abierto de la botella girando hacia la derecha.  
**Precaución:** Las cuchillas y las piezas internas están muy afiladas.
- 3 Coloque la base de la batidora en una superficie plana y llana.** Enchúfela a una toma de corriente.
- 4 Coloque la botella boca abajo.** Presione la botella en la base de la batidora (E) y gírela hacia la derecha para bloquearla.  
**Nota:** Cuando se bloquea, el símbolo ▼ del conjunto de la cuchilla de la batidora debe quedar alineado con el símbolo ⚙ de la base de la batidora.  
**Precaución:** Para reducir el riesgo de lesiones, no coloque nunca el conjunto de vaso y cuchilla en la base si el vaso no se ha fijado correctamente.
- 5 Gire el selector de velocidad (D) a 1 o 2 dependiendo de la receta/preferencia.** Gire el selector de velocidad a la posición «PULSE» para realizar ráfagas cortas.  
**Precaución:** Si el motor se atasca, apague inmediatamente la batidora, desenchúfela y deje que se enfríe durante al menos 10 minutos.
- 6 Cuando los ingredientes están totalmente mezclados:** Gire el selector de velocidad a la posición «OFF» para terminar de batir. Asegúrese de que el motor se ha detenido completamente, presione la botella hacia abajo y gírela hacia la izquierda para liberarla. Extraiga la botella de la base de la batidora y voltéela. Sustituya el conjunto de la cuchilla con la tapa para bebidas (A).

## USO DE LA VARILLA DE REFRIGERACIÓN\*

La varilla de refrigeración enfría y mantiene la temperatura de sus mezclas recién preparadas.

- 7 Desenrosque la tapa (J) de la varilla de refrigeración (I) y llénela de agua del grifo hasta la marca MAX.** Vuelva a colocar la tapa en la varilla de refrigeración y guárdela en el congelador hasta que el agua se congele.
- 8 Enrosque la varilla de refrigeración congelada en la tapa para bebidas con asa de transporte (A).** Colóquela en la botella de la batidora (B). La varilla de refrigeración es apta para el lavavajillas.  
**¡Nota!** La varilla de refrigeración no cabe en la minibotella (G).

## USO DEL MOLINILLO\*

- 9 Introduzca los ingredientes en la minibotella/jarra del molinillo (G).** Coloque el conjunto de la cuchilla del molinillo (H) en el extremo abierto de la botella y gire hacia la derecha.  
**Precaución:** Las cuchillas y las piezas internas están muy afiladas.
- 10 Coloque la botella boca abajo.** Presione la botella en la base de la batidora (E) y gírela hacia la derecha para bloquearla.  
**Nota:** Cuando se bloquea, el símbolo ▼ del conjunto de la cuchilla del molinillo debe quedar alineado con el símbolo ⚙ de la base de la batidora.  
**Precaución:** Para reducir el riesgo de lesiones, no coloque nunca el conjunto de vaso y cuchilla en la base si el vaso no se ha fijado correctamente.

## USO DE LA PICADORA\*

- 11 Coloque las cuchillas de la picadora (M) en el eje de la base de la picadora (L) apretándolas hasta que se ajusten a presión en su posición.** Introduzca los ingredientes en la jarra de la picadora (N). Coloque la base de la picadora (K) en la jarra de la picadora girándola hacia la derecha hasta que la jarra de la picadora encaje en su posición.
- 12 Coloque la picadora boca abajo.** Presione la picadora en la base de la batidora (E) y gírela hacia la derecha para bloquearla.  
**Nota:** Cuando se bloquea, el símbolo ▼ de la base de la picadora debe quedar alineado con el símbolo ⚙ de la base.  
**¡Precaución!** Para reducir el riesgo de sufrir lesiones, nunca coloque el conjunto de la cuchilla en la base sin haber instalado adecuadamente la jarra de la picadora.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 13 Desconecte el aparato.** Los accesorios son aptos para el lavavajillas, con excepción del conjunto de la cuchilla de la batidora (C), el conjunto de cuchillas del molinillo (H\*) y la base de la picadora (K\*). Deje que todas las piezas





se sequen totalmente.

**Precaución:** Las cuchillas y las piezas internas están muy afiladas.

**14 Limpie la base de la batidora con un paño húmedo.**

**Precaución:** No sumerja nunca la base de la batidora en agua.


No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar el aparato.

**15 Accesorios opcionales disponibles:** botellas adicionales ASBEB1, ASBEB2.

¡Disfrute de su nuevo producto Electrolux!

## CONSEJO DE SEGURIDAD

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

- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera de su alcance. El aparato lo pueden utilizar personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia o conocimientos, siempre que se les supervise o se les faciliten indicaciones sobre el uso del aparato de una manera segura y entiendan los peligros que entraña. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Evite que los niños lleven a cabo la limpieza y el mantenimiento de la unidad sin la supervisión adecuada.
- El electrodoméstico únicamente debe conectarse a una fuente de alimentación cuya tensión y frecuencia sean iguales a las especificadas en la placa de clasificación.
- Nunca utilice ni coja el electrodoméstico si el cable de alimentación o la carcasa no está en perfectas condiciones.
- Si el electrodoméstico o el cable de alimentación no está en perfectas condiciones, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio de asistencia o por personal cualificado, para evitar peligros.
- Coloque siempre el electrodoméstico sobre una superficie plana y estable.
- Desconecte siempre el electrodoméstico de la toma de alimentación si se va a dejar sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
-  No sumerja el electrodoméstico en agua ni en cualquier otro líquido.
- No deje que el cable cuelgue por encima del borde de la mesa o encimera, no deje que el cable entre en contacto con una superficie caliente, incluida la cocina (estufa).
- Nunca use accesorios o piezas hechas por otros fabricantes no recomendados o vendidos; puede representar el riesgo de lesiones para las personas.
- Antes de realizar el desmontaje y la limpieza, asegúrese de que el motor se ha detenido completamente.
- Evite el contacto con las partes móviles. El contacto podría causar lesiones.
- Las cuchillas y las piezas internas están muy afiladas. Hay peligro de lesión. Tenga cuidado al montar y desmontar el aparato tras su uso y al limpiarlo. Asegúrese de que esté desenchufado.
- No utilice el aparato para fines distintos a los que está destinado.
- No intente nunca saltarse el sistema de bloqueo de seguridad que permite encender el aparato.
- No utilice nunca líquidos que estén hirviendo (máx. 80 °C).
- No utilice la batidora durante más de 1 minutos seguidos con alimentos consistentes. Si





la utiliza durante más de 1 minutos con alimentos consistentes, tendrá que dejar que se enfríe durante al menos 10 minutos.

- Si se realiza un uso intensivo de la batidora para trocear sustancias duras y secas, como frutos secos, las cuchillas pueden desafilarse. La batidora no es adecuada para picar hielo, por ejemplo, para cócteles. Ocasionalmente, se pueden añadir frutos secos a una mezcla, siempre y cuando esto no se haga de manera continuada, ya que las cuchillas se desafilarán.
- Se debe prestar atención al manejar las afiladas cuchillas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
- Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios o de colocarlo cerca de piezas en movimiento.
- No utilice este aparato para agitar pintura. Existe riesgo de provocar explosiones.
- No supere el volumen de llenado máximo indicado en el aparato.
- Este electrodoméstico está diseñado únicamente para uso doméstico. El fabricante no puede aceptar responsabilidad alguna por los posibles daños causados por un uso inadecuado o incorrecto.

## RECETAS

| TIEMPO DE PROCESAMIENTO MÁXIMO CON CARGA COMPLETA | CAPACIDAD MÁXIMA |
|---|------------------|
| 1 min   | 600 ml           |

| VELOCIDAD DE MEZCLA RECOMENDADA |                    |          |        |                                     |
|---------------------------------|--------------------|----------|--------|-------------------------------------|
| Receta                          | Ingredientes       | Cantidad | Unidad | Tiempo / Velocidad                  |
| Puré de verduras crudas         | Zanahorias         | 40       | g      | 10 s de 2 a 3 veces<br>Velocidad: 2 |
|                                 | Patatas            | 40       | g      |                                     |
|                                 | Cebollas           | 40       | g      |                                     |
|                                 | Agua               | 80       | ml     |                                     |
| Puré de verduras cocidas        | Cebollas           | 25       | g      | 10 s de 2 a 3 veces<br>Velocidad: 1 |
|                                 | Zanahorias         | 50       | g      |                                     |
|                                 | Patata             | 50       | g      |                                     |
|                                 | Calabacín          | 50       | g      |                                     |
| Pitaya y coliflor               | Agua               | 120      | ml     | 10 s de 4 a 6 veces<br>Velocidad: 2 |
|                                 | Pitaya             | ¼ - ½    | uds.   |                                     |
|                                 | Zanahorias         | ¼ - ½    | uds.   |                                     |
|                                 | Coliflor           | 30       | g      |                                     |
| Batido de piña y albaricoque    | Piña en rodajas    | 60       | g      | 10 s de 4 a 6 veces<br>Velocidad: 1 |
|                                 | Albaricoques secos | 10       | g      |                                     |
|                                 | Yogur              | 75       | g      |                                     |
| Manzana y coliflor              | Manzana            | ¼ - ½    | ml     | 10 s de 4 a 6 veces<br>Velocidad: 2 |
|                                 | Coliflor           | 30-50    | g      |                                     |
|                                 | Limón              | ¼        | uds.   |                                     |
|                                 | Agua               | 120      | ml     |                                     |





| VELOCIDAD DE MEZCLA RECOMENDADA  |                              |          |        |                                     |
|--|------------------------------|----------|--------|-------------------------------------|
| Receta   | Ingredientes                 | Cantidad | Unidad | Tiempo / Velocidad                  |
| Vitaminas  | Manzana                      | 40       | g      | 10 s de 4 a 6 veces<br>Velocidad: 2 |
|  | Plátano                      | 50       | g      |                                     |
|  | Papaya                       | 100      | g      |                                     |
|  | Leche                        | 150      | ml     |                                     |
| Apio y tomate  | Apio                         | 200      | g      | 10 s de 4 a 6 veces<br>Velocidad: 1 |
|  | Tomate                       | ½        | uds.   |                                     |
|  | Agua                         | 120      | ml     |                                     |
| Pesto  | Parmesano rallado            | ½        | taza   | 90 S<br>Velocidad: 1                |
|  | Hojas de albahaca fresca     | 2        | taza   |                                     |
|  | Ajo                          | 3        | clavos |                                     |
|  | Piñones                      | 1/3      | taza   |                                     |
|  | Aceite de oliva virgen extra | ½        | taza   |                                     |
|  | Sal                          |          |        |                                     |
|  | Pimienta negra               |          |        |                                     |
|  | <b>Método</b>                |          |        |                                     |
| 1. Ralle el parmesano en la picadora.  |                              |          |        |                                     |
| 2. Añada albahaca, ajo, clavos y piñones. Pique y mezcle con el parmesano.   |                              |          |        |                                     |
| 3. Añada 1/3 del aceite de oliva y mezcle hasta que quede uniforme. Añada gradualmente el resto del aceite hasta que la textura sea cremosa. |                              |          |        |                                     |
| 4. Salpimiente al gusto.   |                              |          |        |                                     |
| * Recomendado velocidad - Molinillo: 2   |                              |          |        |                                     |

| ACCESORIO: PASAPURÉS*                          |          |         |        |         |        |         |        |           |
|--|----------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|-----------|
| Ingredientes                                   | Cantidad | Calidad | Tiempo | Calidad | Tiempo | Calidad | Tiempo | Velocidad |
| Cebollas                                       | 60 g     | Gruoso  | -      | Medio   | -      | Fino    | 10 s   | 1         |
| Gambas secas                                   | 30 g     |         | -      |         | -      |         | 20 s   | 1         |
| Ajo  | 60 g     |         | -      |         | -      |         | 5 s    | 1         |
| Almendras                                      | 100 g    |         | -      |         | -      |         | 10 s   | 1         |
| Carne (vacuno)                                 | 200 g    |         | -      |         | -      |         | 20 s   | 1         |
| Pimientos secos                                | 30 g     |         | -      |         | -      |         | 20 s   | 1         |
| Pimiento rojo fresco pequeño                   | 30 g     |         | -      |         | -      |         | 20 s   | 1         |
| La potencia nominal de la picadora es de 185 W |          |         |        |         |        |         |        |           |

| ACCESORIO: MOLINILLO* |          |         |        |         |        |         |        |           |
|-----------------------|----------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|-----------|
| Ingredientes          | Cantidad | Calidad | Tiempo | Calidad | Tiempo | Calidad | Tiempo | Velocidad |
| Granos de café        | 50 g     | Gruoso  | -      | Medio   | -      | Fino    | 30 s   | 2         |

| ACCESORIO: LICUADORA                                 |         |        |         |        |         |        |           |  |
|--|---------|--------|---------|--------|---------|--------|-----------|--|
| Ingredientes   | Calidad | Tiempo | Calidad | Tiempo | Calidad | Tiempo | Velocidad |  |
| Plátano fresco (240 g), Milk (330 ml), Water (30 ml) | Gruoso  | -      | Medio   | -      | Fino    | 30 s   | 2         |  |







## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| PROBLEMA                                      | CAUSA   | SOLUCIÓN   |
|---|---|--|
| El aparato no se enciende.                    | El aparato no está conectado a la alimentación eléctrica.   | Conecte el aparato a la alimentación eléctrica.  |
|   | El conjunto de vaso y cuchilla no están correctamente fijados a la base de la batidora. El sistema de bloqueo de seguridad impide que el aparato se encienda. | Monte el conjunto de vaso y cuchilla según se indica en las instrucciones de la sección "Instrucciones de uso".  |
| El motor se atasca durante el funcionamiento. |   | Si el motor se atasca, apague inmediatamente la batidora, desenchúfela y deje que se enfríe durante al menos 10 minutos.   |
|   | Los ingredientes tienen un tamaño demasiado grande.   | Corte todas las frutas y verduras más duras en trozos que no sean mayores de 1,8 cm <sup>2</sup> o 2,5 cm <sup>2</sup> .   |
|   | Los ingredientes no son los adecuados.  | El uso previsto del aparato es la elaboración de bebidas. Introduzca frutas, verduras o ingredientes similares. No bata nunca ingredientes como masas, puré de patatas, carne o similares. |

En caso de problemas, póngase en contacto con un centro de servicio Electrolux autorizado.

## CÓMO DESECHAR EL ELECTRODOMÉSTICO



Este símbolo que aparece en el producto indica que este producto contiene una batería que no debe eliminarse con los residuos domésticos normales.



Este símbolo que aparece en el producto o en el embalaje indica que el producto no debe tratarse como residuo doméstico. Para reciclar su producto, llévelo a un punto de recogida oficial o a un centro de servicio Electrolux, donde se retirará y reciclará la batería y piezas eléctricas de forma segura y profesional. Siga las normas del país sobre recogida por separado de productos eléctricos y baterías recargables.

*Electrolux se reserva el derecho a hacer cambios en los productos, información y especificaciones sin previo aviso.*

## SUOMI

Kiitämme, että olet valinnut Electroluxin tuotteen. Varmistaaksesi parhaan lopputuloksen käytä aina alkuperäisiä Electrolux -lisätarvikkeita ja -varaosia. Ne on erityisesti suunniteltu tuotettasi varten. Tämä tuote on suunniteltu ympäristö huomioon ottaen. Kaikki muoviset osat on merkitty kierrätystä varten.

## OSAT

- |   |                           |
|---|---------------------------|
| A. Lääkkymätön juomakansi kantokahvalla | I. Kylmävaraaja*          |
| B. Sekoituspullo                        | J. Kylmävaraajan korkki*  |
| C. Sekoitusterä                         | K. Silppurialusta*        |
| D. Nopeudenvälitsin                     | L. Silppurialustan varsi* |
| E. Sekoitimen runko                     | M. Silppuriterät*         |
| F. Virtajohto                           | N. Silppurikannu*         |
| G. Minipullo/jauhinkannu*               |                           |
| H. Jauhinterä*                          |                           |

\* Vain tietyt mallit

Kuva sivu 2-3

## ALUKSI

- 1 Ennen ensimmäistä käyttökertaa: Puhdista sekoitin kohdan Puhdistaminen ja hoitaminen ohjeiden mukaisesti. Täytä pullo aineksilla.

[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

49





**Varoitus!** Älä ylitä suurinta täyttömäärää: 600 ml sekoituspullolle (B) ja 300 ml Minipullolle/jauhinkannulle (G). Älä sekoita taikinaa, perunamuusia, lihaa tms.

**2 Laita ainekset jompaan kumpaan pulloon.** Kiinnitä sekoitusterä (C) pullon avoimeen päähän kiertämällä sitä myötöpäivään.

**Huomio!** Terät ja kiinnikkeet ovat erittäin teräviä!

**3 Aseta sekoittimen runko tasaiselle ja vakaalle alustalle.** Liitä virtapistoke pistorasiaan.

**4 Käännä pullo ylösalaisin.** Paina pullo sekoitalustaan (E) ja lukitse se kiertämällä sitä myötöpäivään.

**Huomaa:** lukitusasennossa sekoitusterän ▼-symbolin tulee olla kohdakkain sekoitalustan ⚙-symbolin kanssa.

**Huomio!** Älä koskaan aseta teräyksikköä runkoon, jos pulloa ei ole kiinnitetty kunnolla.

**5 Käännä nopeudenvälitsin (D) asentoon 1 tai 2 reseptin tai valintasi mukaan.** Käännä nopeudenvälitsin PULSE-asentoon käyttäaksesi laitetta lyhyillä sykäyksillä.

**Huomio!** Jos moottori pysähtyy, katkaise sekoittimesta virta välittömästi, irrota virtajohto ja anna laitteen jäähtyä ainakin 10 minuutin ajan.

**6 Kun ainekset on sekoitettu täysin:** käännä nopeudenvälitsin OFF-asentoon lopettaaksesi sekoittamisen.

Varmista, että moottori on pysähtynyt täysin, ja paina sitten pulloa alaspäin ja vapauta se kiertämällä sitä vastapäivään. Irrota pullo sekoitalustasta ja käännä se ympäri. Laita teräkokooppa ja juomakansi (A) paikoilleen.

### KYLMÄÄKUN KÄYTTÖ\*

Kylmäakku jäähdyttää juuri valmistettua sekoitusta ja pitää sen viileänä.

**7 Avaa kylmäakun (I) korkki (J) ja täytä hanavedellä MAX-merkkiin saakka.** Ruuvaa korkki takaisin kylmäakkuun ja laita se pakastimeen, kunnes vesi jäätyy.

**8 Ruuvaa jäätnyt kylmäakku kantokahvalla varustettuun kanteen (A).** Kiinnitä se sekoituspulloon (B). Kylmäakku voidaan pestä astianpesukoneessa. Huomaa! Kylmäakku ei sovi minipullon (G).

### JAUHIMEN KÄYTTÄMINEN\*

**9 Laita ainekset minipullon/jauhinkannuun (G).** Kiinnitä jauhinteräkokooppa (H) pullon avoimeen päähän kiertämällä sitä myötöpäivään.

**Huomio!** Terät ja kiinnikkeet ovat erittäin teräviä!

**10 Käännä pullo ylösalaisin.** Paina pullo sekoitalustaan (E) ja lukitse se kiertämällä sitä myötöpäivään.

**Huomaa:** lukitusasennossa jauhinteräkokooppaon ▼-symbolin tulee olla kohdakkain sekoitalustan ⚙-symbolin kanssa.

**Huomio!** Älä koskaan aseta teräyksikköä runkoon, jos pulloa ei ole kiinnitetty kunnolla.

### SILPPURIN KÄYTTÄMINEN\*

**11 Kiinnitä silppuriterät (M) silppurialustan varteen (L)** painamalla sitä alaspäin, kunnes terät napsahtavat paikoilleen. Laita ainekset silppurikannuun (N). Kiinnitä silppurialusta (K) silppurikannuun kiertämällä sitä myötöpäivään, kunnes silppurikannu napsahtaa paikoilleen.

**12 Käännä silppuri ylösalaisin.** Paina silppuri sekoitalustaan (E) ja lukitse se kiertämällä sitä myötöpäivään.

**Huomaa:** lukitusasennossa silppurialustan ▼-symbolin tulee olla kohdakkain sekoittimen ⚙-symbolin kanssa.

**Varoitus!** Vältäaksesi loukkaantumisvaaran, älä koskaan aseta teräkokooppa alustalle ilman, että silppurikannu on kunnolla paikoillaan.

### PUHDISTAMINEN JA HOITAMINEN

**13 Irrota laite pistorasiasta.** Lisävarusteet ovat konepesun kestäviä, lukuun ottamatta sekoitusterää (C), Jauhinteräkokooppa (H\*) ja silppurialustaa (K\*). Anna kaikkien osien kuivua kunnolla.

**Huomio!** Terät ja kiinnikkeet ovat erittäin teräviä!

**14 Puhdista sekoittimen runko kostealla liinalla.**

**Huomio!** Älä koskaan upota sekoittimen runkoa veteen!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai pesusieniä laitteen puhdistamiseen.

**15 Saatavilla olevat lisävarusteet:** lisäpullot ASBEB1 ja ASBEB2.

Nauti uudesta Electrolux-tuotteestasi!

## TURVALLISUUSOHJEITA


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

[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

50





- Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Pidä laite ja sen virtajohto lasten ulottumattomissa. Laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai jotka eivät ole käyttäneet laitetta tai tunne sitä vain, jos heidät opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön tai jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Laite voidaan kytkeä vain virtalähteeseen, jonka jännite ja taajuus vastaavat arvokilven tietoja.
- Älä koskaan käytä laitetta, jos virtajohto tai kotelo on vaurioitunut.
- Jos laite tai virtajohto vaurioituu, valmistajan, huoltoedustajan tai muun pätevän henkilön on vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Sijoita laite aina tasaiselle ja tukevalle pinnalle.
- Irrota laite pistorasiasta, kun laitetta ei valvota sekä aina ennen laitteen kokoamista, purkamista tai puhdistusta.
-  Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna johdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli. Älä anna johdon koskettaa kuumia pintoja tai uunia.
- Älä koskaan käytä muiden valmistajien lisävarusteita tai osia, joita ei suositella tai myydä, olemassa on henkilövahinkovaara.
- Varmista, että moottori on pysähtynyt kokonaan ennen laitteen purkamista osiin ja puhdistamista.
- Vältä koskettamista liikkuviin osiin. Muutoin olemassa on henkilövahinkovaara!
- Terät ja kiinnikkeet ovat erittäin teräviä! Loukkaantumisvaara! Noudata varovaisuutta kootessasi tai purkaessasi osia tai puhdistaussasi laitetta. Tarkista, että laite on irrotettu verkkovirrasta.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin sen suunniteltuun tarkoitukseen.
- Älä yritä ohittaa lukitusjärjestelmää, jolla laitteeseen kytketään virta.
- Älä koskaan sekoita kiehuvia nesteitä (enintään 80 °C).
- Älä anna laitteen käydä yli 1 minuutin ajan suurella kuormituksella. Kun laitetta on käytetty 1 minuutin ajan suurella kuormituksella, anna sen jäähtyä vähintään 10 minuutin ajan.
- Kovien ja kuivien ruoka-aineiden, kuten pähkinöiden, säännöllinen hienontaminen voi tylsyttää laitteen terät. Laite ei sovellu jään murskaamiseen. Pähkinöitä voi lisätä laitteella valmistettavaan juomaan satunnaisesti, mutta säännöllinen kovien aineiden hienontaminen tylsyttää terät.
- Teräviä leikkausteriä käsiteltäessä, kulhoa tyhjentäessä ja puhdistuksen aikana on noudatettava erityistä varovaisuutta.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin vaihdat lisätarvikkeita tai kosketat liikkuvia osia.
- Älä käytä tätä laitetta maalin sekoittamiseen. Muutoin olemassa on räjähdysvaara!
- Älä ylitä laitteessa olevaa maksimitäyttömerkintää.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, jotka johtuvat laitteen epäasianmukaisesta tai väärästä käytöstä.

GB

FR

AR

BG

CZ

DE

DK

EE

ES

**FI**

GR

HR

HU

IT

LT

LV

NO

PL

RO

RS

RU

SE

SI

SK

TR

UA





## RESEPTIT

| SUURIN SALLITTU SEKOITUSAIKA SUURELLA KUORMALLA | ENIMMÄISTILAVUUS |
|---|------------------|
| 1 min   | 600 ml           |

| SUOSITELTU SEKOITUSNOPEUS   |                         |       |         |                                       |
|---|-------------------------|-------|---------|---------------------------------------|
| Resepti   | Ainekset                | Määrä | Yksikkö | Aika / Nopeus                         |
| Raakojen vihanneksien soseutus  | Porkkanat               | 40    | g       | 10 sekuntia (2–3) kertaa<br>Nopeus: 2 |
|   | Perunat                 | 40    | g       |                                       |
|   | Sipulit                 | 40    | g       |                                       |
|   | Vesi                    | 80    | ml      |                                       |
| Keitettyjen vihannesten soseutus  | Sipulit                 | 25    | g       | 10 sekuntia (2–3) kertaa<br>Nopeus: 1 |
|   | Porkkanat               | 50    | g       |                                       |
|   | Peruna                  | 50    | g       |                                       |
|   | Kesäkurpitsa            | 50    | g       |                                       |
|   | Vesi                    | 100   | ml      |                                       |
| Pitaija ja kukkakaali   | Vesi                    | 120   | ml      | 10 sekuntia (4–6) kertaa<br>Nopeus: 2 |
|   | Pitaija                 | ¼ - ½ | kpl     |                                       |
|   | Porkkanat               | ¼ - ½ | kpl     |                                       |
|   | Kukkakaali              | 30    | g       |                                       |
| Ananas-aprikoosisose  | Ananassiivuja           | 60    | g       | 10 sekuntia (4–6) kertaa<br>Nopeus: 1 |
|   | Kuivat aprikoosit       | 10    | g       |                                       |
|   | Jugurtti                | 75    | g       |                                       |
| Omena ja kukkakaali   | Omena                   | ¼ - ½ | ml      | 10 sekuntia (4–6) kertaa<br>Nopeus: 2 |
|   | Kukkakaali              | 30-50 | g       |                                       |
|   | Sitruuna                | ¼     | kpl     |                                       |
|   | Vesi                    | 120   | ml      |                                       |
| Vitamiini   | Omena                   | 40    | g       | 10 sekuntia (4–6) kertaa<br>Nopeus: 2 |
|   | Banaani                 | 50    | g       |                                       |
|   | Papaija                 | 100   | g       |                                       |
|   | Maito                   | 150   | ml      |                                       |
| Selleri ja tomaatti   | Selleri                 | 200   | g       | 10 sekuntia (4–6) kertaa<br>Nopeus: 1 |
|   | Tomaatit                | ½     | kpl     |                                       |
|   | Vesi                    | 120   | ml      |                                       |
| Pesto   | Raastettu parmesaani    | ½     | kuppi   | 90 sekuntia<br>Nopeus: 1              |
|   | Tuoreet basilikanlehdet | 2     | kuppi   |                                       |
|   | Valkosipuli             | 3     | kynttä  |                                       |
|   | Setrin pähkinät         | 1/3   | kuppi   |                                       |
|   | Extra virgin oliiviöljy | ½     | kuppi   |                                       |
|   | Suola                   |       |         |                                       |
|   | Mustapippuri            |       |         |                                       |
| <b>Valmistusohje</b>  |                         |       |         |                                       |
| 1. Raasta parmesaani silppuriin.  |                         |       |         |                                       |
| 2. Lisää basilika, valkosipulin kynnet ja setrin pähkinät. Silppua ja sekoita parmesaani mukaan.                        |                         |       |         |                                       |
| 3. Lisää 1/3 oliiviöljystä ja sekoita, kunnes tasapaksua. Lisää vähitellen loppu öljy, kunnes koostumus on kermamaista. |                         |       |         |                                       |
| 4. Lisää suolaa ja pippuria maun mukaan.  |                         |       |         |                                       |
| * Suositeltava nopeus - Myllyn: 2   |                         |       |         |                                       |



**LISÄVARUSTE: SILPPURI\***

| Ainekset                     | Määrä |   | Laatu  | Aika | Laatu       | Aika | Laatu | Aika        | Nopeus |
|------------------------------|-------|---|--------|------|-------------|------|-------|-------------|--------|
| Sipulit                      | 60    | g | Karkea | -    | Keskikarkea | -    | Hieno | 10 sekuntia | 1      |
| Kuiva katkarapu              | 30    | g |        | -    |             | -    |       | 20 sekuntia | 1      |
| Valkosipuli                  | 60    | g |        | -    |             | -    |       | 5 sekuntia  | 1      |
| Mantelit                     | 100   | g |        | -    |             | -    |       | 10 sekuntia | 1      |
| Liha (naudan)                | 200   | g |        | -    |             | -    |       | 20 sekuntia | 1      |
| Kuiva paprika                | 30    | g |        | -    |             | -    |       | 20 sekuntia | 1      |
| Tuore pieni punainen paprika | 30    | g |        | -    |             | -    |       | 20 sekuntia | 1      |

Leikkurin nimellisteho on 185 W

**LISÄVARUSTE: MYLLYN\***

| Ainekset     | Määrä |   | Laatu  | Aika | Laatu       | Aika | Laatu | Aika        | Nopeus |
|--------------|-------|---|--------|------|-------------|------|-------|-------------|--------|
| Kahvipapujen | 50    | g | Karkea | -    | Keskikarkea | -    | Hieno | 30 sekuntia | 2      |

**LISÄVARUSTE: TEHOSEKOITIN**

| Ainekset  | Laatu  | Aika | Laatu       | Aika | Laatu | Aika        | Nopeus |
|---|--------|------|-------------|------|-------|-------------|--------|
| Tuore banaani (240 g), Maito (330 ml), Vesi (30 ml) | Karkea | -    | Keskikarkea | -    | Hieno | 30 sekuntia | 2      |

**VIANETSINTÄ**

| ONGELMA                          | SYY   | KORJAUSTOIMENPIDE  |
|----------------------------------|---|--|
| Laite ei käynnisty.              | Laitetta ei ole liitetty virtalähteeseen.<br>Pulloa ja teräyksikköä ei ole asennettu oikein sekoittimen runkoon.<br>Lukitusjärjestelmä estää laitteen käynnistymisen. | Liitä laite virtalähteeseen.<br>Asenna pullo ja teräyksikkö kohdan Käyttöohjeet ohjeiden mukaan.   |
| Moottori pysähtyy käytön aikana. | Ainekset ovat liian isoina paloina.<br>Väärät ainekset.   | Jos moottori pysähtyy, katkaise sekoittimesta virta välittömästi, irrota virtajohto ja anna laitteen jäähtyä ainakin 10 minuutin ajan.<br>Leikkaa kiinteät hedelmät ja vihannekset paloiksi, joiden koko on enintään 1,8–2,5 cm <sup>2</sup> .<br>Laite on tarkoitettu juomien tekemiseen. Lisää hedelmiä, vihanneksiatai vastaavaa. Älä koskaan sekoita taikinaa, perunamuusia, lihaa tai vastaavia aineksia. |

Jos ilmenee ongelmia, ota yhteyttä valtuutettuun Electrolux-huoltoon.

**HÄVITTÄMINEN**

Tämä tuotteessa oleva symboli osoittaa, että laite sisältää akun, jota ei saa hävittää normaalin talousjätteen mukana.



Tämä tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli osoittaa, että tuotetta ei saa käsitellä kotitalousjätteenä. Kierrätä tuote viemällä se viralliseen keräyspisteeseen tai Electrolux-huoltoilikeeseen, joka osaa irrottaa ja kierrättää akun ja sähköosat turvallisella ja ammattimaisella tavalla. Noudata oman maasi sähköromun ja ladattavien akkujen keräystä koskevia sääntöjä.

*Electrolux pidättää oikeuden muuttaa tuotteita, tietoja ja määrittämiä ilman ennakoilmoitusta.*



## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα προϊόν της Electrolux. Για να έχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε πάντα τα γνήσια εξαρτήματα και ανταλλακτικά της Electrolux. Έχουν σχεδιαστεί αποκλειστικά για το προϊόν σας. Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί λαμβάνοντας υπόψη το περιβάλλον. Όλα τα πλαστικά μέρη είναι σημειωμένα κατάλληλα με σκοπό να ανακυκλωθούν.

## ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

- |  |   |
|--|---|
| A. Καπάκι πόσης χωρίς διαρροές με λαβή μεταφοράς | I. Ράβδος ψύξης*                        |
| B. Δοχείο ανάμιξης                               | J. Καπάκι ράβδου ψύξης*                 |
| C. Διάταξη λεπίδων μπλέντερ                      | K. Βάση εξαρτήματος τεμαχισμού*         |
| D. Επιλογέας ταχύτητας                           | L. Άξονας βάσης εξαρτήματος τεμαχισμού* |
| E. Βάση μπλέντερ                                 | M. Λεπίδες εξαρτήματος τεμαχισμού*      |
| F. Καλώδιο τροφοδοσίας                           | N. Κανάτα εξαρτήματος τεμαχισμού*       |
| G. Μίνι μπουκάλι/δοχείο μύλου*                   |   |
| H. Διάταξη λεπίδων μύλου*                        |   |

\* Μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα

### Εικόνα στη σελίδα 2-3

#### ΞΕΚΙΝΩΝΤΑΣ

- 1 **Πριν από την πρώτη χρήση:** Καθαρίστε το μπλέντερ σύμφωνα με τις οδηγίες που περιγράφονται στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα". Ρίξτε τα υλικά στο δοχείο.  
**Προσοχή!** Μην υπερβείτε τον μέγιστο όγκο πλήρωσης: 600 ml για το μπουκάλι ανάμιξης (B) και 300 ml για το μίνι μπουκάλι/δοχείο μύλου (G). Μην αναμιγνύετε ζυμάρι, πουρέ, κρέας κ.λπ.
- 2 **Τοποθετήστε τα υλικά σε οποιοδήποτε από τα μπουκάλια.** Στερεώστε τη διάταξη λεπίδων μπλέντερ (C) στην ανοιχτή άκρη του μπουκαλιού στρέφοντάς τη δεξιόστροφα.  
**Προσοχή!** Οι λεπίδες και τα ένθετα εξαρτήματα είναι πολύ αιχμηρά!
- 3 **Τοποθετήστε τη βάση του μπλέντερ σε μια επίπεδη, οριζόντια επιφάνεια.** Συνδέστε τη στην πρίζα.
- 4 **Γυρίστε ανάποδα το μπουκάλι.** Πιέστε το μπουκάλι προς τα κάτω προς την βάση του μπλέντερ (E) και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.  
**Σημείωση:** Όταν ασφαλίσει, το σύμβολο ▼ στη διάταξη λεπίδων μπλέντερ θα πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένο με το σύμβολο ⚙ στη βάση του μπλέντερ.  
**Προσοχή!** Για να περιορίσετε τον κίνδυνο τραυματισμού, μην τοποθετείτε τη διάταξη μπλέντερ στη βάση αν δεν έχετε τοποθετήσει σωστά το δοχείο.
- 5 **Στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας (D) στη θέση 1 ή 2 ανάλογα με τη συνταγή/προτίμηση.** Στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση «PULSE» για σύντομα ισχυρή ανάδευση.  
**Προσοχή!** Αν μειωθεί η ταχύτητα του μοτέρ, απενεργοποιήστε αμέσως το μπλέντερ, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει για τουλάχιστον 10 λεπτά.
- 6 **Όταν τα υλικά έχουν αναμιχθεί πλήρως:** Στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση «OFF» για να σταματήσει την ανάμιξη. Βεβαιωθείτε ότι ο κινητήρας έχει σταματήσει τελείως, και, στη συνέχεια, πιέστε το μπουκάλι προς τα κάτω και στρέψτε το αριστερόστροφα για να το απελευθερώσετε. Αφαιρέστε το μπουκάλι από τη βάση του μπλέντερ και γυρίστε το ανάποδα. Αντικαταστήστε τη διάταξη λεπίδων με το καπάκι πόσης (A).

#### ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΡΑΒΔΟΥ ΨΥΞΗΣ\*

Η ράβδος ψύξης ψύχει και διατηρεί τη θερμοκρασία των φρέσκο-παρασκευασμένων αναμιγξιών σας.

- 7 **Ξεβιδώστε το καπάκι (J) της ράβδου ψύξης (I) και γεμίστε τη με νερό βρύσης μέχρι την ένδειξη MAX.** Βιδώστε ξανά το καπάκι στη ράβδο ψύξης και τοποθετήστε την στην κατάψυξη μέχρι να παγώσει το νερό.
- 8 **Βιδώστε την παγωμένη ράβδο ψύξης στο καπάκι πόσης με τη λαβή μεταφοράς (A).** Προσαρτήστε το στο μπουκάλι ανάμιξης (B). Η ράβδος ψύξης μπορεί να πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων. Σημείωση! Η ράβδος ψύξης δεν ταιριάζει στο μίνι μπουκάλι (G).

#### ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΥΛΟΥ\*

- 9 **Τοποθετήστε τα υλικά στο μίνι μπουκάλι/δοχείο μύλου (G).** Στερεώστε τη διάταξη λεπίδων μύλου (H) στην ανοιχτή άκρη του μπουκαλιού στρέφοντάς την δεξιόστροφα.  
**Προσοχή!** Οι λεπίδες και τα ένθετα εξαρτήματα είναι πολύ αιχμηρά!
- 10 **Γυρίστε ανάποδα το μπουκάλι.** Πιέστε το μπουκάλι προς τα κάτω προς την βάση του μπλέντερ (E) και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.  
**Σημείωση:** Όταν ασφαλίσει, το σύμβολο ▼ στη διάταξη λεπίδων μύλου θα πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένο με το σύμβολο ⚙ στη βάση του μπλέντερ.  
**Προσοχή!** Για να περιορίσετε τον κίνδυνο τραυματισμού, μην τοποθετείτε τη διάταξη μπλέντερ στη βάση αν δεν έχετε τοποθετήσει σωστά το δοχείο.

#### ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ\*

- 11 **Προσαρτήστε τις λεπίδες του εξαρτήματος τεμαχισμού (M) στον άξονα βάσης του εξαρτήματος τεμαχισμού**





(L) πιέζοντάς το προς τα κάτω μέχρι οι λεπίδες να ασφαλισούν στη θέση τους. Τοποθετήστε τα υλικά στην κανάτα του εξαρτήματος τεμαχισμού (N). Προσαρτήστε τη βάση του εξαρτήματος τεμαχισμού (K) στην κανάτα του εξαρτήματος τεμαχισμού στρέφοντάς την δεξιόστροφα μέχρι η κανάτα να ασφαλίσει στη θέση της.

- 12 Γυρίστε ανάποδα το εξάρτημα τεμαχισμού.** Πιέστε το εξάρτημα τεμαχισμού προς τα κάτω προς την βάση του μπλέντερ (E) και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.  
**Σημείωση:** Όταν ασφαλίσει, το σύμβολο ▼ στη βάση του εξαρτήματος τεμαχισμού θα πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένο με το σύμβολο ⚡ στη βάση του μπλέντερ.  
**Προσοχή!** Για την αποφυγή τραυματισμών, ποτέ μην τοποθετείτε τη διάταξη λεπίδων στη βάση χωρίς να είναι σωστά τοποθετημένη η κανάτα του εξαρτήματος τεμαχισμού.


### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- 13 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.** Τα εξαρτήματα είναι κατάλληλα για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων, εκτός από τη διάταξη λεπίδων μπλέντερ (C), τη διάταξη λεπίδων μύλου (H\*) και τη βάση του εξαρτήματος τεμαχισμού (K\*). Αφήστε όλα τα εξαρτήματα να στεγνώσουν πλήρως.  
**Προσοχή!** Οι λεπίδες και τα ένθετα εξαρτήματα είναι πολύ αιχμηρά!
- 14 Καθαρίστε τη βάση του μπλέντερ με ένα βρεγμένο πανί.**  
**Προσοχή!** Μην βυθίζετε ποτέ τη βάση του μπλέντερ σε νερό!  
Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια για να καθαρίσετε τη συσκευή.
- 15 Διατίθενται προαιρετικά αξεσουάρ:** Επιπλέον μπουκάλια ASBEB1, ASBEB2.

Απολαύστε το καινούριο σας προϊόν της Electrolux!

## ΥΠΟΔΕΙΞΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

**Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή.**

- Η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώσεις, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επίβλεψη ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της και εφόσον αντιλαμβάνονται τους ενεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε παιδιά χωρίς επίβλεψη να καθαρίζουν τη συσκευή και να πραγματοποιούν τις εργασίες συντήρησης που εκτελούνται από το χρήστη.
- Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί μόνο σε παροχή ρεύματος του οποίου η τάση και η συχνότητα συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές που αναγράφονται στην πλακέτα με τα χαρακτηριστικά της συσκευής!
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ και μην πιάνετε τη συσκευή εάν
  - το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί,
  - το περίβλημα έχει φθαρεί.
- Εάν υπάρχει βλάβη στη συσκευή ή στο καλώδιο τροφοδοσίας, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή από άλλο εξειδικευμένο άτομο για την αποφυγή κινδύνου.
- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε επίπεδη, λεία επιφάνεια.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος, εάν δεν επιτρείται και πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό.
-  Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη τραπεζιού ή πάγκου, μην αφήνετε το καλώδιο να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες, συμπεριλαμβανομένης της μονάδας εστιών μαγειρέματος.

GB  
FR  
AR  
BG  
CZ  
DE  
DK  
EE  
ES  
FI  
**GR**  
HR  
HU  
IT  
LT  
LV  
NO  
PL  
RO  
RS  
RU  
SE  
SI  
SK  
TR  
UA





- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη άλλων κατασκευαστών τα οποία δεν συνιστώνται ή δεν έχουν πωληθεί από τον κατασκευαστή της παρούσας συσκευής. Ενδέχεται να προκληθεί τραυματισμός.
- Βεβαιωθείτε ότι το μοτέρ έχει σταματήσει τελείως πριν την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό.
- Αποφεύγετε την επαφή με κινούμενα εξαρτήματα. Η επαφή μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό! Μην χρησιμοποιείτε άλλα εργαλεία ή μαγικικά σκεύη κατά τη χρήση της συσκευής.
- Οι λεπίδες και τα ένθετα εξαρτήματα είναι πολύ αιχμηρά! Κίνδυνος τραυματισμού! Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση μετά τη χρήση ή κατά τον καθαρισμό! Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για το σκοπό που προορίζεται.
- Μην επιχειρήσετε να παρακάμψετε το σύστημα κλειδώματος ασφάλειας που ενεργοποιεί τη συσκευή.
- Να μην επεξεργάζεστε ποτέ υγρά σε θερμοκρασία βρασμού (μέγιστη θερμοκρασία 80 βαθμοί (°C)).
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για πάνω από 1 λεπτά κάθε φορά, όταν περιέχει μεγάλη ποσότητα τροφών. Μετά τη χρήση της συσκευής με μεγάλη ποσότητα τροφών για 1 λεπτά, αφήστε την να κρυσώσει για τουλάχιστον 10 λεπτά.
- Όταν το μίξερ υπόκειται σε βαριά χρήση για κόψιμο σκληρών, ξηρών ουσιών (π.χ. ξηροί καρποί), οι λεπίδες μπορεί να στομώσουν. Το μίξερ δεν είναι κατάλληλο για θρυμματισμό πάγου, π.χ. για κοκτέιλ. Είναι δυνατόν να προσθέσετε ξηρούς καρπούς περιστασιακά σε ένα μείγμα με την προϋπόθεση ότι αυτό δεν γίνεται σε συνεχή βάση για να μην στομώσουν οι λεπίδες.
- Να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τις κοφτερές λεπίδες, αδειάζετε το μπολ και όταν καθαρίζετε τη συσκευή.
- Πριν αντικαταστήσετε κάποιο εξάρτημα ή ακουμπήσετε οποιοδήποτε κινούμενο τμήμα της συσκευής, απενεργοποιήστε την και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για ανάμιξη μπογιάς. Κίνδυνος, ενδέχεται να προκληθεί έκρηξη!
- Μην υπερβαίνετε τον μέγιστο όγκο πλήρωσης που αναγράφεται στις συσκευές.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ενδεχόμενη ζημιά που προκλήθηκε από ανάρμοστη ή εσφαλμένη χρήση.

## ΣΥΝΤΑΓΕΣ

| ΜΕΓΙΣΤΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΕ ΜΕΓΑΛΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΩΝ | ΜΕΓΙΣΤΗ ΧΩΡΤΙΚΟΤΗΤΑ |
|--|---------------------|
| 1 λεπτά  | 600 ml              |





**ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**

| Συνταγή  | Υλικά                        | Ποσότητα | Μονάδα   | Ώρα / Ταχύτητα                        |
|--|------------------------------|----------|----------|---------------------------------------|
| Πολτοποίηση ωμών λαχανικών   | Καρότα                       | 40       | g        | 10 δευτ. για 2-3 φορές<br>Ταχύτητα: 2 |
|  | Πατάτες                      | 40       | g        |                                       |
|  | Κρεμμύδια                    | 40       | g        |                                       |
|  | Νερό                         | 80       | ml       |                                       |
| Πολτοποίηση μαγειρεμένων λαχανικών   | Κρεμμύδια                    | 25       | g        | 10 δευτ. για 2-3 φορές<br>Ταχύτητα: 1 |
|  | Καρότα                       | 50       | g        |                                       |
|  | Πατάτες                      | 50       | g        |                                       |
|  | Κολοκύθια                    | 50       | g        |                                       |
| Πιτάγια και κουνουπίδι   | Νερό                         | 120      | ml       | 10 δευτ. για 4-6 φορές<br>Ταχύτητα: 2 |
|  | Πιτάγια                      | ¼ - ½    | τμχ      |                                       |
|  | Καρότα                       | ¼ - ½    | τμχ      |                                       |
|  | Κουνουπίδι                   | 30       | g        |                                       |
| Smoothie από ανανά-βερικόκα  | Ανανάς σε φέτες              | 60       | g        | 10 δευτ. για 4-6 φορές<br>Ταχύτητα: 1 |
|  | Αποξηραμένα βερικόκα         | 10       | g        |                                       |
|  | Γιαούρτι                     | 75       | g        |                                       |
| Μήλο και κουνουπίδι  | Μήλο                         | ¼ - ½    | ml       | 10 δευτ. για 4-6 φορές<br>Ταχύτητα: 2 |
|  | Κουνουπίδι                   | 30-50    | g        |                                       |
|  | Λεμόνι                       | ¼        | τμχ      |                                       |
|  | Νερό                         | 120      | ml       |                                       |
| Βιταμίνη   | Μήλο                         | 40       | g        | 10 δευτ. για 4-6 φορές<br>Ταχύτητα: 2 |
|  | Μπανάνα                      | 50       | g        |                                       |
|  | Παπάγια                      | 100      | g        |                                       |
|  | Γάλα                         | 150      | ml       |                                       |
| Σέλερι και τομάτα  | Σέλερι                       | 200      | g        | 10 δευτ. για 4-6 φορές<br>Ταχύτητα: 1 |
|  | Τομάτα                       | ½        | τμχ      |                                       |
|  | Νερό                         | 120      | ml       |                                       |
| Πέστο  | Τριμμένη παρμεζάνα           | ½        | φλιτζάνι | 90 δευτ.<br>Ταχύτητα: 1               |
|  | Φρέσκα φύλλα βασιλικού       | 2        | φλιτζάνι |                                       |
|  | Σκόρδο                       | 3        | σκελίδες |                                       |
|  | Κουκουνάρι                   | 1/3      | φλιτζάνι |                                       |
|  | Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο | ½        | φλιτζάνι |                                       |
|  | Αλάτ                         |          |          |                                       |
|  | Μαύρο πιπέρι                 |          |          |                                       |
| <b>Εκτέλεση</b>  |                              |          |          |                                       |
| 1. Τρίψτε την παρμεζάνα με το εξάρτημα τεμαχισμού.   |                              |          |          |                                       |
| 2. Προσθέστε τον βασιλικό, τις σκελίδες σκόρδου και το κουκουνάρι. Κόψτε και αναμίξτε με την παρμεζάνα.  |                              |          |          |                                       |
| 3. Προσθέστε το 1/3 από το ελαιόλαδο και αναμίξτε μέχρι να γίνει ομοιόμορφο. Σταδιακά προσθέστε το υπόλοιπο ελαιόλαδο μέχρι η υφή να γίνει κρεμώδης. |                              |          |          |                                       |
| 4. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.   |                              |          |          |                                       |

\* Συνιστώμενο ταχύτητα - Μύλο: 2

GB  
FR  
AR  
BG  
CZ  
DE  
DK  
EE  
ES  
FI  
**GR**  
HR  
HU  
IT  
LT  
LV  
NO  
PL  
RO  
RS  
RU  
SE  
SI  
SK  
TR  
UA





| ΕΞΑΡΤΗΜΑ: ΣΥΣΚΕΥΗ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ* |          |   |                        |        |                        |        |                     |          |          |
|-------------------------------|----------|---|------------------------|--------|------------------------|--------|---------------------|----------|----------|
| Υλικά                         | Ποσότητα |   | Ποιότητα               | Χρόνος | Ποιότητα               | Χρόνος | Ποιότητα            | Χρόνος   | Ταχύτητα |
| Κρεμμύδια                     | 60       | g | Χοντρο κομμένα τεμάχια | -      | Μέτρια κομμένα τεμάχια | -      | Ψιλοκομμένα τεμάχια | 10 δευτ. | 1        |
| αποξηραμένη γαρίδα            | 30       | g |                        | -      |                        | -      |                     | 20 δευτ. | 1        |
| Σκόρδο                        | 60       | g |                        | -      |                        | -      |                     | 5 δευτ.  | 1        |
| Αμύγδαλα                      | 100      | g |                        | -      |                        | -      |                     | 10 δευτ. | 1        |
| Κρέας (Βοδινό)                | 200      | g |                        | -      |                        | -      |                     | 20 δευτ. | 1        |
| αποξηραμένη πιπεριά           | 30       | g |                        | -      |                        | -      |                     | 20 δευτ. | 1        |
| φρέσκια κόκκινη μικρή πιπεριά | 30       | g | -                      | -      | 20 δευτ.               | 1      |                     |          |          |

Η ονομαστική ισχύς του τεμαχιστή είναι 185 watt

| ΕΞΑΡΤΗΜΑ: ΜΥΛΟ* |          |   |                        |        |                        |        |                     |          |          |
|-----------------|----------|---|------------------------|--------|------------------------|--------|---------------------|----------|----------|
| Υλικά           | Ποσότητα |   | Ποιότητα               | Χρόνος | Ποιότητα               | Χρόνος | Ποιότητα            | Χρόνος   | Ταχύτητα |
| Κόκκοι καφέ     | 50       | g | Χοντρο κομμένα τεμάχια | -      | Μέτρια κομμένα τεμάχια | -      | Ψιλοκομμένα τεμάχια | 30 δευτ. | 2        |

| ΕΞΑΡΤΗΜΑ: ΜΠΛΕΝΤΕΡ                                  |                        |        |                        |        |                     |          |          |  |
|---|------------------------|--------|------------------------|--------|---------------------|----------|----------|--|
| Υλικά   | Ποιότητα               | Χρόνος | Ποιότητα               | Χρόνος | Ποιότητα            | Χρόνος   | Ταχύτητα |  |
| Φρέσκο μπανάνα (240 g), Γάλα (330 ml), Νερό (30 ml) | Χοντρο κομμένα τεμάχια | -      | Μέτρια κομμένα τεμάχια | -      | Ψιλοκομμένα τεμάχια | 30 δευτ. | 2        |  |

## ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

| ΣΥΜΠΤΩΜΑ   | ΑΙΤΙΑ  | ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ  |
|--|--|---|
| Η συσκευή δεν ενεργοποιείται.                                    | Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε πηγή τροφοδοσίας.<br>Το δοχείο και η διάταξη λεπίδων δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά στη βάση του μπλέντερ. Το σύστημα κλειδώματος ασφαλείας εμποδίζει την ενεργοποίηση της συσκευής. | Συνδέστε τη συσκευή σε πηγή τροφοδοσίας.<br>Τοποθετήστε το δοχείο και τη διάταξη λεπίδων σύμφωνα με τις οδηγίες που περιγράφονται στο κεφάλαιο "Οδηγίες λειτουργίας".   |
| Η ταχύτητα του μοτέρ μειώνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. | Τα υλικά είναι πολύ μεγάλα.<br>Ακατάλληλα υλικά.   | Αν μειωθεί η ταχύτητα του μοτέρ, απενεργοποιήστε αμέσως το μπλέντερ, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την κρυσώσει για τουλάχιστον 10 λεπτά.<br>Κόψτε όλα τα σκληρά φρούτα και λαχανικά σε κομμάτια μεγέθους 1,8 - 2,5 cm <sup>2</sup> .<br>Η συσκευή προορίζεται για παραγωγή ροφημάτων. Προσθέστε φρούτα, λαχανικά, πάγο ή παρεμφερή υλικά. Μην αναμιγνύετε ζύμη, πουρέ πατάτας, κρέας ή άλλα παρεμφερή υλικά. |

Για οποιαδήποτε επιπλέον προβλήματα, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Electrolux.

## ΑΠΟΡΡΙΨΗ



Το παρόν σύμβολο επάνω στη προϊόν υποδεικνύει ότι το συγκεκριμένο προϊόν περιέχει μια μπαταρία η οποία δεν θα πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα συνήθη οικιακά απορρίμματα.





Το παρόν σύμβολο επάνω στο προϊόν ή τη συσκευασία του υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόρριμμα. Για να ανακυκλώσετε το προϊόν σας, παρακαλώ μεταφέρετε το σε ένα επίσημο σημείο συλλογής ή στο κέντρο σέρβις της Electrolux που μπορεί να αφαιρέσει και να ανακυκλώσει την μπαταρία και τα ηλεκτρικά μέρη με ασφαλή και επαγγελματικό τρόπο. Τηρήστε τους κανόνες της χώρας σας για την ξεχωριστή συλλογή ηλεκτρικών προϊόντων και επαναφορτιζόμενων μπαταριών.

Η εταιρεία Electrolux επιφυλάσσει το δικαίωμα να αλλάξει τα προϊόντα, τις πληροφορίες και τις προδιαγραφές της χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

## HRVATSKI

Zahvaljujemo vam što ste odabrali proizvod tvrtke Electrolux. Kako biste uvijek postigli najbolje rezultate, upotrebljavajte isključivo originalni pribor i rezervne dijelove tvrtke Electrolux. Izrađeni su posebno za vaš proizvod. Ovaj proizvod izrađen je tako da nije štetan za okoliš. Svi plastični dijelovi označeni su za recikliranje.

## SASTAVNI DIJELOVI

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| A. Poklopac protiv prolivanja s ručicom | I. Šipka za hlađenje*        |
| B. Bočica za miksiranje                 | J. Čep posude za hlađenje*   |
| C. Sklop oštrice blendera               | K. Postolje sjekača*         |
| D. Birač brzine                         | L. Osovina postolja sjekača* |
| E. Postolje blendera                    | M. Oštrice sjekača*          |
| F. Kabel za napajanje                   | N. Posuda sjekača*           |
| G. Mala boca/posuda za mljevenje*       |                              |
| H. Sklop oštrice mlina                  |                              |

\* Samo za određene modele

Slika, stranica 2-3

## POČETAK RADA

- 1 Prije prve upotrebe:** Očistite blender sukladno uputama u poglavlju "Čišćenje i održavanje". Bočicu napunite sastojcima.  
**Oprez!** Ne prelazite maksimalni volumen punjenja: 600ml za bocu blendera (B) i 300ml za malu bocu/posudu mlina(G). Ne miješajte tijesto, krumpire, meso itd.
- 2 Napunite sastojke u svaku bocu.** Pričvrstite sklop oštrice blendera (C) na otvoreni kraj boce okrećući ga u smjeru kazaljki na satu  
**Oprez!** Oštrice i umeci vrlo su oštri!
- 3 Postolje blendera postavljajte na ravnu, vodoravnu površinu.** Uključite blender u strujnu utičnicu.
- 4 Okrenite bocu naopako.** Gurnite bocu u postolje blendera (E) i okrenite je u smjeru kazaljki na satu da se zaključa.  
**Napomena:** Kad je zaključana, simbol ▼ na sklopu oštrice blendera mora biti poravnat sa simbolom ⚡ na postolju blendera.  
**Oprez!** Kako ne bi došlo do ozljede, sklop s noževima nikada nemojte postavljati na bazu ako na njega nije ispravno postavljena bočica.
- 5 Okrenite regulator brzine (D) na 1 ili 2 u skladu s receptom/po želji.** Regulator brzine okrenite na "PULSE" za kratke periode velike snage.  
**Oprez!** Ako motor stane, odmah isključite blender, iskopčajte ga iz struje i ostavite ga da se hladi najmanje 10 minuta.
- 6 Kad su sastojci potpuno promiješani:** Okrenite regulator brzine na "OFF" za prestanak miješanja. Uverite se da se motor potpuno zaustavio a zatim pritisnite bocu prema dolje i okrenite je suprotno od smjera kazaljki na satu kako biste je skinuli. Skinite bocu s postolja blendera i okrenite je naopako. Sklop oštrice zamijenite poklopcem (A).

## UPORABA ŠIPKE ZA HLAĐENJ\*

- 7 Šipka za hlađenje hladi i održava temperaturu svježe pripremljenih mješavina.**  
**Odvijte čep (J) šipke za hlađenje (I) i napunite je vodom iz slavine do oznake MAX.** Zavijte čep natrag na šipku za hlađenje i stavite je u zamrzivač dok se voda ne zamrzne.
- 8 Zamrznutu šipku za hlađenje zavijte na poklopac s ručicom za nošenje.** Stavite ga na otvorenu bocu (B). Šipka za hlađenje može se prati u perilici posuda. Napomena! Šipka za hlađenje ne pristaje na malu bocu (G).





### UPORABA MLINA\*

- 9** Napunite sastojke u malu bocu/posudu mlina (G). Pričvrstite sklop oštrice mlina (H) na otvoreni kraj boce okrećući je u smjeru kazaljki na satu.  
**Oprez!** Oštrice i umeci vrlo su oštri!
- 10** Okrenite bocu naopako. Gurnite bocu u postolje blendera (E) i okrenite je u smjeru kazaljki na satu da se zaključa.  
**Napomena:** Kad je zaključano, simbol ▼ na sklopu oštrice mlina mora biti poravnat s oznakom ⚙ na postolju blendera.  
**Oprez!** Kako ne bi došlo do ozljede, sklop s noževima nikada nemojte postavljati na bazu ako na njega nije ispravno postavljena bočica.

### UPORABA SJEKAČA\*

- 11** Pričvrstite oštrice sjekača (M) na osovinu postolja sjekača (L) gurajući ih dok ne kliknu u položaj. Napunite sastojke u posudu sjekača (N). Pričvrstite postolje sjekača (K) na posudu sjekača okrećući ga u smjeru kazaljki na satu, dok posuda sjekača ne klikne u položaj.
- 12** Okrenite sjekač naopako. Gurnite sjekač u postolje blendera (E) i okrenite ga u smjeru kazaljki na satu da se zaključa.  
**Napomena:** kad je zaključano, oznaka ▼ na postolju sjekača mora biti poravnata s oznakom ⚙ na postolju blendera.  
**Oprez!** Kako biste smanjili rizik od ozljede, nikada ne stavljajte sklop oštrice na postolje bez ispravno pričvršćene posude sjekača.

### ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- 13** Isključite utikač uređaja. Pribor se može prati u perilici posuđa, osim sklopa oštrice blendera (C), sklopa oštrice mlina (H\*) i postolja sjekača (K\*). Pustite da se svi dijelovi dobro osuše.  
**Oprez!** Oštrice i umeci vrlo su oštri!
- 14** Postolje blendera obrišite vlažnom krpom.  
**Oprez!** Postolje blendera nikada ne uranjajte u vodu!  
Za čišćenje aparata nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ni abrazivne spužvice.
- 15** Dostupni dodaci: dodatne boce ASBEB1, ASBEB2.

Uživajte u novom proizvodu tvrtke Electrolux!


## SIGURNOSNI SAVJETI

### Pazljivo pročitajte sljedeću uputu prije prvog korištenja uređaja.

- Ovaj uređaj ne smiju upotrebljavati djeca. Držite uređaj i njegovu žicu izvan dohvata djece. Uređaje smiju upotrebljavati osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti, ili osobe s nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili su dobile upute za upotrebu na siguran način i ako razumiju koje su opasnosti povezane uz rad uređaja. Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Čišćenje i održavanje aparata ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Uređaj se smije priključivati samo na izvore napajanja čiji napon i frekvencija odgovaraju specifikacijama na pločici s nominalnim vrijednostima!
- Nikad ne koristite niti posežite za uređajem ako je
  - kabel za napajanje oštećen,
  - kućište uređaja oštećeno.
- Ako je aparat ili kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov ovlašteni serviser ili druga kvalificirana osoba da biste izbjegli opasnost.
- Aparat uvijek postavljajte na vodoravnu površinu.
- Uvijek isključite uređaj iz napajanja ako je ostavljen bez nadzora i prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.





-  Ne uranjajte uređaj u vodu niti u bilo koju drugu tekućinu.
- Ne dopustite da kabel visi preko ruba stola ili pulta i ne dopustite da dođe u dodir s vrućom površinom, uključujući i štednjak.
- Nikada ne koristite pribor ili dijelove drugih proizvođača koji nisu preporučeni ili se ne prodaju; to može prouzročiti opasnost od ozljeđivanja osoba.
- Provjerite je li motor u potpunosti zaustavljen prije rastavljanja i čišćenja.
- Ne dodirujte pokretne dijelove. U slučaju kontakta može doći do ozljeđanja!
- Oštrice i umeci vrlo su oštri! Opasnost od ozljeđanja! Oprez prilikom sastavljanja, rastavljanja nakon upotrebe ili prilikom čišćenja. Provjerite je li uređaj iskopčan iz izvora napajanja.
- Aparat koristite isključivo u svrhu kojoj je namijenjen.
- Nemojte pokušavati zaobići sustav sigurnosnog zaključavanja koji uključuje aparat.
- Nikada ne obrađujte kipuće tekućine (maks. 80°C).
- Nemojte dopustiti da aparat radi duže od 1 minute pod punim opterećenjem. Nakon što 1 minute radi pod punim opterećenjem, blender se mora hladiti najmanje 10 minute.
- Ako mikser upotrebljavate za teže zadatke, primjerice za sjeckanje tvrdih i suhih sastojaka kao što su orašasti plodovi, oštrice se mogu zatupiti. Mikser se ne smije upotrebljavati za drobljenje leda, npr. za koktele. Orašasti plodovi mogu se povremeno dodati u sastojke, no to ne biste trebali raditi stalno jer na taj način možete zatupiti oštrice.
- Budite oprezni prilikom rukovanja oštrim rezačima, pražnjenja posude i tijekom čišćenja.
- Isključite aparat i iskopčajte ga iz struje prije zamjene nastavaka ili rukovanja pomičnim dijelovima.
- Ovaj uređaj ne upotrebljavajte za miješanje boja. Opasno, može doći do eksplozije!
- Ne prekoračujte maksimalnu količinu punjenja navedenu na uređaju.
- Uređaj je namijenjen samo za korištenje u kućanstvu. Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za moguće štete nastale zbog neodgovarajućeg ili nepravilnog korištenja uređaja.

## RECEPTI

| MAKSIMALNO VRIJEME RADA POD VELIKIM OPTEREĆENJEM | MAKSIMALNI KAPACITET |
|--|----------------------|
| 1 min  | 600 ml               |

| PREPORUČENA BRZINA MIJEŠANJA |          |          |          |                                |
|------------------------------|----------|----------|----------|--------------------------------|
| Recept                       | Sastojci | Količina | Jedinica | Vrijeme / Brzina               |
| Usitnjavanje sirovog povrća  | Mrkva    | 40       | g        | 10 s x (2-3) puta<br>Brzina: 2 |
|                              | Krumpir  | 40       | g        |                                |
|                              | Luk      | 40       | g        |                                |
|                              | Voda     | 80       | ml       |                                |
| Mikasnje kuhanog povrća      | Luk      | 25       | g        | 10 s x (2-3) puta<br>Brzina: 1 |
|                              | Mrkva    | 50       | g        |                                |
|                              | Krumpir  | 50       | g        |                                |
|                              | Tikvice  | 50       | g        |                                |
|                              | Voda     | 100      | ml       |                                |





| PREPORUČENA BRZINA MIJEŠANJA   |                                   |          |          |                                |
|--|-----------------------------------|----------|----------|--------------------------------|
| Recept   | Sastojci                          | Količina | Jedinica | Vrijeme / Brzina               |
| Pitaya i cvjetača  | Voda                              | 120      | ml       | 10 s x (4-6) puta<br>Brzina: 2 |
|  | Pitaya                            | ¼ - ½    | kom      |                                |
|  | Mrkva                             | ¼ - ½    | kom      |                                |
|  | Cvjetača                          | 30       | g        |                                |
| Smoothie od ananasa i marelice   | Kriške ananasa                    | 60       | g        | 10 s x (4-6) puta<br>Brzina: 1 |
|  | Suhe marelice                     | 10       | g        |                                |
|  | Jogurt                            | 75       | g        |                                |
| Jabuka i cvjetača  | Jabuka                            | ¼ - ½    | ml       | 10 s x (4-6) puta<br>Brzina: 2 |
|  | Cvjetača                          | 30-50    | g        |                                |
|  | Limun                             | ¼        | kom      |                                |
|  | Voda                              | 120      | ml       |                                |
| Vitamini   | Jabuka                            | 40       | g        | 10 s x (4-6) puta<br>Brzina: 2 |
|  | Banana                            | 50       | g        |                                |
|  | Papaja                            | 100      | g        |                                |
|  | Mlijeko                           | 150      | ml       |                                |
| Celer i rajčica  | Celer                             | 200      | g        | 10 s x (4-6) puta<br>Brzina: 1 |
|  | Rajčica                           | ½        | kom      |                                |
|  | Voda                              | 120      | ml       |                                |
| Pesto  | Ribani parmezan                   | ½        | čaša     | 90 s<br>Brzina: 1              |
|  | Svježi listovi bosiljka           | 2        | čaša     |                                |
|  | Češnjak                           | 3        | češnjevi |                                |
|  | Pinjoli                           | 1/3      | čaša     |                                |
|  | Ekstra djevičansko maslinovo ulje | ½        | čaša     |                                |
|  | Sol                               |          |          |                                |
|  | Crni papar                        |          |          |                                |
| <b>Postupak</b>  |                                   |          |          |                                |
| 1. Naribajte parmezan u sjekaču.   |                                   |          |          |                                |
| 2. Dodajte bosiljak, češnjak i pinjole. Nasjeckajte i pomiješajte s češnjakom.   |                                   |          |          |                                |
| 3. Dodajte 1/3 maslinovog ulja i pomiješajte u jednoliku masu. Postupno dodajte ostatak ulja dok tekstura ne postane kremasta. |                                   |          |          |                                |
| 4. Dodajte sol i papar prema želji.  |                                   |          |          |                                |
| * Preporučeno brzina - Mlinca: 2   |                                   |          |          |                                |

| PRIBOR: SJECKALICA*                 |          |           |         |           |         |           |         |        |
|-------------------------------------|----------|-----------|---------|-----------|---------|-----------|---------|--------|
| Sastojci                            | Količina | Kvaliteta | Vrijeme | Kvaliteta | Vrijeme | Kvaliteta | Vrijeme | Brzina |
| Luk                                 | 60 g     | Sirovo    | -       | Srednja   | -       | Dobro     | 10 s    | 1      |
| Sušeni škampi                       | 30 g     |           | -       |           | -       |           | 20 s    | 1      |
| Češnjak                             | 60 g     |           | -       |           | -       |           | 5 s     | 1      |
| Bademi                              | 100 g    |           | -       |           | -       |           | 10 s    | 1      |
| Meso (govedina)                     | 200 g    |           | -       |           | -       |           | 20 s    | 1      |
| Suhi papar                          | 30 g     |           | -       |           | -       |           | 20 s    | 1      |
| Svježa mala crvena paprika          | 30 g     |           | -       |           | -       |           | 20 s    | 1      |
| Nazivna snaga sjeckalice jest 185 W |          |           |         |           |         |           |         |        |

| PRIBOR: MLINCA* |          |           |         |           |         |           |         |        |
|-----------------|----------|-----------|---------|-----------|---------|-----------|---------|--------|
| Sastojci        | Količina | Kvaliteta | Vrijeme | Kvaliteta | Vrijeme | Kvaliteta | Vrijeme | Brzina |
| Kava u zrnju    | 50 g     | Sirovo    | -       | Srednja   | -       | Dobro     | 30 s    | 2      |





| PRIBOR: MIJEŠALICU                                    |           |         |           |         |           |         |        |
|---|-----------|---------|-----------|---------|-----------|---------|--------|
| Sastojci  | Kvaliteta | Vrijeme | Kvaliteta | Vrijeme | Kvaliteta | Vrijeme | Brzina |
| Svježe banana (240 g), Mlijeko (330 ml), Voda (30 ml) | Sirovo    | -       | Srednja   | -       | Dobro     | 30 s    | 2      |

## RJEŠAVANJE PROBLEMA

| SIMPTOM                        | UZROK  | RJEŠENJE   |
|--------------------------------|--|--|
| Aparat se ne uključuje.        | Aparat nije priključen na izvor napajanja.   | Priključite aparat na izvor napajanja.   |
|                                | Bočica i sklop s noževima nisu ispravno postavljeni na postolje blendera. Sustav sigurnosnog zaključavanja sprječava uključivanje aparata. | Bočicu i sklop s noževima postavite na postolje sukladno uputama u poglavlju "Upute za upotrebu".  |
| Motor zastajkuje tijekom rada. |  | Ako motor stane, odmah isključite blender, iskopčajte ga iz struje i ostavite ga da se hladi najmanje 10 minuta.   |
|                                | Sastojci su preveliki.   | Tvrdo voće i povrće narežite na komade koji nisu veći od 1,8 cm <sup>2</sup> do 2,5 cm <sup>2</sup> .  |
|                                | Neprikladni sastojci.  | Aparat je namijenjen pripravljanju napitaka. Dodajte voće, povrće ili druge slične sastojke. Aparat nemojte koristiti za miješanje tijesta, pire-krumpira, mesa i sličnih sastojaka. |

U slučaju bilo kakvih budućih problema, kontaktirajte ovlaštenu Electrolux servisnu centar.

## ODLAGANJE



Ovaj simbol na proizvodu označava da proizvod sadrži bateriju koja se ne smije odlagati zajedno s kućanskim otpadom.



Ovaj simbol na proizvodu ili ambalaži označava da se proizvod ne smije tretirati kao kućanski otpad. Za recikliranje proizvoda odvezite ga na službeno sabirno mjesto ili u Electroluxov servisni centar gdje možete izvaditi i reciklirati bateriju i električne dijelove na siguran i stručan način. Poštujte propise u vašoj zemlji za odvajanje električnih proizvoda i punjivih baterija.

*Electrolux zadržava pravo promjene proizvoda, informacija i specifikacija bez prethodne obavijesti.*

## MAGYAR

Köszönjük, hogy Electrolux készüléket vásárolt! A legjobb eredmények biztosítása érdekében mindig eredeti Electrolux tartozékokat és alkatrészeket használjon. Ezeket kifejezetten az Ön készülékéhez tervezték. A készüléket a környezetvédelem szem előtt tartásával tervezték. Minden műanyag alkatrész újrahasznosításra vonatkozó jelzéssel rendelkezik.

## A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

- A. Cseppenésgátló ivókupak hordozó füllel
- B. Keverőpalack
- C. Turmixkés-egység
- D. Fokozat-választó
- E. Turmixgéptalpat
- F. Hálózati kábel
- G. Mini palack/órlőtartály\*
- H. Órlőkés-egység\*

- I. Hűtőrúd\*
- J. Hűtőrúd fedél\*
- K. Aprító talpegység\*
- L. Aprító talpegység-tengely\*
- M. Aprítókések\*
- N. Aprítóedény\*

\* Csak egyes modelleknél





Kép a 2-3. oldalon

## ÜZEMBE HELYEZÉS

- 1** **Az első használat előtt:** Az „Tisztítás és ápolás” c. fejezet utasításai szerint tisztítsa a készüléket, ld. 42. oldal. Töltse meg a palackot a hozzávalókkal.  
**Figyelem!** Ne lépje túl a megengedett töltési mennyiséget: 600 ml a turmix palackban (B) és 300 ml a mini palackban/örlőtartályban (G). Ne keverjen benne tésztát, krumplipürét, húst stb.
- 2** **Tegye a hozzávalókat valamelyik palackba.** Az óramutató járásával megegyező irányba forgatva szorítsa rá a turmixkés-egységet (C) a palack szájára.  
**Figyelem!** Nagyon élesek a pengék és a betétek!
- 3** **Helyezze a turmixgéptalapatot sík, vízszintes felületre.** Csatlakoztassa hálózati aljzatba.
- 4** **Fordítsa meg a palackot.** Nyomja rá a palackot a turmix talpegységére (E), és forgassa óramutató járásával megegyező irányba.  
**Megjegyzés:** Megfelelő rögzítés esetén a turmixkés-egységen lévő ▼ jelzés egyvonalban kell legyen a talpegységen lévő ⚡ jelöléssel.  
**Figyelem!** A sérülések kockázatának csökkentésére mindig csak akkor rögzítse a penge szerelvényt a talapzatra, ha a palack megfelelően rögzítve van hozzá.
- 5** **Fordítsa a fokozatválasztót (D) 1-es vagy 2-es állásba kívánsága, vagy a receptben írtak szerint.** Gyors és rövid működtetéshez fordítsa a fokozatválasztót „PULSE” állásba.  
**Figyelem!** Ha leáll a motor, azonnal kapcsolja ki a turmixgépet, húzza ki a készüléket a hálózati aljzattól, és hagyja hűlni legalább 10 percig.
- 6** **Ha végezt a hozzávalók összekeverésével, fordítsa a fokozatválasztót „OFF” állásba a készülék kikapcsolásához.** Győződjön meg róla, hogy a motor teljesen leállt, majd nyomja le a palackot, és forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba. Vegye le a palackot a turmixtalpról, és fordítsa meg. Vegye le a turmixkés-egységet, és cserélje ki az ivókupakra(A).

## A HŰTŐRŰD HASZNÁLATA\*

A hűtőrúd lehűti és hűvösen tartja frissen elkészített turmix italát.

- 7** **Csavarja le a hűtőrúd (I) fedelét (J), és tölts fel csapvízzel a MAX jelzésig.** Csavarja vissza a fedelet a hűtőrúdra, és tegye mélyhűtőbe a víz megfagyásáig.
- 8** **Csavarja be a fagyas hűtőrúdat a hordfüles ivókupakba (A).** Tegye rá a turmixpalackra (B). A hűtőrúd mosogatógépben is tisztítható. **Megjegyzés!** A hűtőrúd nem használható a minipalackkal (G).

## AZ ÖRLŐEGYSÉG HASZNÁLATA\*

- 9** **Töltse a hozzávalókat a minipalackba / örlőtartályba (G).** Az óramutató járásával megegyező irányba forgatva szorítsa rá az őrlőkés-egységet (G) a palack szájára.  
**Figyelem!** Nagyon élesek a pengék és a betétek!
- 10** **Fordítsa meg a palackot.** Nyomja rá a palackot a turmix talpegységére (E) és forgassa az óramutató járásának irányába.  
**Megjegyzés:** Megfelelő rögzítés esetén az őrlőkés-egységen lévő ▼ jelzés egyvonalban kell legyen a talpegységen lévő ⚡ jelöléssel.  
**Figyelem!** A sérülések kockázatának csökkentésére mindig csak akkor rögzítse a penge szerelvényt a talapzatra, ha a palack megfelelően rögzítve van hozzá.

## AZ APRÍTÓEGYSÉG HASZNÁLATA\*

- 11** **Kattanásig lenyomva rögzítse az aprítópengéket (M) az aprító talpegység-tengelyére (L).** Töltse a hozzávalókat az aprítóedénybe (N). Tekerje az aprító talpegységet (K) az aprítóedényre az óramutató járásával megegyező irányba forgatva, míg helyére kattan. kattanásig az aprítóedényre.
- 12** **Fordítsa meg az aprítót.** Nyomja rá az aprítót a turmix talpegységére (E) és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba.  
**Megjegyzés:** Megfelelő rögzítés esetén az aprító-talpegységen lévő ▼ jelzés egyvonalban kell legyen a talpegységen lévő ⚡ jelzéssel.  
**Figyelem!** Sérülés kockázatának elkerülése érdekében, soha ne helyezze a kés-egységet a talpegységre, ha az aprítóedény nincs megfelelően a helyére illesztve.

## TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

- 13** **Váltsa le a készüléket az elektromos hálózatról.** A turmixkés-egység (C), az őrlőkés-egység (H\*) és az







apritó-talpegység (K\*) kivételével minden tartozék tisztítható mosogatógépben. Minden alkatrészt hagyjon teljesen megszáradni.

**Figyelem!** Nagyon élesek a pengék és a betétek!

**14** **Tisztítsa meg a turmixgéptalapatot nedves ruhával.**

**Figyelem!** Soha ne merítse vízbe a turmixgéptalapatot!


Ne használjon súroló hatású tisztítószerrel vagy súrolópárnát a készülék tisztításához.

**15** **Opcionálisan elérhető kiegészítők:** ASBEB1 és ASBEB2 extra palackok,

Használja örömmel új Electrolux készülékét!

## BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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

- Ezt a berendezés gyermekek nem használhatják. Tartsa távol a készüléket és a tápkábelét gyermekektől. A készülékeket használhatják csökkent fizikai, szenzoros vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalatlan felhasználók is, felügyelet alatt, vagy ha betanították őket a készülék biztonságos használatára, és megértették a fennálló veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.
- A készüléket csak a műszaki adatok címkéjén feltüntetett értékekkel azonos feszültségű és frekvenciájú elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.
- Soha ne használja és ne vegye kézbe a készüléket, ha
  - megsérült a tápkábel,
  - ha megsérült a burkolat.
- Ha a készülék vagy a tápkábel megsérült, a veszély elkerülése érdekében azt a gyártónak, a gyártó által megbízott szerviznek vagy hasonlóan képzett szakembernek kell kicserélnie.
- A készüléket mindig sima, vízszintes munkafelületre helyezze.
- A készüléket mindig áramtalanítsa összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt, illetve ha felügyelet nélkül hagyja.
-  A készüléket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Ne hagyja asztal vagy munkapult peremén keresztül lógni a hálózati kábelt, ne engedje, hogy tűzhelyet is beleértve forró felülettel érintkezzen a hálózati kábel.
- Sohase használjon más gyártó által gyártott, de nem ajánlott vagy szállított tartozékokat; sérülésveszélyt idézhetnek elő.
- A szétszerelés és a tisztítás megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a motor teljesen leállt-e.
- Soha ne nyúljon a mozgó részegységekhez. A mozgó részek megérintése súlyos sérülést okozhat!
- Nagyon élesek a pengék és a betétek! Sérülésveszély! Legyen körültekintő a használat utáni össze-, szétszerelés vagy tisztítás során! Győződjön meg róla, hogy bontva van-e hálózati kábel csatlakozódugójának csatlakozása.
- A készüléket tilos a rendeltetési célon kívül más célra használni.
- Ne kísérelje meg az áthatalást a készülék tápellátását biztosító biztonsági zárrendszeren.
- Forrásban lévő folyadékot ne használjon a gépben (legnagyobb hőmérséklet: max. 80

GB

FR

AR

BG

CZ

DE

DK

EE

ES

FI

GR

HR

**HU**

IT

LT

LV

NO

PL

RO

RS

RU

SE

SI

SK

TR

UA





Celsius-fok)

- Nagyobb terhelés esetén ne működtesse a készüléket 1 percnél hosszabb ideig folyamatosan. Ha nagy terheléssel 1 percig működtette a készüléket, legalább 10 percig hagyja lehűlni.
- Ha a mixerben kemény, száraz élelmiszert (pl. mogyorót) aprít, a pengék eltompulhatnak. A mixer nem alkalmas jég tördelésére, pl. koktélokhoz. Időnként adhat magvakat a mixerben lévő keverékekhez, amennyiben ez nem történik túl gyakran. Ellenkező esetben a pengék eltompulhatnak.
- Körültekintően járjon el az éles vágóélek kezelésekor, a tál ürítésekor és tisztítás közben.
- Tartozékcsere előtt, illetve mielőtt a működés alatt mozgásban lévő részekhez közelítene, kapcsolja ki a készüléket és válassza le a hálózati áramkörtől.
- Ne használja a készüléket feték keverésére. Veszélyes, robbanáshoz vezethet!
- Ne lépje túl a készüléken feltüntetett maximális töltési mennyiséget.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra alkalmas. A gyártó nem vállal semmilyen kötelezettséget a helytelen vagy nem rendeltetésszerű használat miatt bekövetkezett esetleges károkért.

## RECEPTEK

| MAXIMÁLIS ÜZEMIDŐ NAGY TERHELÉS ESETÉN | MAXIMÁLIS KAPACITÁS |
|--|---------------------|
| 1 min                                  | 600 ml              |

| AJÁNLOTT TURMIXOLÁSI SEBESSÉG |                       |           |             |  |
|-------------------------------|-----------------------|-----------|-------------|--|
| Receptek                      | Hozzávalók            | Mennyiség | Mértékegys. | Idő / Fordulatszám                         |
| Nyers zöldség pürésítése      | Sárgarépa             | 40        | g           | 2-3-szor 10 másodpercig<br>Fordulatszám: 2 |
|                               | Burgonya              | 40        | g           |  |
|                               | Hagyma                | 40        | g           |  |
|                               | Víz                   | 80        | ml          |  |
| Főtt zöldség pürésítése       | Hagyma                | 25        | g           | 2-3-szor 10 másodpercig<br>Fordulatszám: 1 |
|                               | Sárgarépa             | 50        | g           |  |
|                               | Burgonya              | 50        | g           |  |
|                               | Cukkini               | 50        | g           |  |
| Pitaja és karfiol             | Víz                   | 120       | ml          | 4-6-szor 10 másodpercig<br>Fordulatszám: 2 |
|                               | Pitaja                | ¼ - ½     | db          |  |
|                               | Sárgarépa             | ¼ - ½     | db          |  |
|                               | Karfiol               | 30        | g           |  |
| Ananász-sárgabarack turmix    | Ananász szeletek      | 60        | g           | 4-6-szor 10 másodpercig<br>Fordulatszám: 1 |
|                               | Szárított sárgabarack | 10        | g           |  |
|                               | Joghurt               | 75        | g           |  |
| Alma és karfiol               | Alma                  | ¼ - ½     | ml          | 4-6-szor 10 másodpercig<br>Fordulatszám: 2 |
|                               | Karfiol               | 30-50     | g           |  |
|                               | Citrom                | ¼         | db          |  |
|                               | Víz                   | 120       | ml          |  |





| AJÁNLOTT TURMIXOLÁSI SEBESSÉG   |                          |           |             |  |
|---|--------------------------|-----------|-------------|--|
| Receptek  | Hozzávalók               | Mennyiség | Mértékegys. | Idő / Fordulatszám                         |
| Vitamin   | Alma                     | 40        | g           | 4-6-szor 10 másodpercig<br>Fordulatszám: 2 |
|   | Banán                    | 50        | g           |  |
|   | Papaya                   | 100       | g           |  |
|   | Tej                      | 150       | ml          |  |
| Zeller és paradicsom  | Zeller                   | 200       | g           | 4-6-szor 10 másodpercig<br>Fordulatszám: 1 |
|   | Paradicsom               | ½         | db          |  |
|   | Víz                      | 120       | ml          |  |
| Pesto   | Reszelt parmezán sajt    | ½         | csésze      | 90-szor<br>Fordulatszám: 1                 |
|   | Friss bazsalikom levelek | 2         | csésze      |  |
|   | Fokhagyma                | 3         | szegfűszeg  |  |
|   | Fenyőmag                 | 1/3       | csésze      |  |
|   | Extra szűz olívaolaj     | ½         | csésze      |  |
|   | Só                       |           |             |  |
|   | Fekete bors              |           |             |  |
| <b>Elkészítés</b>   |                          |           |             |  |
| 1. Az őrlőegységgel darálja le a parmezánt.   |                          |           |             |  |
| 2. Adja hozzá a bazsalikomot, fokhagymát, szegfűszeget és a fenyőmagot. Darálja le, és keverje össze a parmezánnal.       |                          |           |             |  |
| 3. Adja hozzá az olívaolaj 1/3 részét, és keverje simára. Fokozatosan adja hozzá a maradék olajat krémes állag eléréséig. |                          |           |             |  |
| 4. Ízesítse sóval, borssal.   |                          |           |             |  |
| * Ajánlott fordulatszám - Daráló: 2   |                          |           |             |  |

| KIEGÉSZÍTŐ: APRÍTÓ*                       |           |         |     |         |     |         |       |              |
|---|-----------|---------|-----|---------|-----|---------|-------|--------------|
| Hozzávalók                                | Mennyiség | Minőség | Idő | Minőség | Idő | Minőség | Idő   | Fordulatszám |
| Hagyma                                    | 60 g      | Durva   | -   | Közepes | -   | Finom   | 10 mp | 1            |
| Szárított garnélarák                      | 30 g      |         | -   |         | -   |         | 20 mp | 1            |
| Fokhagyma                                 | 60 g      |         | -   |         | -   |         | 5 mp  | 1            |
| Mandula                                   | 100 g     |         | -   |         | -   |         | 10 mp | 1            |
| Hús (marha)                               | 200 g     |         | -   |         | -   |         | 20 mp | 1            |
| Szárított bors                            | 30 g      |         | -   |         | -   |         | 20 mp | 1            |
| Friss apró piros bors                     | 30 g      |         | -   |         | -   |         | 20 mp | 1            |
| A húsdaráló névleges feszültsége 185 watt |           |         |     |         |     |         |       |              |

| KIEGÉSZÍTŐ: DARÁLÓ* |           |         |     |         |     |         |       |              |
|---------------------|-----------|---------|-----|---------|-----|---------|-------|--------------|
| Hozzávalók          | Mennyiség | Minőség | Idő | Minőség | Idő | Minőség | Idő   | Fordulatszám |
| Kávébab             | 50 g      | Durva   | -   | Közepes | -   | Finom   | 30 mp | 2            |

| KIEGÉSZÍTŐ: TURMIXGÉP                             |         |     |         |     |         |       |              |  |
|---|---------|-----|---------|-----|---------|-------|--------------|--|
| Hozzávalók  | Minőség | Idő | Minőség | Idő | Minőség | Idő   | Fordulatszám |  |
| Friss banán (240 g), Tej (330 ml),<br>Víz (30 ml) | Durva   | -   | Közepes | -   | Finom   | 30 mp | 2            |  |

GB  
FR  
AR  
BG  
CZ  
DE  
DK  
EE  
ES  
FI  
GR  
HR  
HU  
IT  
LT  
LV  
NO  
PL  
RO  
RS  
RU  
SE  
SI  
SK  
TR  
UA





## HIBAEHÁRÍTÁS

| TÜNET   | OK   | MEGOLDÁS   |
|---|--|--|
| A készülék nem kapcsol be.  | A készülék nincs csatlakoztatva áramforrásra.  | Csatlakoztassa a készüléket áramforrásra.  |
|   | A palack és a penge szerelvény nem megfelelően van rögzítve a turmixgéptalapzatra. A biztonsági zárrendszer megakadályozza, hogy a gép bekapcsoljon. | A „Használati utasítás” instrukciói alapján rögzítse a palackot és a penge szerelvényét.   |
| A motor működés közben leáll.   |  | Ha leáll a motor, azonnal kapcsolja ki a turmixgépet, húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból, és hagyja hűlni legalább 10 percig.  |
|   | A hozzávalók mérete túl nagy.  | A keményebb gyümölcsöket és zöldségeket aprítsa fel maximum 1,8 cm <sup>2</sup> - 2,5 cm <sup>2</sup> méretű darabokra.  |
|   | Nem megfelelő hozzávalók.  | A készülék rendeltetési célja: italok készítése. Helyezzen be gyümölcsöket, zöldségeket vagy hasonló anyagot. Soha ne keverjen vele tésztát, krumplipürét, húst, vagy hasonló alapanyagokat. |
| További probléma esetén forduljon hivatalos Electrolux szervizközponthoz. |  |  |

## HULLADÉKKEZELÉS



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a készülékben elem van, amelyet nem szabad a háztartási hulladékba dobni.



Ez a szimbólum a terméken vagy a csomagoláson azt jelzi, hogy a készülék nem kezelhető háztartási hulladékként. A készülék újrahasznosításához vigye azt egy gyűjtőhelyre vagy egy Electrolux szervizközpontba, ahol az elemet és az elektromos alkatrészeket biztonságosan és professzionálisan tudják kiszerezni és újrahasznosítani. Az elektromos termékek és a tölthető akkumulátorok elkülönített gyűjtéséhez tartsa be országai szabályait.

*Az Electrolux fenntartja a jogot, hogy külön értesítés nélkül megváltoztassa a termékeket, az információkat és a specifikációkat.*

## ITALIANO

Grazie per aver scelto un prodotto Electrolux. Per ottenere i risultati migliori, usate sempre gli accessori e i ricambi originali Electrolux, in quanto sono stati realizzati appositamente per il vostro prodotto. Questo prodotto è stato progettato pensando alla protezione all'ambiente. Tutte le parti in plastica sono contrassegnate ai fini del riciclaggio.

## COMPONENTI

- |  |  |
|--|--|
| A. Coperchio con beccuccio chiuso ermeticamente, e con gancio da trasporto | I. Barra di raffreddamento*                |
| B. Bicchiere frullatore  | J. Coperchio dell'elemento refrigerante*   |
| C. Gruppo lame del frullatore  | K. Base del mini-tritattutto*              |
| D. Selettore della velocità  | L. Albero della base del mini-tritattutto* |
| E. Base frullatore   | M. Lame del mini-tritattutto*              |
| F. Cavo di alimentazione   | N. Caraffa del mini-tritattutto*           |
| G. Mini bottiglia/caraffa del macina caffè*                                |  |
| H. Gruppo lame del macina caffè*   |  |

*\* Solo per alcuni modelli*

Immagine sulla pagina 2-3





## OPERAZIONI PRELIMINARI

- 1 Preparazione al primo utilizzo:** Pulire il frullatore seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Pulizia e manutenzione". Versare gli ingredienti nel bicchiere.  
**Attenzione!** Non superare il volume di riempimento massimo: 600 ml per la bottiglia grande da frullatore (B) e 300 ml per la mini bottiglia/caraffa del macina caffè (G). Non usare per preparare impasti, purea di patate, o per lavorare carne, ecc.
- 2 Inserire gli ingredienti in una delle due bottiglie.** Fissare il gruppo lame del frullatore (C) nell'estremità aperta della bottiglia, girandolo in senso orario.  
**Attenzione!** Le lame e gli inserti sono molto affilati!
- 3 Appoggiare la base del frullatore su una superficie piana e orizzontale.** Collegarlo a una presa dell'alimentazione.
- 4 Capovolgere la bottiglia.** Spingere la bottiglia nella base del frullatore (E) e girare in senso orario per bloccarla in posizione.  
**Nota:** quando è bloccata, il simbolo ▼ riportato sul gruppo lame del frullatore deve essere allineato con il simbolo ⚙ nella base del frullatore.  
**Attenzione!** Per ridurre il rischio di lesioni, non inserire mai il gruppo lame sulla base quando il bicchiere non è fissato saldamente alla base.
- 5 Portare il selettore della velocità (D) su 1 o 2 in base alla ricetta o alle preferenze.** Portare il selettore della velocità su "PULSE" per ottenere dei brevi scatti intermittenti di potenza.  
**Attenzione!** Se il motore si blocca, spegnere immediatamente il frullatore, scollegarlo dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare per almeno 10 minuti.
- 6 Quando gli ingredienti sono completamente amalgamati:** portare il selettore della velocità su "OFF" per interrompere il funzionamento dell'apparecchio. Assicurarsi che il motore sia completamente fermo, quindi premere la bottiglia verso il basso e girare in senso antiorario per sbloccarla. Estrarre la bottiglia dalla base del frullatore e capovolgerla. Sostituire il gruppo lame con il coperchio col beccuccio (A).

## UTILIZZO DELLA BARRA DI RAFFREDDAMENTO\*

La barra di raffreddamento abbassa e mantiene la temperatura delle miscele appena preparate.

- 7 Svitare il coperchio (J) della barra di raffreddamento (I) e riempirlo con acqua di rubinetto fino al livello indicato dalla scritta MAX.** Riattivare il tappo nella barra di raffreddamento e metterlo nel congelatore fino a quando l'acqua sarà congelata.
- 8 Avvitare la barra di raffreddamento congelato al coperchio con il beccuccio e gancio da trasporto (A).** Collegarlo alla bottiglia del frullatore (B). La barra di raffreddamento può essere lavato in lavastoviglie. **Nota!** La barra di raffreddamento non è adatto per la mini bottiglia (G).

## UTILIZZO DEL MACINA CAFFÈ\*

- 9 Inserire gli ingredienti nella mini bottiglia/caraffa del macina caffè (G).** Fissare il gruppo lame del macina caffè (C) nell'estremità aperta della bottiglia, girando in senso orario.  
**Attenzione!** Le lame e gli inserti sono molto affilati!
- 10 Capovolgere la bottiglia.** Spingere la bottiglia nella base del frullatore (E) e girare in senso orario per bloccarla in posizione.  
**Nota:** quando è bloccata, il simbolo ▼ riportato sul gruppo lame del macinatore deve essere allineato con il simbolo ⚙ nella base del frullatore.  
**Attenzione!** Per ridurre il rischio di lesioni, non inserire mai il gruppo lame sulla base quando il bicchiere non è fissato saldamente alla base.

## UTILIZZO DEL MINI-TRITATUTTO\*

- 11 Collegare le lame del mini-tritatutto (M) all'albero della base del tritatutto (L),** spingendo verso il basso fino a quando le lame scatteranno in posizione. Inserire gli ingredienti nella caraffa del mini-tritatutto (N). Collegare la base del tritatutto (K) alla caraffa del mini-tritatutto, girando in senso orario fino a quando la caraffa del mini-tritatutto scatterà in posizione.
- 12 Capovolgere il mini-tritatutto.** Spingere il mini-tritatutto nella base del frullatore (E) e girare in senso antiorario per bloccarlo.  
**Nota:** quando è bloccata, il simbolo ▼ riportato sul gruppo lame del tritatutto deve essere allineato con il simbolo ⚙ nella base del frullatore.  
**Attenzione!** Per ridurre il rischio di lesioni, non inserire mai il gruppo lame nella base se la caraffa del mini-tritatutto non è fissata correttamente.

GB

FR

AR

BG

CZ

DE

DK

EE

ES

FI

GR

HR

HU

IT

LT

LV

NO

PL

RO

RS

RU

SE

SI

SK

TR

UA






## PULIZIA E MANUTENZIONE

- 13** Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente. Gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie, ad eccezione del gruppo lame del frullatore (C), il gruppo lame del macina caffè (H\*) e la base del mini-tritatutto (K\*). Far asciugare completamente le parti.  
**Attenzione!** Le lame e gli inserti sono molto affilati!
- 14** Pulire la base del frullatore con un panno umido.  
**Attenzione!** Non immergere mai la base del frullatore nell'acqua!  
Non utilizzare detersivi o spugnette abrasive per la pulizia dell'apparecchiatura.
- 15** Accessori opzionali disponibili: bottiglie aggiuntive ASBEB1, ASBEB2.  
Vi auguriamo di fare buon uso del vostro nuovo elettrodomestico Electrolux!

## NORME DI SICUREZZA

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

- L'apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio ed il filo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini. L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con esperienza o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile o vengano istruiti adeguatamente in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio, in modo da comprendere i rischi che esso comporta. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.
- L'apparecchio può essere collegato solo a una fonte di alimentazione con tensione e frequenza conformi alle specifiche riportate sulla targhetta delle caratteristiche.
- Non utilizzare l'apparecchio se
  - il cavo di alimentazione è danneggiato,
  - il rivestimento esterno è danneggiato.
- Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono danneggiati, richiederne la sostituzione al produttore, a un suo agente dell'assistenza tecnica o a una persona egualmente qualificata per evitare rischi.
- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana e regolare.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione di rete se viene lasciato incustodito o prima di procedere all'assemblaggio, al disassemblaggio o alla pulizia dei componenti.
-  Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non lasciare pendere il cavo dal bordo del tavolo o del piano di lavoro; non lasciare che entri a contatto con superfici calde, incluso il forno.
- Non utilizzare mai accessori o pezzi di ricambio venduti da altri produttori o non consigliati; ciò potrebbe comportare rischio di lesioni alle persone.
- Assicurarsi che il motore sia completamente fermo prima di smontare e pulire l'apparecchiatura.
- Evitare il contatto con le parti mobili. Rischio di lesioni!
- Le lame e gli inserti sono molto affilati! Rischio di lesioni! Prestare attenzione durante le operazioni di montaggio e smontaggio dopo l'uso o durante la pulizia! Assicurarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.





- Non utilizzare l'apparecchiatura per altri scopi diversi da quello previsto.
- Non cercare di forzare il blocco di sicurezza che accende l'apparecchiatura.
- Non frullare mai liquidi bollenti (max 80°).
- Non lasciar l'apparecchiatura in funzione per più di 1 minuti di seguito con carichi pesanti. Dopo averla lasciata in funzione per 1 minuti con carichi pesanti, l'apparecchiatura va lasciata raffreddare per almeno 10 minuti.
- Se il mixer è sottoposto ad un uso intenso di tritatura di sostanze dure, ad esempio frutta secca, le lame possono diventare spuntate. Il mixer non è adatto per tritare il ghiaccio, ad esempio per la preparazione di cocktail. È possibile occasionalmente aggiungere frutta secca come noci alle preparazioni, ma per non far diventare le lame spuntate, questo non deve accadere continuamente.
- Prestare attenzione nel maneggiare le lame taglienti affilate, nello svuotare il recipiente e durante la pulizia.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi alle parti che si muovono durante l'uso.
- Non utilizzare l'apparecchiatura per mescolare la vernice. Pericolo di esplosione!
- Non superare le quantità massime indicate sull'apparecchiatura.
- Questo apparecchio è concepito esclusivamente per uso domestico. Il produttore declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni causati da uso improprio o non corretto.

## RICETTE

| TEMPO MASSIMO DI LAVORAZIONE CON CARICO ELEVATO | CAPACITÀ MASSIMA |
|---|------------------|
| 1 min   | 600 ml           |

| DOSI E TEMPI DI PREPARAZIONE PER IL TRITATUTTO |                   |          |        |                                      |
|--|-------------------|----------|--------|--------------------------------------|
| Ricetta  | Ingredienti       | Quantità | Unità. | Durata/Velocità                      |
| Purea di verdure crude                         | Carote            | 40       | g      | 10 sec. per 2-3 volte<br>Velocità: 2 |
|  | Patate            | 40       | g      |                                      |
|  | Cipolle           | 40       | g      |                                      |
|  | Acqua             | 80       | ml     |                                      |
| Purea di verdure cotte                         | Cipolle           | 25       | g      | 10 sec. per 2-3 volte<br>Velocità: 1 |
|  | Carote            | 50       | g      |                                      |
|  | Patate            | 50       | g      |                                      |
|  | Zucchine          | 50       | g      |                                      |
| Pitaya e cavolfiore                            | Acqua             | 120      | ml     | 10 sec. per 4-6 volte<br>Velocità: 2 |
|  | Pitaya            | ¼ - ½    | pz.    |                                      |
|  | Carote            | ¼ - ½    | pz.    |                                      |
|  | Cavolfiore        | 30       | g      |                                      |
| Frullato di ananas-albicocche                  | Ananas a fette    | 60       | g      | 10 sec. per 4-6 volte<br>Velocità: 1 |
|  | Albicocche secche | 10       | g      |                                      |
|  | Yogurt            | 75       | g      |                                      |





| DOSI E TEMPI DI PREPARAZIONE PER IL TRITATUTTO  |                             |          |         |                                      |
|---|-----------------------------|----------|---------|--------------------------------------|
| Ricetta   | Ingredienti                 | Quantità | Unità.  | Durata/Velocità                      |
| Mela e cavolfiore   | Mela                        | ¼ - ½    | ml      | 10 sec. per 4-6 volte<br>Velocità: 2 |
|   | Cavolfiore                  | 30-50    | g       |                                      |
|   | Limone                      | ¼        | pz.     |                                      |
|   | Acqua                       | 120      | ml      |                                      |
| Vitamine  | Mela                        | 40       | g       | 10 sec. per 4-6 volte<br>Velocità: 2 |
|   | Banana                      | 50       | g       |                                      |
|   | Papaya                      | 100      | g       |                                      |
|   | Latte                       | 150      | ml      |                                      |
| Sedano e pomodoro   | Sedano                      | 200      | g       | 10 sec. per 4-6 volte<br>Velocità: 1 |
|   | Pomodoro                    | ½        | pz.     |                                      |
|   | Acqua                       | 120      | ml      |                                      |
| Pesto   | Parmigiano grattugiato      | ½        | tazza   | 90 sec.<br>Velocità: 1               |
|   | Foglie fresche di basilico  | 2        | tazza   |                                      |
|   | Aglio                       | 3        | spicchi |                                      |
|   | Pinoli                      | 1/3      | tazza   |                                      |
|   | Olio extra vergine di oliva | ½        | tazza   |                                      |
|   | Sale                        |          |         |                                      |
|   | Pepe nero                   |          |         |                                      |
|   | <b>Preparazione</b>         |          |         |                                      |
| 1. Grattugiare il parmigiano nel mini-tritattutto.<br>2. Aggiungere il basilico, gli spicchi d'aglio e i pinoli. Tritare e mescolare col parmigiano.<br>3. Aggiungere 1/3 dell'olio di oliva e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere a poco a poco il resto dell'olio fino a ottenere una consistenza cremosa.<br>4. Aggiungere sale e pepe a piacere. |                             |          |         |                                      |

\* Consigliato velocità - Macinino: 2

| ACCESSORIO: TRITATUTTO*       |          |         |        |         |        |         |        |          |
|-------------------------------|----------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|----------|
| Ingredienti                   | Quantità | Qualità | Durata | Qualità | Durata | Qualità | Durata | Velocità |
| Cipolle                       | 60 g     | Grossa  | -      | Media   | -      | Fine    | 10 s   | 1        |
| Gamberettii essiccati         | 30 g     |         | -      |         | -      |         | 20 s   | 1        |
| Aglio                         | 60 g     |         | -      |         | -      |         | 5 s    | 1        |
| Mandorle                      | 100 g    |         | -      |         | -      |         | 10 s   | 1        |
| Carne (manzo)                 | 200 g    |         | -      |         | -      |         | 20 s   | 1        |
| Peperone essiccato            | 30 g     |         | -      |         | -      |         | 20 s   | 1        |
| Piccolo peperone rosso fresco | 30 g     |         | -      |         | -      |         | 20 s   | 1        |

La potenza nominale del tritattutto è 185 W

| ACCESSORIO: MACININO* |          |         |        |         |        |         |        |          |
|-----------------------|----------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|----------|
| Ingredienti           | Quantità | Qualità | Durata | Qualità | Durata | Qualità | Durata | Velocità |
| Chicchi di caffè      | 50 g     | Grossa  | -      | Media   | -      | Fine    | 30 s   | 2        |

| ACCESSORIO: FRULLATORE                                |         |        |         |        |         |        |          |  |
|---|---------|--------|---------|--------|---------|--------|----------|--|
| Ingredienti   | Qualità | Durata | Qualità | Durata | Qualità | Durata | Velocità |  |
| Banana fresche (240 g), Latte (330 ml), Acqua (30 ml) | Grossa  | -      | Media   | -      | Fine    | 30 s   | 2        |  |







## RICERCA ED ELIMINAZIONE DEI GUASTI

| PROBLEMA                                      | CAUSA  | SOLUZIONE  |
|---|--|--|
| L'apparecchiatura non si accende.             | L'apparecchiatura non è collegata all'alimentazione.   | Collegare l'apparecchiatura a una presa dell'alimentazione.  |
|   | La bottiglia e il gruppo lame non sono stati installati correttamente sulla base del frullatore. Il blocco di sicurezza impedisce l'accensione dell'apparecchiatura. | Inserire il bicchiere nel frullatore seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Istruzioni d'uso".  |
| Il motore si blocca durante il funzionamento. |  | Se il motore si blocca, spegnere immediatamente il frullatore, scollegarlo dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare per almeno 10 minuti.  |
|   | Gli ingredienti sono troppo grandi.  | Tagliare la frutta e la verdura in pezzi non più grandi di 1,8 cm <sup>2</sup> - 2,5 cm <sup>2</sup> .   |
|   | Ingredienti non corretti.  | L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo per la preparazione di bevande. Aggiungere frutta, verdura o altri alimenti simili. Non frullare mai ingredienti quali impasti, purè di patate, carni o altri alimenti simili. |

Per eventuali problemi, contattare un centro di assistenza autorizzato Electrolux.

## SMALTIMENTO



Questo simbolo indica che il prodotto contiene una batteria che non deve essere smaltita con i normali rifiuti domestici.



Questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che il prodotto non deve essere trattato come un normale rifiuto domestico. Per riciclare il prodotto, consegnarlo ad un punto di raccolta ufficiale o ad un Centro di Assistenza Electrolux in grado di rimuovere e riciclare la batteria e le parti elettriche in modo sicuro e professionale. Rispettare le disposizioni locali per quanto riguarda la raccolta differenziata di prodotti elettrici e batterie ricaricabili.

Electrolux si riserva il diritto di modificare prodotti, informazioni e specifiche tecniche senza alcun preavviso.

## LIETUVIŠKAI

Dėkojame, kad pasirinkote „Electrolux“ gaminį. Norėdami užtikrinti geriausias rezultatus, visuomet naudokite originalius „Electrolux“ priedus ir atsargines dalis. Jie sukurti specialiai Jūsų gaminiui. Šis gaminytis sukurtas galvojant apie aplinką. Visos plastikinės dalys yra paženklintos perdirbimo tikslais.

## SUDEDAMOSIOS DALYS

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| A. Nuo išsiliejimų apsaugantis dangtelis su rankena nešimui | I. Aušinimo lazdelė*            |
| B. Maišiklio butelis  | J. Aušinimo lazdelės dangtelis* |
| C. Trintuvo peilių mazgas                                   | K. Smulkintuvo pagrindas*       |
| D. Greičio parinkiklis                                      | L. Smulkintuvo pagrindo ašis*   |
| E. Maišiklio pagrindas                                      | M. Smulkintuvo peiliai*         |
| F. Elektros laidas  | N. Smulkintuvo indas*           |
| G. Mažas buteliukas / malūnėlio indas*                      |                                 |
| H. Malūnėlio peilių mazgas*                                 |                                 |

\* Tik tam tikruose modeliuose

Paveikslėlis 2-3 puslapyje

## NAUDOJIMO PRADŽIA

1

Prieš naudodami pirmą kartą: nuvalykite maišiklį, kaip nurodyta instrukcijoje skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

73

GB  
FR  
AR  
BG  
CZ  
DE  
DK  
EE  
ES  
FI  
GR  
HR  
HU  
IT  
LT  
LV  
NO  
PL  
RO  
RS  
RU  
SE  
SI  
SK  
TR  
UA





Įdėkite į butelį produktų.

**Dėmesio!** Neviršykite maksimalaus leistino pripildymo tūrio: 600 ml kokteilių buteliui (B) ir 300 ml mažam buteliui / malūnėlio indui (G) Nemaišykite tešlos, trintų bulvių, mėsos ir pan.

- 2** Sudėkite ingredientus į bet kurį buteliuką. Pritvirtinkite trintuvo peilių mazgą (C) ant atviro buteliuko galo, sukdamį jį pagal laikrodžio rodyklę.  
**Atsargiai!** Ašmenys ir įdėklai yra labai aštrūs!
- 3** Pastatykite maišiklio pagrindą ant plokščio horizontalaus paviršiaus. Įjunkite į maitinimo lizdą.
- 4** Apverskite buteliuką. Įspauskite buteliuką į trintuvo pagrindą (E) ir pasukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kad užsifiksuotų.  
**Pastaba.** Užfiksavus ant trintuvo peilių mazgo esantis simbolis ▼ turi susilygiuoti su simboliu 6, esančiu ant trintuvo pagrindo.  
**Atsargiai!** Norėdami sumažinti sužeidimo pavojų, niekada nedėkite maišiklio ašmenų ant pagrindo, tinkamai nepritvirtinę butelio.
- 5** Pasukite greičio parinkiklį (D) į 1-ą ar 2-ą padėtį, atsižvelgdami į receptą / pageidavimus. Pasukite greičio parinkiklį į padėtį „PULSE“ (PULSUOTI), kad trumpam būtų padidinta galia.  
**Atsargiai!** Jei variklis pradėjo veikti lėčiau, nedelsdami išjunkite maišiklį, atjunkite prietaisą nuo maitinimo lizdo ir palikite jį atvėsti mažiausiai 10 minučių.
- 6** Kai ingredientai visiškai sumaišomi: pasukite greičio parinkiklį į padėtį „OFF“ (IŠJUNGTA), kad maišymas būtų sustabdytas. Įsitikinkite, kad variklis visiškai sustojo, tuomet paspauskite buteliuką žemyn ir pasukite jį prieš laikrodžio rodyklę, kad atlaisvintumėte. Išimkite buteliuką iš trintuvo pagrindo ir jį apverskite. Pakeiskite peilių bloką dangteliu gėrimui (A).

#### AUŠINIMO LAZDELĖS NAUDOJIMAS\*

Aušinimo lazdelė atvėsina ir išlaiko Jūsų šviežiai paruoštų kokteilių temperatūrą.

- 7** **Atsukite aušinimo lazdelės (I) dangtelį (J) ir pripildykite ją vandeniu iš čiaupo iki žymos MAX.** Vėl užsukite dangtelį ant aušinimo lazdelės ir įdėkite ją į šaldiklį, kol vanduo sušals.
- 8** Užsaldytą aušinimo lazdelę užsukite ant gėrimui skirto dangtelio su nešiojimo rankena (A). Pritvirtinkite ją prie kokteilio buteliuko (B). Aušinimo lazdelę galima plauti indaplovėje. **Pastaba!** Aušinimo lazdelė netinka mažam buteliui (G).

#### MALŪNĖLIO NAUDOJIMAS\*

- 9** Sudėkite ingredientus į mažą buteliuką / malūnėlio indą (G). Pritvirtinkite malūnėlio peilių mazgą (H) ant atviro buteliuko galo, pasukdamį jį pagal laikrodžio rodyklę.  
**Atsargiai!** Ašmenys ir įdėklai yra labai aštrūs!
- 10** Apverskite buteliuką. Įspauskite buteliuką į trintuvo pagrindą (E) ir pasukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kad užsifiksuotų.  
**Pastaba.** Užfiksavus ant malūnėlio peilių mazgo esantis simbolis ▼ turi susilygiuoti su simboliu 6, esančiu ant trintuvo pagrindo.  
**Atsargiai!** Norėdami sumažinti sužeidimo pavojų, niekada nedėkite maišiklio ašmenų ant pagrindo, tinkamai nepritvirtinę butelio.

#### SMULKINTUVO NAUDOJIMAS\*

- 11** Pritvirtinkite smulkintuvo peilius (M) ant smulkintuvo pagrindo ašies (L), spausdami juos žemyn, kol peiliai užsifiksuos savo vietoje. Sudėkite ingredientus į smulkintuvo indą (N). Uždėkite smulkintuvo pagrindą (K) ant smulkintuvo indo, pasukdamį jį pagal laikrodžio rodyklę, kol smulkintuvo indas užsifiksuos savo vietoje.
- 12** Apverskite smulkintuvą. Įspauskite smulkintuvą į trintuvo pagrindą (E) ir pasukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kad užsifiksuotų.  
**Pastaba.** Užfiksavus ant smulkintuvo pagrindo esantis simbolis ▼ turi susilygiuoti su simboliu 6, esančiu ant trintuvo pagrindo.  
**Dėmesio!** Norėdami sumažinti sužalojimo riziką, niekada nedėkite peilių mazgo ant pagrindo tinkamai neuždėję smulkintuvo indo.

#### VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- 13** Atjunkite prietaisą nuo maitinimo. Priedus galima plauti indaplovėje, išskyrus trintuvo peilių mazgą (C), malūnėlio peilių mazgą (H\*) ir smulkintuvo pagrindą (K\*). Palaukite, kol visos dalys gerai išdžius.  
**Atsargiai!** Ašmenys ir įdėklai yra labai aštrūs!
- 14** Nuvalykite maišiklio pagrindą drėgnu skudurėliu.  
**Atsargiai!** Niekada nepanardinkite maišiklio pagrindo į vandenį!





Prietaiso nevalykite abrazyviniais valikliais arba šveičiamosiomis kempinėmis.


15

Galima rinktis šiuos papildomus priedus: papildomi buteliai ASBEB1, ASBEB2.

Naudokitės savo nauju „Electrolux“ gaminiu!

## SAUGOS PATARIMAS

### Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą atidžiai perskaitykite šias instrukcijas.

- Prietaisu negali naudotis vaikai. Prietaisą ir jo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Prietaisą gali naudoti asmenys su fizine, jutimine ar protine negalia arba asmenys neturintys patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi ir jiems parodyta, kaip saugiai naudotis prietaisu ir paaiškinta, koks gali kilti pavojus. Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu.
- Neprižiūrimi vaikai negali atlikti valymo ir naudotojo priežiūros darbų.
- Prietaisas gali būti prijungtas tik prie maitinimo šaltinio, kurio įtampa ir dažnis atitinka duomenų plokštelėje pateiktas specifikacijas!
- Niekada nenaudokite ir neimkite prietaiso, jei:
  - pažeistas elektros maitinimo laidas,
  - pažeistas korpusas.
- Jei prietaisas arba elektros maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, gamintojo techninės priežiūros atstovas arba kitas kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavojaus.
- Visada dėkite prietaisą ant plokščio, lygaus paviršiaus.
- Visada išjunkite prietaisą iš maitinimo lizdo, kai jo nenaudojate arba prieš jį surinkdami, išrinkdami arba valydami.
-  Nemerkite prietaiso į vandenį ar bet kokį kitą skystį.
- Neleiskite, kad laidas kabėtų per stalo ar stalviršio kraštą, liestis su karštu paviršiumi, įskaitant viryklę.
- Niekada nenaudokite priedų ar dalių, kurias gamina kiti gamintojai ir nėra rekomenduojamos ar parduodamos; žmonėms gali kelti sužeidimų pavojų.
- Prieš išrinkdami ar valydami įsitinkite, kad variklis visiškai sustojęs.
- Stenkitės neliesti judančių dalių. Palietus galite susižaloti!
- Ašmenys ir įdėklai yra labai aštrūs! Yra sužeidimo pavojus! Būkite atsargūs surinkdami ir išrinkdami po panaudojimo ar valydami! Patikrinkite, ar prietaisas yra atjungtas nuo maitinimo šaltinio.
- Nenaudokite įrenginio ne pagal numatytą paskirtį.
- Nebandykite naudoti be apsauginės sujungimo sistemos, kuri įjungia prietaisą.
- Niekada nesmulkinkite verdančių skysčių (aukščiausia temperatūra yra 80 °C).
- Jei apkrova didelė, nenaudokite prietaiso ilgiau nei 1 minutes vienu metu. Panaudojus maišiklį didele apkrova 1 minutes, reikėtų bent 10 minučių palaukti, kol jis atvės.
- Jei maišytuvą naudojamas pjaustyti kietus produktus, t. y. sausas medžiagas, pavyzdžiui, riešutus, gali atbukti ašmenys. Maišytuvą netinka ledo smulkinimui, pavyzdžiui, kokteiliams. Į maišytuvą galima retkarčiais dėti riešutus, jei tai daroma nenuolat, nes gali atbukti ašmenys.
- Ištuštinami indą ir plaudami, būkite atsargūs, kad nesusižeistumėte į aštrius pjaustymo peilius.

[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

75

GB

FR

AR

BG

CZ

DE

DK

EE

ES

FI

GR

HR

HU

IT

LT

LV

NO

PL

RO

RS

RU

SE

SI

SK

TR

UA





- Prieš keisdami priedus arba artindamiesi prie judančių dalių, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį iš maitinimo tinklo.
- Nenaudokite šio prietaiso dažams maišyti. Pavojus, galimas sprogdimas!
- Neviršykite maksimalaus pripildymo tūrio, kaip nurodyta ant prietaiso.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už galimą žalą, padarytą netinkamai naudojant prietaisą arba naudojant jį ne pagal paskirtį.

## RECEPTAI

| MAKSIMALI MAISTO PRODUKTŲ APDOROJIMO TRUKMĖ ESANT DIDELEI APKROVAI | DIDŽIAUSIA GALIA |
|--|------------------|
| 1 min  | 600 ml           |

| REKOMENDUOJAMAS MAIŠYMO GREITIS  |                        |        |               |                                     |
|----------------------------------|------------------------|--------|---------------|-------------------------------------|
| Receptas                         | Ingredientai           | Kiekis | Matavimo vnt. | Laikas/Greitis                      |
| Šviežių daržovių piurė ruošimas  | Morkos                 | 40     | g             | 2–3 kartus po 10 sek.<br>Greitis: 2 |
|                                  | Bulvės                 | 40     | g             |                                     |
|                                  | Svogūnai               | 40     | g             |                                     |
|                                  | Vanduo                 | 80     | ml            |                                     |
| Virtų daržovių trynimas          | Svogūnai               | 25     | g             | 2–3 kartus po 10 sek.<br>Greitis: 1 |
|                                  | Morkos                 | 50     | g             |                                     |
|                                  | Bulvės                 | 50     | g             |                                     |
|                                  | Vanduo                 | 100    | ml            |                                     |
| Kertuočiai ir žiediniai kopūstai | Vanduo                 | 120    | ml            | 4–6 kartus po 10 sek.<br>Greitis: 2 |
|                                  | Kertuočiai             | ¼ - ½  | pz.           |                                     |
|                                  | Morkos                 | ¼ - ½  | pz.           |                                     |
|                                  | Žiediniai kopūstai     | 30     | g             |                                     |
| Ananasų ir abrikosų kokteilis    | Ananasas griežinėliais | 60     | g             | 4–6 kartus po 10 sek.<br>Greitis: 1 |
|                                  | Džiovinti abrikosai    | 10     | g             |                                     |
|                                  | Jogurtas               | 75     | g             |                                     |
| Obuoliai ir žiediniai kopūstai   | Obuoliai               | ¼ - ½  | ml            | 4–6 kartus po 10 sek.<br>Greitis: 2 |
|                                  | Žiediniai kopūstai     | 30-50  | g             |                                     |
|                                  | Citrinos               | ¼      | pz.           |                                     |
|                                  | Vanduo                 | 120    | ml            |                                     |
| Vitaminai                        | Obuoliai               | 40     | g             | 4–6 kartus po 10 sek.<br>Greitis: 2 |
|                                  | Banai                  | 50     | g             |                                     |
|                                  | Papajos                | 100    | g             |                                     |
|                                  | Pienas                 | 150    | ml            |                                     |
| Salierai ir pomidorai            | Salierai               | 200    | g             | 4–6 kartus po 10 sek.<br>Greitis: 1 |
|                                  | Pomidorai              | ½      | pz.           |                                     |
|                                  | Vanduo                 | 120    | ml            |                                     |





| REKOMENDUOJAMAS MAIŠYMO GREITIS   |                                    |        |               |                       |
|---|------------------------------------|--------|---------------|-----------------------|
| Receptas  | Ingredientai                       | Kiekis | Matavimo vnt. | Laikas/Greitis        |
| Pesto padažas   | Tarkuotas parmezanas               | ½      | puodelis      | 90 sek.<br>Greitis: 1 |
|   | Švieži baziliko lapeliai           | 2      | puodelis      |                       |
|   | Česnakas                           | 3      | skiltelės     |                       |
|   | Kedro riešutai                     | 1/3    | puodelis      |                       |
|   | Pirmojo spaudimo alyvuogių aliejus | ½      | puodelis      |                       |
|   | Druska                             |        |               |                       |
|   | Juodieji pipirai                   |        |               |                       |
| <b>Metodas</b>  |                                    |        |               |                       |
| 1. Sutarkuokite parmezaną smulkintuvu.  |                                    |        |               |                       |
| 2. Įdėkite baziliką, česnako skiltelės ir kedro riešutus. Susmulkinkite ir sumaišykite su parmezanu.  |                                    |        |               |                       |
| 3. Supilkite 1/3 alyvuogių aliejaus ir maišykite iki vienodos konsistencijos. Palaipsniui pilkite likusį aliejų, kol gausite kremingą tekstūrą. |                                    |        |               |                       |
| 4. Pagal skonį įdėkite druskos ir pipirų.   |                                    |        |               |                       |
| * Rekomenduojama greitis - Malūnėlis: 2   |                                    |        |               |                       |

| PRIEDAS: SMULKINTUVAS*              |        |        |        |                  |        |                |         |         |
|-------------------------------------|--------|--------|--------|------------------|--------|----------------|---------|---------|
| Ingredientai                        | Kiekis | Kokybė | Trukmė | Kokybė           | Trukmė | Kokybė         | Trukmė  | Greitis |
| Svogūnai                            | 60     | g      | -      |                  | -      |                | 10 sek. | 1       |
| Džiiovintos krevetės                | 30     | g      | -      |                  | -      |                | 20 sek. | 1       |
| Česnakas                            | 60     | g      | -      |                  | -      |                | 5 sek.  | 1       |
| Migdolai                            | 100    | g      | -      | Vidutinio rupumo | -      | Smulkiai malti | 10 sek. | 1       |
| Mėsa (jautiena)                     | 200    | g      | -      |                  | -      |                | 20 sek. | 1       |
| Džiiovintos paprikos                | 30     | g      | -      |                  | -      |                | 20 sek. | 1       |
| Švieži raudonieji maži pipirai      | 30     | g      | -      |                  | -      |                | 20 sek. | 1       |
| Smulkintuvo vardinė galia yra 185 W |        |        |        |                  |        |                |         |         |

| PRIEDAS: MALŪNĖLIS* |        |        |        |                  |        |                |         |         |
|---------------------|--------|--------|--------|------------------|--------|----------------|---------|---------|
| Ingredientai        | Kiekis | Kokybė | Trukmė | Kokybė           | Trukmė | Kokybė         | Trukmė  | Greitis |
| Kavos pupelėms      | 50     | g      | -      | Vidutinio rupumo | -      | Smulkiai malti | 30 sek. | 2       |

| PRIEDAS: MAIŠIKLIS                                      |               |        |                  |        |                |         |         |  |
|---|---------------|--------|------------------|--------|----------------|---------|---------|--|
| Ingredientai  | Kokybė        | Trukmė | Kokybė           | Trukmė | Kokybė         | Trukmė  | Greitis |  |
| Švieži bananai (240 g), Pienas (330 ml), Vanduo (30 ml) | Rupaus malimo | -      | Vidutinio rupumo | -      | Smulkiai malti | 30 sek. | 2       |  |

## TRIKČIŲ ŠALINIMAS

| POŽYMIŠ                 | PRIEŽASTIS  | SPRENDIMAS  |
|-------------------------|---|---|
| Prietaisas neįsijungia. | Prietaiso elektros kištukas neprijungtas prie maitinimo šaltinio.   | Prietaisą prijunkite prie maitinimo šaltinio.   |
|                         | Butelis ir maišiklio ašmenys nėra tinkamai pritvirtinti prie maišiklio pagrindo. Apsauginė sujungimo sistema neleidžia įjungti prietaiso. | Sumontuokite butelį ir maišiklio ašmenis, kaip nurodyta instrukcijoje skyriuje „Naudojimo instrukcija“. |





| POŽĪMIS  | PRIEŽASTIS            | SPRENDIMAS   |
|--|-----------------------|--|
| Prietaisui veiciant variklis sulētēja.   |                       | Jei variklis pradējo veikti lēčiau, nedelsdami išjunkite maišikļi, atjunkite prietaisā nuo maitinimo lizdo ir palikite jį atvēsti mažiausiai 10 minucių.       |
|  | Produktai per dideli. | Supjaustykite visus kietus vaisius ir daržoves į ne didesnius nei 1,8 cm <sup>2</sup> –2,5 cm <sup>2</sup> gabalēlius.   |
|  | Blogi produktai.      | Prietaiso paskirtis – gērimų gamyba. Pridēkite vaisių, daržovių ir panašiai. Niekada nemaišykite tokių produktų kaip mielės, trintos bulvės, mėsa ar panašiai. |
| Dēl bet kokių kitų problemų kreipkitės į įgaliotąjį „Electrolux“ aptarnavimo centrā. |                       |  |

## IŠMETIMAS



Šis ant gaminio esantis simbolis rodo, kad šiam gaminyje yra akumulatorius, kurio negalima šalinti su įprastomis buitiniėmis atliekomis.



Šis simbolis ant gaminio ar jo pakuotės rodo, kad gaminio negalima laikyti buitiniėmis atliekomis. Norėdami perdirbti savo gaminį, nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą arba „Electrolux“ techninės priežiūros centrą, kur bus galima saugiai ir profesionaliai išimti ir perdirbti akumulatorių ir elektrines dalis. Laikykitės savo šalies taisyklių dėl atskiro elektrinių gaminiių ir įkraunamų akumulatoriū surinkimo.

„Electrolux“ pasilieka teisę nepranešusi keisti gaminius, informaciją ir techninius duomenis.

## LATVIEŠU

Paldies, ka izvēlējāties Electrolux izstrādājumu. Labākam sniegunam izvēlieties oriģinālos Electrolux piederumus un rezerves daļas. Tie ir paredzēti tieši jūsu izstrādājumam. Šis izstrādājums veidots, domājot par apkārtējo vidi. Visas plastmasas daļas ir paredzētas pārstrādei.

## SASTĀVDAĻAS

- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| A. No izlīšanas aizsargāts dzeramais vāciņš ar rokturi | I. Dzesēšanas stienītis*          |
| B. Blendera pudele                                     | J. Dzesēšanas stienīša vāks*      |
| C. Blendera asmeņu konstrukcija                        | K. Smalcinātāja pamatne*          |
| D. Ātruma pārslēgs                                     | L. Smalcinātāja pamatnes vārpsta* |
| E. Blendera pamatne                                    | M. Smalcinātāja asmeņi*           |
| F. Strāvas vads  | N. Smalcinātāja trauks            |
| G. Mazā pudele/dzirnaviņu trauks*                      |                                   |
| H. Dzirnaviņu asmeņu konstrukcija*                     |                                   |

\* Tikai atsevišķiem modeļiem

### Attēls 2-3. lappusē

## DARBA SĀKŠANA

- 1 Pirms pirmās lietošanas reizes.** Tiriet blenderi atbilstoši norādījumiem sadaļā „Tīrīšana un apkope”. Piepildiet pudeli ar sastāvdaļām.  
**Uzmanību!** Nepārsniedziet maksimālo uzpildes tilpumu: 600 ml blendera pudelei (B) un 300 ml mazajai pudelei/dzirnaviņu traukam (G). Nemiksējiet mīklu, kartupeļu biežputru, gaļu utt.
- 2 Uzpildiet jebkuru pudeli ar sastāvdaļām.** Aizveriet blendera asmeņu konstrukciju (C) pudeles atvērtais galā, pagriežot to pulksteņa rādītāja virzienā  
**Uzmanību!** Asmeņi un ieliktni ir ļoti asi!
- 3 Novietojiet blendera pamatni uz līdzenas, horizontālas virsmas.** Pievienojiet strāvas vadu kontaktlīdzdai.
- 4 Apģieziet pudeli otrādi.** Iespiediet pudeli blendera pamatnē (E) un pagriežiet to pulksteņa rādītāja virzienā, lai nofiksētu.





**Piezīme:** bloķētā stāvoklī simbolam ▼ uz blendera asmeņu konstrukcijas jāsakrīt ar simbolu ū uz blendera pamatnes.

**Uzmanību!** Lai mazinātu traumu gūšanas risku, nekad nenovietojiet asmeni uz pamatnes, ja pudele nav atbilstoši piestiprināta.

- 5 **Pagrieziet ātruma regulatoru (D) pozīcijā 1 vai 2 atkarībā no receptes/vajadzības.** Pagrieziet ātruma izvēles pārslēgu pozīcijā "PULSE" īslaicīgai intensīvai darbībai.

**Uzmanību!** Ja motors apstājas, nekavējoties izslēdziet blenderi, atvienojiet ierīci no strāvas padeves avota, un ļaujiet tai atdzist vismaz 10 minūtes.

- 6 **Kad sastāvdaļas ir pilnībā sajaukušās:** pagrieziet ātruma regulatoru pozīcijā "OFF", lai pārtrauktu miksēt. Pārļiecinieties, ka motors ir pilnīgi apstājies, tad piespiediet pudeli uz leju un pagrieziet to pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai atbloķētu. Izņemiet pudeli no blendera pamatnes un pagrieziet otrādi. Aizstājiet asmeņu konstrukciju ar dzeramo vāciņu (A).

### DZESĒŠANAS STIENIŠA LIETOŠANA\*

Dzesēšanas stienītis atdzesē un uztur jūsu svaigi blendēto dzērienu temperatūru.

- 7 **Atskrūvējiet dzesēšanas stienīša (I) vāciņu (J) un uzpildiet ar krāna ūdeni līdz atzīmei MAX.** Uzskrūvējiet atpakaļ vāciņu uz dzesēšanas stienīša un ielieciet saldētavā, līdz ūdens sasalst.

- 8 **Uzskrūvējiet saldēto dzesēšanas stienīti uz dzeramā vāciņa ar rokturi (A).** Piestipriniet to pie blendera pudeles (B). Dzesēšanas stienīti var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

**Piezīme!** Dzesēšanas stienītis nav piemērots lietošanai ar mazo pudeli (G).

### DZIRNAVIŅU LIETOŠANA\*

- 9 **Ievietojiet sastāvdaļas mazajā pudelē/dzirnaviņu traukā (G).** Aizveriet dzirnaviņu asmeņu konstrukciju (H) pudeles atvērtais galā, pagriežot to pulksteņa rādītāja virzienā.

**Uzmanību!** Asmeņi un ieliktni ir ļoti asi!

- 10 **Apgrieziet pudeli otrādi.** Iespiediet pudeli blendera pamatnē (E) un pagrieziet to pulksteņa rādītāja virzienā, lai nofiksētu.

**Piezīme:** bloķētā stāvoklī simbolam ▼ uz dzirnaviņu asmeņu konstrukcijas jāsakrīt ar simbolu ū uz blendera pamatnes.

**Uzmanību!** Lai mazinātu traumu gūšanas risku, nekad nenovietojiet asmeni uz pamatnes, ja pudele nav atbilstoši piestiprināta.

### SMALCINĀTĀJA LIETOŠANA\*

- 11 **Uzstādiet smalcinātāja asmeņus (M) uz smalcinātāja pamatnes vārpstas (L),** piespiežot to uz leju, līdz asmeņi nofiksējas. Ielieciet sastāvdaļas smalcinātāja traukā (N). Uzstādiet smalcinātāja pamatni (K) uz smalcinātāja trauka, pagriežot to pulksteņa rādītāja virzienā, līdz smalcinātāja trauks nofiksējas.

- 12 **Apgrieziet smalcinātāju otrādi.** Iespiediet smalcinātāju blendera pamatnē (E) un pagrieziet to pulksteņa rādītāja virzienā, lai nofiksētu.

**Piezīme:** bloķētā stāvoklī simbolam ▼ uz smalcinātāja pamatnes jāsakrīt ar simbolu ū uz blendera pamatnes.

**Uzmanību!** Lai mazinātu traumu risku, nekadā gadījumā neuzlieciet asmeņu konstrukciju uz pamatnes, neuzstādot pareizi smalcinātāja trauku.

### TĪRĪŠANA UN APKOPE

- 13 **Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.** Papildpiederumus var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, izņemot blendera asmeņu konstrukciju (C), dzirnaviņu asmeņu konstrukciju (H\*) un smalcinātāja pamatni (K\*). Ļaujiet visām daļām pilnīgi nožūt.

**Uzmanību!** Asmeņi un ieliktni ir ļoti asi!

- 14 **Notīriet blendera pamatni ar mitru drāniņu.**

**Uzmanību!** Blendera pamatni nekadā gadījumā nedrīkst iegremdēt ūdenī!

Tīrot ierīci, neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un skrāpjus.

- 15 **Razpoložljiva dodatna oprema:** dodatni platenki ASBEB1 in ASBEB2.

Izbaidiet savu jauno Electrolux izstrādājumu!

GB

FR

AR

BG

CZ

DE

DK

EE

ES

FI

GR

HR

HU

IT

LT

LV

NO

PL

RO

RS

RU

SE

SI

SK

TR

UA





## DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

### Pirms ierīces izmantošanas pirmo reizi rūpīgi izlasiet tālāk sniegtos norādījumus.

- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni. Uzglabājiet ierīci un vadu bērniem nepieejamā vietā. Personas ar ierobežotām fiziskajām, sensoriskajām vai garīgajām spējām vai bez pietiekamas pieredzes un zināšanām drīkst lietot ierīci tikai citas personas uzraudzībā vai pēc iepriekšējas instruēšanas par drošu ierīces lietošanu, ja tās apzinās ar lietošanu saistītos riskus. Ierīce nav rotaļlieta. Neļaujiet bērniem ar to rotaļāties.
- Tīrīšanu un lietotāja veikto apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.
- Šo ierīci drīkst pievienot tikai tādām strāvas avotam, kura spriegums un frekvence atbilst tehnisko specifikāciju plāksnītē sniegtajām norādēm!
- Neizmantojiet un nepārvietojiet ierīci, ja
  - strāvas vads ir bojāts,
  - korpuss ir bojāts.
- Ja ierīce vai strāvas vads ir bojāts, ražotājam, apkalpošanas pārstāvim vai kvalificētai personai jāveic ierīces vai strāvas vada nomaiņa, lai novērstu turpmākus draudus izmantošanas laikā.
- Novietojiet ierīci uz plakanas, līdzenas virsmas.
- Ierīci drīkst lietot tikai telpās.
- Neļaujiet vadam karāties pāri galda vai letes malai, neļaujiet vadam saskarties ar karstu virsmu, tai skaitā plīti.
- Nedrīkst izmantot citu, neieteiktu rūpnīcu izgatavotus vai pārdotus piederumus vai detaļas; tas var radīt savainojumu risku personām.
- Pārlicinieties, vai motors ir pilnīgi apstājies pirms izjaukšanas un tīrīšanas.
- Izvairieties no saskares ar kustīgajām daļām. Saskare ar tām var radīt traumas!
- Asmeņi un ieliktni ir ļoti asi! Pastāv traumu gūšanas risks! Esiet uzmanīgs, saliekot vai izjaucot pēc lietošanas vai tīrīšanas laikā! Nodrošiniet, lai ierīce būtu atvienota no strāvas padeves avota.
- Ierīci drīkst izmantot tikai tai paredzētajiem mērķiem.
- Nemēģiniet apiet drošības bloķēšanas sistēmu, kas ieslēdz ierīci.
- Nekad negatavojiet vārošu šķidrumu (vairāk par 80 °C).
- Neļaujiet šai ierīcei darboties ar lielu slodzi ilgāk par 1 minūtēm bez pārtraukuma. Kad ierīce ir darbojusies 1 minūtes ar lielu slodzi, tai ir jāļauj atdzist vismaz 10 minūtes.
- Ēt mešalnik pogosto uporabljate za sekljanje trdih suhih snovi, kot so oreški, se lahko skrhajo rezila. Mešalnik ni primeren za drobljenje ledu, npr. za koktajle. Oreščke je dovoljeno občasno dodati mešanici, ne pa jih nenehno sekljati, da se ne skrhajo rezila.
- Ievērojiet piesardzību, darbojoties ar asajiem griešanas asmeņiem, kad iztukšojat trauku tīrīšanas laikā.
- Pirms piederumu maiņas vai pieskaršanās detaļām, kas lietošanas laikā griežas, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves avota.
- Nelietojiet šo ierīci, lai maisītu krāsu. Tas ir bīstami, var izraisīt sprādzienu!
- Nepārsniedziet maksimālo uzpildes apjomu, kas norādīts uz ierīces.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājsaimniecības vajadzībām. Ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamiem bojājumiem, kas var rasties ierīces neatbilstošas vai nepareizas izmantošanas dēļ.







## RECEPTES

| MAKSIMĀLAIS DARBINĀŠANAS LAIKS AR LIELU SLODZI | MAKSIMĀLĀ KAPACITĀTE |
|--|----------------------|
| 1 min  | 600 ml               |

| IETEICAMĀIS BLENDERA DARBINĀŠANAS ĀTRUMS   |                         |          |            |                                  |
|--|-------------------------|----------|------------|----------------------------------|
| Recepte  | Sastāvdaļas             | Daudzums | Mērvienība | Laiks / Ātrums                   |
| Svaigu dārzeņu biezenis  | Burkāni                 | 40       | g          | 10 s x (2–3) reizes<br>Ātrums: 2 |
|  | Kartupeļi               | 40       | g          |                                  |
|  | Sīpoli                  | 40       | g          |                                  |
|  | Ūdens                   | 80       | ml         |                                  |
| Vārītu dārzeņu biezenis  | Sīpoli                  | 25       | g          | 10 s x (2–3) reizes<br>Ātrums: 1 |
|  | Burkāni                 | 50       | g          |                                  |
|  | Kartupeļi               | 50       | g          |                                  |
|  | Cukīni                  | 50       | g          |                                  |
| Pitaija un ziedkāposti   | Ūdens                   | 120      | ml         | 10 s x (4–6) reizes<br>Ātrums: 2 |
|  | Pitaija                 | ¼ - ½    | gab.       |                                  |
|  | Burkāni                 | ¼ - ½    | gab.       |                                  |
|  | Ziedkāposti             | 30       | g          |                                  |
| Ananāsu-aprikožu dzēriens  | Ananāss rīpiņās         | 60       | g          | 10 s x (4–6) reizes<br>Ātrums: 1 |
|  | Žāvētas aprikozes       | 10       | g          |                                  |
|  | Jogurts                 | 75       | g          |                                  |
| Āboli un ziedkāposti   | Āboli                   | ¼ - ½    | ml         | 10 s x (4–6) reizes<br>Ātrums: 2 |
|  | Ziedkāposti             | 30-50    | g          |                                  |
|  | Citrons                 | ¼        | gab.       |                                  |
|  | Ūdens                   | 120      | ml         |                                  |
| Vitamīns   | Ābols                   | 40       | g          | 10 s x (4–6) reizes<br>Ātrums: 2 |
|  | Banāns                  | 50       | g          |                                  |
|  | Papaija                 | 100      | g          |                                  |
|  | Piens                   | 150      | ml         |                                  |
| Selerija un tomāti   | Selerija                | 200      | g          | 10 s x (4–6) reizes<br>Ātrums: 1 |
|  | Tomāti                  | ½        | gab.       |                                  |
|  | Ūdens                   | 120      | ml         |                                  |
| Pesto  | Rivēts Parmezāna siers  | ½        | tase       | 90 s<br>Ātrums: 1                |
|  | Svaigas bazilika lapas  | 2        | tase       |                                  |
|  | Ķiploki                 | 3        | daiviņas   |                                  |
|  | Ciedru rieksti          | 1/3      | tase       |                                  |
|  | “Extra Virgin” olīveļļa | ½        | tase       |                                  |
|  | Sāls                    |          |            |                                  |
|  | Melnie pipari           |          |            |                                  |
| <b>Metode</b>  |                         |          |            |                                  |
| 1. Sarīvējiet Parmezāna sieru smalcinātājā.  |                         |          |            |                                  |
| 2. Pievienojiet baziliku, ķiploku daiviņas un ciedru riekstus. Sasmalciniet un sajauciet ar Parmezāna sieru.                           |                         |          |            |                                  |
| 3. Pielejiet 1/3 olīveļļas un sajauciet, līdz iegūta vienmērīga masa. Pakāpeniski pielejiet atlikušo eļļu, līdz maisījums kļūst biezs. |                         |          |            |                                  |
| 4. Pievienojiet sāli un piparus pēc garšas.  |                         |          |            |                                  |
| * Ieteicamais ātrums - Dzirnaviņ: 2  |                         |          |            |                                  |

GB  
FR  
AR  
BG  
CZ  
DE  
DK  
EE  
ES  
FI  
GR  
HR  
HU  
IT  
LT  
**LV**  
NO  
PL  
RO  
RS  
RU  
SE  
SI  
SK  
TR  
UA





| PAPILDĪRĪCĒ: SMALCINĀTĀJS*   |          |           |       |           |       |           |       |        |
|------------------------------|----------|-----------|-------|-----------|-------|-----------|-------|--------|
| Sastāvdaļas                  | Daudzums | Kvalitāte | Laiks | Kvalitāte | Laiks | Kvalitāte | Laiks | Ātrums |
| Sīpoli                       | 60       | g         | -     | -         | -     | -         | 10 s  | 1      |
| Kaltētas garšvielas          | 30       | g         | -     | -         | -     | -         | 20 s  | 1      |
| Ķiploki                      | 60       | g         | -     | -         | -     | -         | 5 s   | 1      |
| Mandeles                     | 100      | g         | -     | -         | -     | -         | 10 s  | 1      |
| Gaļa (liellopu gaļa)         | 200      | g         | -     | -         | -     | -         | 20 s  | 1      |
| Kaltēti pipari               | 30       | g         | -     | -         | -     | -         | 20 s  | 1      |
| Svaigi mazie sarkanie pipari | 30       | g         | -     | -         | -     | -         | 20 s  | 1      |

Smalcinātāja nominālā jauda ir 185 W

| PAPILDĪRĪCĒ: DZIRNAVIŅ* |          |           |       |           |        |           |        |        |   |
|-------------------------|----------|-----------|-------|-----------|--------|-----------|--------|--------|---|
| Sastāvdaļas             | Daudzums | Kvalitāte | Laiks | Kvalitāte | Laiks  | Kvalitāte | Laiks  | Ātrums |   |
| Kafijas pupiņas         | 50       | g         | Rupja | -         | Vidēja | -         | Smalka | 30 s   | 2 |

| PAPILDĪRĪCĒ: BLENDERI                                |          |           |       |           |       |           |       |        |
|--|----------|-----------|-------|-----------|-------|-----------|-------|--------|
| Sastāvdaļas  | Daudzums | Kvalitāte | Laiks | Kvalitāte | Laiks | Kvalitāte | Laiks | Ātrums |
| Svaigs banāns (240 g), Piens (330 ml), Ūdens (30 ml) |          | Rupja     | -     | Vidēja    | -     | Smalka    | 30 s  | 2      |

## DARBĪBAS TRAUČĒJUMU NOVĒRŠANA

| PAZĪME                                | CĒĻONIS   | RISINĀJUMS  |
|---------------------------------------|---|---|
| Ierīce neieslēdzas.                   | Ierīce nav pievienota strāvas padeves avotam.   | Pievienojiet ierīci strāvas padeves avotam.   |
|                                       | Pudele un asmens nav pareizi uzstādīti blendera pamatnē. Drošības bloķēšanas sistēma neļauj ieslēgt ierīci. | Uzstādiet pudeli un asmeni atbilstoši norādījumiem sadaļā „Lietošanas norādes”.   |
| Ekspluatācijas laikā motors apstājas. |   | Ja motors apstājas, nekavējoties izslēdziet blenderi, atvienojiet ierīci no strāvas padeves avota un ļaujiet tai atdzist vismaz 10 minūtes.   |
|                                       | Sastāvdaļas ir pārāk lielas.  | Sagrieziet visus cietos augļus un dārzeņus gabaliņos, kas nav lielāki par 1,8 cm <sup>2</sup> –2,5 cm <sup>2</sup> .  |
|                                       | Nepareizas sastāvdaļas.   | Ierīce ir paredzēta dzērienu pagatavošanai. Pievienojiet augļus, dārzeņus vai citas līdzīgas sastāvdaļas. Nekad negatavojiet tādas sastāvdaļas kā mīklu, kartupeļu biezeni, gaļu un līdzīgus produktus. |

Ja jums radušās papildu problēmas, sazinieties ar pilnvarotu Electrolux servisa centru.

## UTILIZĀCIJA



Šis simbols uz produkta norāda, ka produkts satur akumulatoru, ko nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.





Šis simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka produktu nedrīkst izmest kopā ar sadzīves atkritumiem. Lai produktu nodotu pārstrādei, lūdzu, nogādājiet to oficiālā savākšanas punktā vai Electrolux apkalpošanas centrā, lai akumulatora un elektrisko daļu noņemšana un pārstrāde notiktu droši un profesionāli. Ievērojiet savas valsts noteikumus par elektroierīču un lādējamo akumulatoru atsevišķu savākšanu.

*Electrolux patur tiesības veikt produktu, informācijas un specifikāciju izmaiņas bez iepriekšēja paziņojuma.*

## NORSK

Takk for at du velger et Electrolux-produkt. For å sikre de beste resultatene, må du alltid bruke originale tilbehør og reservedeler fra Electrolux. De er spesielt designet for produktet ditt. Dette produktet er utformet med miljøet i tankene. Alle plastdeler er merket for resirkuleringsformål.

## KOMPONENTER

- |                                   |                              |
|-----------------------------------|------------------------------|
| A. Drikkelokk med bærehåndtak     | I. Kjølepinne*               |
| B. Mikseflaske                    | J. Kjølepinnelokk            |
| C. Blenderkniver                  | K. Minikutterbase*           |
| D. Hastighetsvelger               | L. Skaft til minikutterbase* |
| E. Miksersokkel                   | M. Minikutterkniv*           |
| F. Strømledning                   | N. Minikutterbeholder*       |
| G. Liten flaske / kvernebeholder* |                              |
| H. Kverneenhet*                   |                              |

*\* Kun enkelte modeller*

Bilde side 2-3

## SLIK KOMMER DU I GANG

- 1 **Før første gangs bruk:** Rengjør mikseren i henhold til instruksjonene under Rengjøring og vedlikehold. Fyll flasken med ingrediensene.  
**Varsel!** Overskrid ikke det maksimale fyllvolumet: 600 ml for blenderflasken (B) og 300 ml for den lille flasken / kvernebeholderen (G). Ikke egnet til deig, potetmos, kjøtt osv.
- 2 **Fyll ingrediensene i fritt valgt flaske.** Fest blenderknivene (C) på toppen av flasken ved å vri den med urviseren. **Forsiktig!** Bladene og innleggene er svært skarpe!
- 3 **Plasser miksersokkelen på en flat og jevn overflate.** Koble til en stikkontakt.
- 4 **Snu flasken opp ned.** Trykk flasken inn i blenderbasen (E) og roter den med urviseren for å låse den.  
**Merk:** Når låst, skal symbolet ▼ på blenderkniven innrettes til symbolet ♂ på blenderbasen.  
**Forsiktig!** For å redusere faren for personskade skal bladenheten aldri plasseres på sokkelen uten at flasken er riktig festet.
- 5 **Vri hastighetvelgeren (D) til 1 eller 2 i henhold til oppskrift / preferanse.** Vri hastighetvelgeren til "PULSE" for korte kraftstøt.  
**Forsiktig!** Hvis motoren stopper opp, må du umiddelbart slå av mikseren, trekke ut støpselet og la apparatet avkjøles i minst 10 minutter.
- 6 **Når ingrediensene er blandet:** Slå hastighetvelgeren til "AV" for å slutte å blande. Kontroller at motoren har stoppet helt, trykk deretter flasken ned og vri den mot urviseren for å løsne den. Fjern flasken fra blenderbasen og snu den opp ned. Bytt ut blenderknivene med drikkelokket (A).

## BRUK AV KJØLEPINNEN\*

Kjølepinnen kjøler ned og opprettholder lav temperatur på de tilberedte blandingene.

- 7 **Skru av hetten (J) på kjølepinnen (I) og fyll den med vann fra springen til MAX-merket.** Skru hetten tilbake på kjølepinnen og legg den i fryseren inntil vannet fryser.
- 8 **Skru den frosne kjølepinnen på drikkelokket med bærehåndtaket (A).** Fest den på blenderflasken (B) Kjølepinnen kan rengjøres i oppvaskmaskin.  
**Merk!** Kjølepinnen passer ikke i den lille flasken (G).

## BRUK AV KVERNEN\*

- 9 **Fyll ingrediensene i den lille flasken / kvernebeholderen.** Fest kverneenheten (H) på den åpne enden av flasken ved å vri den med urviseren





- Forsiktig!** Bladene og innleggene er svært skarpe!
- 10 Snu flasken opp ned.** Trykk flasken inn i blenderbasen (E) og roter den med urviseren for å låse den.  
**Merk** at når den er låst skal symbolet ▼ på kverneenheten være på linje med symbolet Ⓔ på blenderbasen.  
**Forsiktig!** For å redusere faren for personskaade skal bladenheten aldri plasseres på sokkelen uten at flasken er riktig festet.

#### BRUK AV MINIKUTTER\*

- 11 Fest minikutterknivene (M) på skaftet (L) ved å dytte den ned inntil knivene klikker på plass.** Fyll ingrediensene i beholderen (N). Fest basen (K) på beholderen ved å vri den med urviseren inntil beholderen klikker på plass.
- 12 Snu minikutteren opp ned.** Dytt minikutteren inn i blenderbasen (E) og roter den med urviseren for å låse den.  
**Merk:** Når låst skal symbolet ▼ på minikutterbasen være på linje med symbolet Ⓔ på blenderbasen.  
**Varse!** For å unngå risiko for skade, plasser aldri knivenheten på basen uten at minikutterbeholderen riktig festet.

#### RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- 13 Koble fra apparatet.** Tilbehøret kan vaskes i oppvaskmaskinen unntatt blenderknivene (C), kverneenheten (H\*) og minikutterbasen (K\*). La alle deler tørke godt.  
**Forsiktig!** Bladene og innleggene er svært skarpe!
- 14 Rengjør miksersockelen med en fuktig klut.**  
**Forsiktig!** Senk aldri miksersockelen ned i vann!  
Ikke bruk skuremidler eller skuresvamp når du rengjør apparatet.
- 15 Tilgjengelig tilbehør:** Ekstra flasker ASBEB1, ASBEB2.  
Nyt ditt nye Electrolux-produkt!

## SIKKERHETSÅD

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

- Dette produktet skal ikke brukes av barn. Oppbevar produktet og ledningen utilgjengelig for barn. Produktet kan brukes av personer med redusert fysisk, sansemessig eller mental kapasitet eller manglende erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller er instruert i trygg bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn må ikke leke med produktet.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn med mindre de har tilsyn.
- Apparatet kan bare kobles til en strømkilde med samme spenning og frekvens som er angitt på typeskiltet!
- Ikke bruk eller løft apparatet hvis
  - strømledningen er skadet
  - huset er skadet
- Hvis apparatet eller strømledningen er skadet, må de skiftes av produsenten, et autorisert servicesenter eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Apparatet skal alltid plasseres på et plant og jevnt underlag.
- Koble alltid apparatet fra stikkkontakten hvis det står uten tilsyn, eller før montering, demontering eller rengjøring.
- Ikke senk apparatet i vann eller andre væsker.
- Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller benken, og ikke la ledningen komme i kontakt med varme overflater, inkludert komfyren.
- Bruk aldri tilbehør eller deler laget av andre produsenter som ikke er anbefalt eller solgt, da dette kan øke risikoen for personskaade.
- Sørg for at motoren har stoppet helt før demontering og rengjøring.





- Unngå kontakt med bevegelige deler. Kontakt kan føre til skade!
- Bladene og innleggene er svært skarpe! Fare for personskade! Vær forsiktig under montering, demontering eller under rengjøring! Sørg for at produktet er koblet fra strømtilførselen.
- Ikke bruk apparatet til noe annet enn det det er beregnet på.
- Ikke prøv å omgå sikkerhetslåsen som slår på apparatet.
- Ikke bearbeid kokende væske (maks. 80 °C).
- Ikke la apparatet gå i mer enn 1 minutter om gangen med tungt innhold. Når apparatet har gått i 1 minutter med tungt innhold, skal det avkjøles i minst 10 minutter.
- Knivene kan bli sløve hvis de brukes til å kutte harde, tørre matvarer som nøtter. Mikseren egner seg ikke til å knuse is til f.eks. cocktails. Det er mulig å ha nøtter i en blanding av og til. Men hvis dette gjøres jevnlig, blir knivene snart sløve.
- Vær forsiktig når du håndterer de skarpe knivene, tømmer bollen og rengjør mikseren.
- Slå av apparatet og trekk støpset ut av stikkontakten før du skifter tilbehør, eller nærmer deg bevegelige deler som er i bruk.
- Bruk ikke dette produktet til å røre maling. Fare, kan føre til eksplosjon!
- Ikke overskrid det maksimale fyllevolumet som er angitt på produktet.
- Dette apparatet er bare beregnet på husholdningsbruk. Produsenten påtar seg ikke erstatningsansvar for eventuelle skader som følge av upassende eller feilaktig bruk.

#### OPPSKRIFTER

| MAKSIMAL TILBEREDNINGSTID MED MYE OPPFI | MAKSIMAL KAPASITET |
|---|--------------------|
| 1 min                                   | 600 ml             |

| ANBEFALT BLANDINGSHASTIGHET   |                   |        |       |                                     |
|-------------------------------|-------------------|--------|-------|-------------------------------------|
| Oppskrift                     | Ingredienser      | Antall | Enhet | Tid / Hastighet                     |
| Mose rå grønnsaker            | Gulrøtter         | 40     | g     | 10 S x (2–3) ganger<br>Hastighet: 2 |
|                               | Poteter           | 40     | g     |                                     |
|                               | Løk               | 40     | g     |                                     |
|                               | Vann              | 80     | ml    |                                     |
| Lage puré av kokte grønnsaker | Løk               | 25     | g     | 10 S x (2–3) ganger<br>Hastighet: 1 |
|                               | Gulrøtter         | 50     | g     |                                     |
|                               | Potet             | 50     | g     |                                     |
|                               | Squash            | 50     | g     |                                     |
| Pitaya og blomkål             | Vann              | 120    | ml    | 10 S x (4–6) ganger<br>Hastighet: 2 |
|                               | Pitaya            | ¼ - ½  | stk   |                                     |
|                               | Gulrøtter         | ¼ - ½  | stk   |                                     |
|                               | Blomkål           | 30     | g     |                                     |
| Ananas og aprikos smoothie    | Ananas i biter    | 60     | g     | 10 S x (4–6) ganger<br>Hastighet: 1 |
|                               | Tørkede aprikoser | 10     | g     |                                     |
|                               | Yoghurt           | 75     | g     |                                     |





| ANBEFALT BLANDINGSHASTIGHET  |                         |        |              |                                     |
|--|-------------------------|--------|--------------|-------------------------------------|
| Oppskrift  | Ingredienser            | Antall | Enhet        | Tid / Hastighet                     |
| Eple og blomkål  | Eple                    | ¼ - ½  | ml           | 10 S x (4-6) ganger<br>Hastighet: 2 |
|  | Blomkål                 | 30-50  | g            |                                     |
|  | Sitron                  | ¼      | stk          |                                     |
|  | Vann                    | 120    | ml           |                                     |
| Vitamin  | Apple                   | 40     | g            | 10 S x (4-6) ganger<br>Hastighet: 2 |
|  | Banan                   | 50     | g            |                                     |
|  | Papaya                  | 100    | g            |                                     |
|  | Melk                    | 150    | ml           |                                     |
| Selleri og tomat   | Selleri                 | 200    | g            | 10 S x (4-6) ganger<br>Hastighet: 1 |
|  | Tomat                   | ½      | stk          |                                     |
|  | Vann                    | 120    | ml           |                                     |
| Pesto  | Revet parmesan          | ½      | kopp         | 90 S<br>Hastighet: 1                |
|  | Ferske basilikumblader  | 2      | kopp         |                                     |
|  | Hvitløk                 | 3      | hvitløksfedd |                                     |
|  | Pinjekjerner            | 1/3    | kopp         |                                     |
|  | Extra virgin olivenolje | ½      | kopp         |                                     |
|  | Salt                    |        |              |                                     |
|  | Sort pepper             |        |              |                                     |
|  | <b>Metode</b>           |        |              |                                     |
| 1. Riv parmesan i minikutter.<br>2. Legg til basilikum, hvitløksfedd og pinjekjerner. Hakk og bland med parmesan.<br>3. Legg til 1/3 av olivenoljen og bland. Legg til resten av oljen sakte inntil du oppnår en fløteaktig tekstur.<br>4. Legg til salt og pepper etter smak. |                         |        |              |                                     |

\* Anbefalt hastighet - Kvern : 2

| UTSTYR: HAKKER*                               |        |   |                 |     |                 |     |                 |      |           |
|---|--------|---|-----------------|-----|-----------------|-----|-----------------|------|-----------|
| Ingredienser                                  | Antall |   | Type (kvalitet) | Tid | Type (kvalitet) | Tid | Type (kvalitet) | Tid  | Hastighet |
| Løk   | 60     | g | Grov (kornet)   | -   | Medium          | -   | Finhakk         | 10 s | 1         |
| Tørre reker                                   | 30     | g |                 | -   |                 | -   |                 | 20 s | 1         |
| Hvitløk                                       | 60     | g |                 | -   |                 | -   |                 | 5 s  | 1         |
| Mandler                                       | 100    | g |                 | -   |                 | -   |                 | 10 s | 1         |
| Kjøtt (Biff)                                  | 200    | g |                 | -   |                 | -   |                 | 20 s | 1         |
| Tørr pepper                                   | 30     | g |                 | -   |                 | -   |                 | 20 s | 1         |
| Fersk rød liten paprika                       | 30     | g |                 | -   |                 | -   |                 | 20 s | 1         |
| Den nominelle effekten til chopperen er 185 W |        |   |                 |     |                 |     |                 |      |           |

| UTSTYR: KVERN* |        |   |                 |     |                 |     |                 |      |           |
|----------------|--------|---|-----------------|-----|-----------------|-----|-----------------|------|-----------|
| Ingredienser   | Antall |   | Type (kvalitet) | Tid | Type (kvalitet) | Tid | Type (kvalitet) | Tid  | Hastighet |
| Kaffebønner    | 50     | g | Grov (kornet)   | -   | Medium          | -   | Finhakk         | 30 s | 2         |

| UTSTYR: BLENDER                                  |                 |     |                 |     |                 |      |           |  |
|--|-----------------|-----|-----------------|-----|-----------------|------|-----------|--|
| Ingredienser                                     | Type (kvalitet) | Tid | Type (kvalitet) | Tid | Type (kvalitet) | Tid  | Hastighet |  |
| Fersk banan (240 g), Melk (330 ml), Vann (30 ml) | Grov (kornet)   | -   | Medium          | -   | Finhakk         | 30 s | 2         |  |





## FEILSØKING

| SYMPTOM  | ÅRSAK   | LØSNING   |
|--|---|---|
| Apparatet slår seg ikke på.  | Apparatet er ikke koblet til en strømkilde.   | Koble apparatet til en strømkilde.  |
|  | Flasken og bladenheten er ikke riktig montert i mikserokkelen. Sikkerhetslåsen forhindrer at apparatet slås på. | Monter flasken i henhold til instruksjonene under Brukerveiledning.   |
| Motoren stopper opp under bruk.  |   | Hvis motoren stopper opp, må du umiddelbart slå av mikseren, trekke ut støpelet og la apparatet avkjøles i minst 10 minutter.                         |
|  | Ingrediensene er for store.   | Harde frukter og grønnsaker må kuttes i biter som ikke er større enn 1,8 til 2,5 cm <sup>2</sup> .  |
|  | Feil ingredienser.  | Apparatet er beregnet på å lage drikker. Tilsett frukter, grønnsaker eller lignende. Ikke miks ingredienser som deig, potetmos, kjøtt eller lignende. |
| Har du ytterligere problemer ta kontakt med et autorisert Electroluxs servicesenter. |   |   |

## KASSERING



Dette symbolet på produktet viser at dette produktet inneholder et batteri som ikke skal kastes sammen med vanlig husholdningsavfall.



Dette symbolet på produktet eller på emballasjen viser at produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. For å resirkulere produktet, kan du ta den med til et offisielt innsamlingssted eller til et Electrolux-servicesenter som kan fjerne og gjenvinne batteriet og elektriske deler på en trygg og profesjonell måte. Følg ditt lands regler for separat innsamling av elektriske produkter og oppladbare batterier.

Electrolux forbeholder seg retten til å endre produkter, informasjon og spesifikasjoner uten varsel.

## POLSKI

Dziękujemy za wybór produktu Electrolux. Aby uzyskać najlepsze efekty, należy zawsze używać oryginalnych akcesoriów i części zamiennych firmy Electrolux. Zostały one zaprojektowane specjalnie do tego produktu. Ten produkt zaprojektowano z myślą o ekologii. Wszystkie części z tworzyw sztucznych oznaczono jako nadające się do recyklingu.

## ELEMENTY

- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| A. Pokrywka do picia z zabezpieczeniem przed rozlewaniem i rączką do przenoszenia | I. Rurka do chłodzenia*          |
| B. Pojemnik do miksowania   | J. Zatyczka rurki do chłodzenia* |
| C. Zespół noża blendera   | K. Podstawa rozdrabniacza*       |
| D. Przelącznik prędkości  | L. Wał podstawy rozdrabniacza*   |
| E. Podstawa blendera  | M. Noże rozdrabniacza*           |
| F. Przewód zasilający   | N. Pojemnik rozdrabniacza*       |
| G. Mała butelka/pojemnik młynka*  |                                  |
| H. Zespół noża młynka*  |                                  |

\* Wylącznie niektóre modele

Rysunek strona 2-3

## ROZPOCZĘCIE UŻYTKOWANIA

- 1 **Przed pierwszym użyciem:** Wyczyścić blender zgodnie z instrukcją w sekcji „Czyszczenie i konserwacja”. Napelnić pojemnik do miksowania składnikami.

[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

87

GB  
FR  
AR  
BG  
CZ  
DE  
DK  
EE  
ES  
FI  
GR  
HR  
HU  
IT  
LT  
LV  
NO  
PL  
RO  
RS  
RU  
SE  
SI  
SK  
TR  
UA





- Uwaga!** Nie przekraczać pojemności maksymalnej: 600 ml w butelce do mieszania (B) i 300 ml w małej butelce/pojemniku młynka (G). Nie używać do wyrabiania ciasta, mieszania tłuczonych ziemniaków, mięsa itd.
- 2** **Włóż składniki do jednej z butelek.** Zamocować zespół noża blendera (C) na otwarty koniec butelki, obracając go w prawo.  
**Uwaga!** Ostrza i wkłady są bardzo ostre!
  - 3** **Ustawić podstawę blendera na płaskiej, równej powierzchni.** Podłączyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
  - 4** **Obrócić butelkę górą do dołu.** Wcisnąć butelkę na podstawę blendera (E) i obrócić w prawo do zablokowania.  
**Uwaga:** Urządzenie jest zablokowane, gdy symbol ▼ na zespole noża blendera jest wyrównany z symbolem ⚡ na podstawie blendera.  
**Uwaga!** Aby ograniczyć zagrożenie odniesieniem obrażeń, nie wolno nigdy umieszczać na podstawie blendera zestawu ostrzy, który nie został właściwie zamocowany do pojemnika.
  - 5** **Obrócić przełącznik prędkości (D) w pozycję 1 lub 2 w zależności od przepisu/preferencji.** Obrócić przełącznik prędkości w pozycję „PULSE”, aby włączyć pracę impulsową.  
**Uwaga!** Jeśli silnik zgaśnie, natychmiast wyłączyć blender, wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i pozostawić urządzenie do ostygnięcia na co najmniej 10 minut.
  - 6** **Po dokładnym zmiksowaniu składników:** Obrócić przełącznik prędkości do położenia „STOP”, aby przerwać mieszanie. Upewnij się, że silnik jest nieruchomy, a następnie docisnąć butelkę i obrócić ją w lewo, aby ją zwolnić. Zdjąć butelkę z podstawy blendera i obrócić górą do dołu. Zdjąć zespół noża z pokrywki do picia (A).

#### UŻYWANIE RURKI DO CHŁODZENIA\*

- Rurka do chłodzenia służy do chłodzenia i utrzymywania temperatury świeżo przygotowanych koktajli.
- 7** **Odkręć zatyczkę (J) rurki do chłodzenia (I) i napełnij wodą kranową do poziomu oznaczenia MAX.** Nakręcić zatyczkę na rurkę do chłodzenia i włożyć rurkę do zamrażarki. Poczekać, aż woda zamarznie.
  - 8** **Przymocować rurkę do chłodzenia z zamrożoną wodą do pokrywki do picia z rączką do przenoszenia (A).** Zamocować ją do butelki do mieszania (B). Rurkę do chłodzenia można myć w zmywarce do naczyń.  
**Uwaga!** Rurki do chłodzenia nie można zamocować w małej butelce (G).

#### KORZYSTANIE Z MŁYNKA\*

- 9** **Włóż składniki do małej butelki/pojemnika młynka (G).** Zamocować zespół noża młynka (C) na otwarty koniec butelki, obracając ją w prawo.  
**Uwaga!** Ostrza i wkłady są bardzo ostre!
- 10** **Obrócić butelkę górą do dołu.** Wcisnąć butelkę na podstawę blendera (E) i obrócić ją w prawo, aby zablokować.  
**Uwaga:** Urządzenie jest zablokowane, gdy symbol ▼ na zespole noża młynka jest wyrównany z symbolem ⚡ na podstawie blendera.  
**Uwaga!** Aby ograniczyć zagrożenie odniesieniem obrażeń, nie wolno nigdy umieszczać na podstawie blendera zestawu ostrzy, który nie został właściwie zamocowany do pojemnika.

#### KORZYSTANIE Z ROZDRABNIACZA\*

- 11** **Zamocować noże rozdrabniacza (M) na wale podstawy rozdrabniacza (L), dociskając noże, aż zatrzasną się na miejscu.** Włóż składniki do pojemnika rozdrabniacza (N). Zamocować podstawę rozdrabniacza (K) na pojemniku rozdrabniacza, obracając ją w prawo, aż pojemnik zatrzaśnie się we właściwym położeniu.
- 12** **Obrócić rozdrabniacz górą do dołu.** Wcisnąć rozdrabniacz na podstawę blendera (E) i obrócić ją w prawo, aby zablokować.  
**Uwaga:** Urządzenie jest zablokowane, gdy symbol ▼ na podstawie rozdrabniacza jest wyrównany z symbolem ⚡ na podstawie blendera.  
**Uwaga!** Aby ograniczyć zagrożenie odniesieniem obrażeń, nigdy nie umieszczać zespołu noża na podstawie bez właściwie zamocowanego pojemnika rozdrabniacza.

#### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- 13** **Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.** Akcesoria można myć w zmywarce, z wyjątkiem zespołu noża blendera (C), zespołu noża młynka (H\*) i podstawy rozdrabniacza (K\*). Dokładnie osuszyć wszystkie części.  
**Uwaga!** Ostrza i wkłady są bardzo ostre!
- 14** **Wytrzeć podstawę blendera wilgotną ściereczką.**  
**Uwaga!** Nigdy nie zanurzać podstawy blendera w wodzie!  
Do czyszczenia urządzenia nie używać środków ściernych ani szorstkich ściereczek.
- 15** **Dostępne akcesoria opcjonalne:** dodatkowe pojemniki ASBEB1, ASBEB2.








Życzymy udanego użytkowania produktu Electrolux!

## BEZPIECZEŃSTWO

### Przeczytaj uważnie poniższe zalecenia przed pierwszym użyciem urządzenia.

- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie wraz z przewodem należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, zmysłowej i umysłowej oraz nieposiadające odpowiedniego doświadczenia ani wiedzy po zapewnieniu im odpowiedniego nadzoru lub instrukcji bezpiecznej obsługi, pod warunkiem że rozumieją związane z tym ryzyko. Urządzenie nie może służyć dzieciom do zabawy.
- Dzieci nie mogą zajmować się czyszczeniem ani konserwacją bez nadzoru dorosłych.
- Urządzenie można podłączać tylko do źródła zasilania o napięciu i częstotliwości zgodnej ze specyfikacją na tabliczce znamionowej!
- Nigdy nie używaj i nie podnoś urządzenia, jeśli jest uszkodzony przewód zasilający lub obudowa.
- W razie uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymianę należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi lub osobie o odpowiednich kwalifikacjach, tak aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Zawsze ustawiaj urządzenie na płaskiej, równej powierzchni.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawiane bez nadzoru oraz przed jego montażem, demontażem lub czyszczeniem.
-  Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Przewód zasilający nie może zwisać nad krawędzią stołu lub blatu. Przewód zasilający nie może dotykać gorących powierzchni, np. pieca.
- Nie wolno stosować akcesoriów lub części produkowanych przez innych producentów, które nie są zalecane lub sprzedawane wraz z urządzeniem. W przeciwnym razie może dojść do urazów ciała.
- Przed zdemontowaniem części i czyszczeniem należy upewnić się, że silnik i ostrze całkowicie się zatrzymały.
- Nie dotykaj ruchomych części. Grozi to zranieniem!
- Ostrza i wkłady są bardzo ostre! Zagrożenie skaleczeniem! Należy zachować ostrożność przy montażu, demontażu oraz podczas czyszczenia! Należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od źródła zasilania.
- Nie wolno używać urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- Nie wolno omijać blokady bezpieczeństwa doprowadzającej zasilanie do urządzenia.
- Nie wolno miksować gotujących się płynów (maks. 80°C).
- Blender nie powinien pracować przy dużym obciążeniu dłużej niż 1 minutę. Po 1 minutach pracy blendera przy dużym obciążeniu należy pozostawić go do ostygnięcia na co najmniej 10 minut.
- Częste używanie miksera do rozdrabniania twardych, suchych substancji (takich jak orzechy) może skutkować stępieniem ostrzy. Mikser nie jest przeznaczony do kruszenia lodu (np. do koktajli). Dozwolone jest dodawanie orzechów do mieszanki raz na jakiś czas. Nie należy jednak robić tego zbyt często, gdyż doprowadzi to do stępienia ostrzy.
- Podczas posługiwania się ostrzami tnącymi, opróżniania dzbanka i czyszczenia

GB

FR

AR

BG

CZ

DE

DK

EE

ES

FI

GR

HR

HU

IT

LT

LV

NO

PL

RO

RS

RU

SE

SI

SK

TR

UA





urządzenia należy zachować ostrożność.

- Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części ruchomych w trakcie pracy urządzenia, należy najpierw wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
- Nie używać urządzenia do mieszania farb. Może to grozić eksplozją!
- Nie napełniać urządzenia powyżej oznaczenia maksymalnej pojemności.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowego lub niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania.

## PRZEPISY

| MAKSYMALNY CZAS PRACY URZĄDZENIA POD DUŻYM OBCIĄŻENIEM | MAKSYMALNA POJEMNOŚĆ |
|--|----------------------|
| 1 min  | 600 ml               |

| ZALECANA PRĘDKOŚĆ MIKSOWANIA |                 |       |           |                                      |
|------------------------------|-----------------|-------|-----------|--------------------------------------|
| Przepis                      | Składniki       | Ilość | Jednostka | Czas / Prędkość                      |
| Purée z surowych warzyw      | Marchew         | 40    | g         | 10 sekund po 2–3 razy<br>Prędkość: 2 |
|                              | Ziemniaki       | 40    | g         |                                      |
|                              | Cebula          | 40    | g         |                                      |
|                              | Woda            | 80    | ml        |                                      |
| Purée z gotowanych warzyw    | Cebula          | 25    | g         | 10 sekund po 2–3 razy<br>Prędkość: 1 |
|                              | Marchew         | 50    | g         |                                      |
|                              | Ziemniaki       | 50    | g         |                                      |
|                              | Cukinia         | 50    | g         |                                      |
|                              | Woda            | 100   | ml        |                                      |
| Pitaja i kalafior            | Woda            | 120   | ml        | 10 sekund po 4–6 razy<br>Prędkość: 2 |
|                              | Pitaja          | ¼ - ½ | szt.      |                                      |
|                              | Marchew         | ¼ - ½ | szt.      |                                      |
|                              | Kalafior        | 30    | g         |                                      |
| Koktajl ananasowo-morelowy   | Plastry ananasa | 60    | g         | 10 sekund po 4–6 razy<br>Prędkość: 1 |
|                              | Suszone morele  | 10    | g         |                                      |
|                              | Jogurt          | 75    | g         |                                      |
| Jabłko i kalafior            | Jabłko          | ¼ - ½ | ml        | 10 sekund po 4–6 razy<br>Prędkość: 2 |
|                              | Kalafior        | 30-50 | g         |                                      |
|                              | Cytryna         | ¼     | szt.      |                                      |
|                              | Woda            | 120   | ml        |                                      |
| Witaminy                     | Jabłko          | 40    | g         | 10 sekund po 4–6 razy<br>Prędkość: 2 |
|                              | Banany          | 50    | g         |                                      |
|                              | Papaja          | 100   | g         |                                      |
|                              | Mleko           | 150   | ml        |                                      |
| Seler i pomidor              | Seler           | 200   | g         | 10 sekund po 4–6 razy<br>Prędkość: 1 |
|                              | Pomidor         | ½     | szt.      |                                      |
|                              | Woda            | 120   | ml        |                                      |





| ZALECANA PRĘDKOŚĆ MIKSOWANIA  |                              |       |           |                          |
|---|------------------------------|-------|-----------|--------------------------|
| Przepis   | Składniki                    | Ilość | Jednostka | Czas / Prędkość          |
| Pesto   | Starty parmezan              | ½     | filizanka | 90 sekund<br>Prędkość: 1 |
|   | Świeże listki bazylii        | 2     | filizanka |                          |
|   | Czosnek                      | 3     | zębki     |                          |
|   | Orzeszki piniowe             | 1/3   | filizanka |                          |
|   | Oliwa z pierwszego tłoczenia | ½     | filizanka |                          |
|   | Sól                          |       |           |                          |
|   | Czarny pieprz                |       |           |                          |
| <b>Sposób przygotowania</b>   |                              |       |           |                          |
| 1. Zetrzeć parmezan w rozdrabniaczu.  |                              |       |           |                          |
| 2. Dodać bazylię, zębki czosnku i orzeszki piniowe. Pokroić i wymieszać z parmezanem.   |                              |       |           |                          |
| 3. Dodać 1/3 oliwy i mieszać, aż do uzyskania gładkiej masy. Stopniowo dodawać resztę oliwy, aż do uzyskania kremowej konsystencji. |                              |       |           |                          |
| 4. Dodać sól i pieprz do smaku.   |                              |       |           |                          |

\* Zalecane prędkość - Młynka: 2

| AKCESORIUM: ROZDRABNIACZ*     |       |               |      |               |      |               |      |          |
|-------------------------------|-------|---------------|------|---------------|------|---------------|------|----------|
| Składniki                     | Ilość | Rozdrobnienie | Czas | Rozdrobnienie | Czas | Rozdrobnienie | Czas | Prędkość |
| Cebula                        | 60 g  | Grube         | -    | Średnie       | -    | Drobne        | 10 s | 1        |
| Suche krewetki                | 30 g  |               | -    |               | -    |               | 20 s | 1        |
| Czosnek                       | 60 g  |               | -    |               | -    |               | 5 s  | 1        |
| Migdały                       | 100 g |               | -    |               | -    |               | 10 s | 1        |
| Mięso (wołowina)              | 200 g |               | -    |               | -    |               | 20 s | 1        |
| Suchy pieprz                  | 30 g  |               | -    |               | -    |               | 20 s | 1        |
| Świeży drobny pieprz czerwony | 30 g  |               | -    |               | -    |               | 20 s | 1        |

Moc znamionowa rozdrabniacza wynosi 185 W

| AKCESORIUM: MŁYNKA* |       |               |      |               |      |               |      |          |
|---------------------|-------|---------------|------|---------------|------|---------------|------|----------|
| Składniki           | Ilość | Rozdrobnienie | Czas | Rozdrobnienie | Czas | Rozdrobnienie | Czas | Prędkość |
| Ziarna kawy         | 50 g  | Grube         | -    | Średnie       | -    | Drobne        | 30 s | 2        |

| AKCESORIUM: BLENDER                                 |               |      |               |      |               |      |          |  |
|---|---------------|------|---------------|------|---------------|------|----------|--|
| Składniki   | Rozdrobnienie | Czas | Rozdrobnienie | Czas | Rozdrobnienie | Czas | Prędkość |  |
| Świeże banany (240 g), Mleko (330 ml), Woda (30 ml) | Grube         | -    | Średnie       | -    | Drobne        | 30 s | 2        |  |

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| OBJAW                      | PRZYCZYNA  | ROZWIĄZANIE  |
|----------------------------|--|--|
| Urządzenie nie włącza się. | Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.   | Podłączyć urządzenie do zasilania.   |
|                            | Pojemnik do miksowania i zestaw ostrzy nie są właściwie zamontowane w podstawie blendera. Blokada bezpieczeństwa odcina zasilanie. | Zamontować pojemnik do miksowania i zestaw ostrzy zgodnie ze wskazówkami w „Instrukcji obsługi”. |





| OBJAW   | PRZYCZYNA               | ROZWIĄZANIE  |
|---|-------------------------|--|
| Silnik gaśnie podczas pracy urządzenia.   |                         | Jeśli silnik zgaśnie, natychmiast wyłączyć blender, wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i pozostawić urządzenie do ostygnięcia na co najmniej 10 minut. |
|   | Składniki są zbyt duże. | Należy pokroić owoce i warzywa na kawałki nie większe niż 1,8–2,5 cm <sup>2</sup> .  |
|   | Niewłaściwe składniki.  | Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania napojów. Dodać owoce, warzywa itp. Nie wolno nigdy mieszać ciasta, rozdrabniać ziemniaków, siekać mięsa itp. |
| Jeśli wystąpią problemy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym Electrolux. |                         |  |

## WYRZUCANIE



Ten symbol na urządzeniu wskazuje, że zawiera ono baterię, której nie wolno wyrzucać z normalnymi odpadami z gospodarstwa domowego.



Ten symbol na urządzeniu lub na jego opakowaniu wskazuje, że urządzenie nie nadaje się do utylizacji z normalnymi odpadami z gospodarstwa domowego. Aby zutylizować urządzenie, należy dostarczyć je do zakładu utylizacyjnego lub centrum serwisowego Electrolux, który wymontuje baterię i części elektroniczne podda je recyklingowi w profesjonalny, bezpieczny sposób. Należy stosować się do krajowych przepisów oddzielnej zbiórki produktów elektrycznych i baterii akumulatorowych.

Firma Electrolux zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian w produktach, danych technicznych i informacji bez uprzedniego powiadomienia.

## ROMÂNĂ

Vă mulțumim pentru că ați ales un produs Electrolux. Pentru asigurarea celor mai bune rezultate, folosiți întotdeauna accesorii și piese de schimb originale Electrolux. Acestea au fost proiectate special pentru produsul dumneavoastră. Acest produs este proiectat cu atenție față de mediu. Toate piesele din plastic sunt marcate în scopul reciclării.

## COMPONENTE

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| A. Capac special pentru băut, antivărsare, cu mâner de transport | I. Tijă răcire*       |
| B. Recipient de amestecare                                       | J. Capac tijă răcire* |
| C. Ansamblu lame blender   | K. Bază mărunțitor*   |
| D. Selector turație  | L. Ax mărunțitor*     |
| E. Bază blender  | M. Lame mărunțitor*   |
| F. Cablu de alimentare   | N. Cană mărunțitor*   |
| G. Mini recipient/cană tocător*                                  |                       |
| H. Ansamblu lamă tocător*  |                       |

\* Doar la anumite modele

Imagine pagina 2-3

## GHID DE ÎNȚIERE

- Înainte de prima utilizare:** Curățați blenderul conform instrucțiunilor din secțiunea „Curățarea și întreținerea”. Umpleți recipientul cu ingrediente.  
**Atenție!** Nu depășiți volumul maxim de umplere: 600 ml pentru recipientul blenderului (B) și 300 ml pentru mini recipient/cană tocător (G). Nu amestecați cocă, piure de cartofi, carne, etc.
- Încărcați ingredientele în oricare dintre recipiente.** Montați ansamblul lamei blenderului (C) pe capătul deschis al recipientului rotindu-l în sens orar.  
**Atenție!** Lamele și insertiile sunt foarte ascuțite!
- Așezați blenderul pe o suprafață plană și uniformă.** Introduceți ștecherul în priză.
- Răsturnați recipientul.** Apăsăți recipientul pe baza blenderului (E) și rotiți-o în sens orar pentru a se fixa.





**Observație:** în poziția de fixare, simbolul ▼ de pe ansamblul lamei blenderului trebuie să fie aliniat cu simbolul ⚙ de pe baza blenderului.

**Atenție!** Pentru a reduce riscul de rănire, nu așezați niciodată corpul cu lame pe bază fără ca recipientul să fie atașat corespunzător.

- 5 **Rotiți selectorul de turație (D) în poziția 1 sau 2 conform rețetei/preferințelor.** Pentru impulsuri scurte de putere rotiți selectorul de turație pe "PULSE" (impuls).

**Atenție!** Dacă motorul se calează, opriți imediat blenderul, scoateți din priză aparatul și lăsați-l să se răcească timp de cel puțin 10 minute.

- 6 **După amestecarea completă a ingredientelor:** Rotiți selectorul de turație pe "OFF" (oprit) pentru oprirea amestecării. Verificați dacă motorul s-a oprit complet, apoi apăsați în jos recipientul și rotiți-l în sens antiorar pentru a-l elibera. Scoateți recipientul de pe baza blenderului și răsturnați-l. Înlocuiți ansamblul lamei cu capacul special pentru băut (A).

### MODUL DE UTILIZARE A TIJEI DE RĂCIRE\*

Tija de răcire răcește și menține temperatura amestecurilor pregătite de curând.

- 7 **Deșurubați capacul (J) tije de răcire (I) și umpleți-l cu apă de la robinet până la marcajul MAX.** Înșurubați capacul pe tija de răcire și puneți ansamblul în congelator până la înghețarea apei.

- 8 **Înșurubați tija de răcire înghețată pe capacul special pentru băut cu mâner de transport (A).** Atașați-l pe recipientul blenderului (B). Tija de răcire poate fi curățată în mașina de spălat vase. Rețineți! Tija de răcire nu se potrivește pe mini recipientul (G).

### MODUL DE UTILIZARE A TOCĂTORULUI\*

- 9 **Introduceți ingredientele în mini recipient/cană tocător (G).** Montați ansamblul lamei tocătorului (H) pe capătul deschis al recipientului, rotindu-l în sens orar.

- 10 **Răsturnați recipientul.** Apăsați recipientul pe baza blenderului (E) și rotiți-o în sens orar pentru a se fixa. **Observație:** în poziția de fixare, simbolul ▼ de pe ansamblul lamei tocătorului trebuie să fie aliniat cu simbolul ⚙ de pe baza blenderului.

**Atenție!** Pentru a reduce riscul de rănire, nu așezați niciodată corpul cu lame pe bază fără ca recipientul să fie atașat corespunzător.

### MODUL DE UTILIZARE A MĂRUNȚITORULUI\*

- 11 **Atașați lamele mărunțitorului (M) pe axul din baza acestuia (L),** apăsând în jos până la fixarea lamelor în poziție. Introduceți ingredientele în cana mărunțitorului (N). Atașați baza mărunțitorului (K) la cana aferentă, rotind-o în sens orar până la fixarea în poziție (se aude un clic).

- 12 **Răsturnați mărunțitorul.** Apăsați recipientul pe baza mărunțitorului (E) și rotiți-l în sens orar pentru a se fixa. **Observație:** în poziția de fixare, simbolul ▼ de pe baza mărunțitorului trebuie să fie aliniat cu simbolul ⚙ de pe baza blenderului.

**Atenție!** Pentru reducerea riscului de vătămare, nu puneți niciodată ansamblul lamei pe bază fără atașarea fermă a câinii mărunțitorului.

### CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

- 13 **Deconectați aparatul de la priză.** Accesoriile pot fi spălate în mașina de spălat vase, cu excepția ansamblului lamei blenderului (C), a ansamblului lamei tocătorului (H\*) și a bazei mărunțitorului (K\*). Lăsați toate componentele să se usuce complet.

**Atenție!** Lamele și inserțiile sunt foarte ascuțite!

- 14 **Ștergeți baza blenderului cu o lavetă umedă.**

**Atenție!** Nu scufundați niciodată baza blenderului în apă! Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau bureți abrazivi la curățarea aparatului.

- 15 **Accesorii opționale disponibile:** sticle suplimentare ASBEB1, ASBEB2.

**Bucurați-vă de noul dumneavoastră produs Electrolux!**





## SFATURI DE SIGURANȚĂ

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

- Acest aparat electrocasnic nu este destinat utilizării de către copii. Aparatul electrocasnic și cablul aferent nu trebuie ținute la îndemâna copiilor. Aparatele electrocasnice pot fi utilizate de persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală redusă ori fără experiență și cunoștințe numai dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului electrocasnic și dacă înțeleg pericolele implicate. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul electrocasnic.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.
- Acest aparat poate fi conectat numai la o sursă de curent electric a cărei tensiune și frecvență sunt conforme cu specificațiile înscrise pe plăcuța de identificare!
- Nu utilizați și nu ridicați niciodată aparatul dacă
  - cablul de alimentare este deteriorat,
  - carcasa este deteriorată.
- În cazul în care aparatul sau cablul de alimentare este deteriorat, pentru a evita pericolul, acesta trebuie înlocuit de producător, de un agent de service al acestuia sau de o persoană cu o calificare similară.
- Puneți întotdeauna aparatul pe o suprafață plană, dreaptă.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă acesta este lăsat nesupravegheat sau înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Nu scufundați aparatul în apă și în niciun alt lichid.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a suprafeței de lucru, nu lăsați cablul să intre în contact cu o suprafață fierbinte, inclusiv cu mașina de gătit.
- Nu utilizați niciodată accesorii sau piese fabricate de alți producători, care nu sunt recomandate sau comercializate; poate cauza un risc de vătămare corporală.
- Asigurați-vă că motorul s-a oprit complet înainte de demontare și curățare.
- Evitați contactul cu piesele aflate în mișcare. În caz de contact este posibilă producerea de vătămări!
- Lamaele și inserțiile sunt foarte ascuțite! Pericol de vătămare! Atenție la montare, la demontarea după utilizare sau în timpul curățării! Asigurați-vă că aparatul este deconectat de la sursa de alimentare cu energie electrică.
- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cel pentru care a fost proiectat.
- Nu încercați să ignorați sistemul de blocare de siguranță care permite alimentarea aparatului.
- Nu procesați niciodată lichide care fierb ( maxim 80 °C).
- Nu lăsați acest aparat să funcționeze continuu timp de peste 1 minute atunci când îl folosiți pentru sarcini dificile. După ce a fost utilizat pentru o sarcină dificilă timp de 1 minute, aparatul trebuie lăsat să se răcească timp de cel puțin 10 minute.
- Atunci când mixerul este utilizat intens pentru a tăia alimente tari, uscate cum ar fi nucile, lamele se pot toci. Mixerul nu este potrivit pentru a zdrobi gheață, ca de ex. pentru cocktailuri. Ocazional, puteți adăuga nuci într-un amestec, atâta timp cât nu faceți asta permanent, întrucât lamele se vor toci.





- Manevrarea lamelor ascuțite va fi efectuată cu atenție la golirea vasului și pe durata curățării.
- Opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de piese care se mișcă în timpul utilizării.
- Nu utilizați acest aparat pentru a amesteca vopsea. Pericol, se poate produce o explozie!
- Nu depășiți volumul maxim de umplere indicat pe aparat.
- Acest aparat este destinat numai utilizării în mediul casnic. Producătorul nu poate accepta nicio răspundere pentru eventuale daune produse de utilizarea necorespunzătoare sau incorectă.

## REȚETE

| DURATA MAXIMĂ DE PROCESARE CU ÎNCĂRCĂTURĂ MARE | CAPACITATE MAXIMĂ |
|--|-------------------|
| 1 min  | 600 ml            |

| VITEZĂ DE AMESTECARE RECOMANDATĂ            |                    |           |         |                                |
|---|--------------------|-----------|---------|--------------------------------|
| Rețetă                                      | Ingrediente        | Cantitate | Unitate | Temp / Viteză                  |
| Realizarea piureului din legume crude       | Morcovi            | 40        | g       | 10 s de (2-3) ori<br>Viteză: 2 |
|   | Cartofi            | 40        | g       |                                |
|   | Ceapă              | 40        | g       |                                |
|   | Apă                | 80        | ml      |                                |
| Realizarea de piureuri din legume preparate | Ceapă              | 25        | g       | 10 s de (2-3) ori<br>Viteză: 1 |
|   | Morcovi            | 50        | g       |                                |
|   | Cartofi            | 50        | g       |                                |
|   | Dovlecei           | 50        | g       |                                |
| Pitaya și conopidă                          | Apă                | 120       | ml      | 10 s de (4-6) ori<br>Viteză: 2 |
|   | Pitaya             | ¼ - ½     | bucăți  |                                |
|   | Morcovi            | ¼ - ½     | bucăți  |                                |
|   | Conopidă           | 30        | g       |                                |
| Smoothie de ananas și caise                 | Ananas feliat      | 60        | g       | 10 s de (4-6) ori<br>Viteză: 1 |
|   | Caise deshidratate | 10        | g       |                                |
|   | Iaurt              | 75        | g       |                                |
| Măr și conopidă                             | Mere               | ¼ - ½     | ml      | 10 s de (4-6) ori<br>Viteză: 2 |
|   | Conopidă           | 30-50     | g       |                                |
|   | Lămâie             | ¼         | bucăți  |                                |
|   | Apă                | 120       | ml      |                                |
| Vitamine                                    | Lapte              | 40        | g       | 10 s de (4-6) ori<br>Viteză: 2 |
|   | Mere               | 50        | g       |                                |
|   | Banane             | 100       | g       |                                |
|   | Papaya             | 150       | ml      |                                |
| Țelină și roșie                             | Țelină             | 200       | g       | 10 s de (4-6) ori<br>Viteză: 1 |
|   | Roșii              | ½         | bucăți  |                                |
|   | Apă                | 120       | ml      |                                |

GB  
FR  
AR  
BG  
CZ  
DE  
DK  
EE  
ES  
FI  
GR  
HR  
HU  
IT  
LT  
LV  
NO  
PL  
**RO**  
RS  
RU  
SE  
SI  
SK  
TR  
UA





| VITEZĂ DE AMESTECARE RECOMANDATĂ   |                             |           |          |                   |
|--|-----------------------------|-----------|----------|-------------------|
| Rețetă   | Ingrediente                 | Cantitate | Unitate  | Timp / Viteză     |
| Pesto  | Parmezan ras                | ½         | ceașcă   | 90 s<br>Viteză: 1 |
|  | Frunze proaspete de busuioc | 2         | ceașcă   |                   |
|  | Usturoi                     | 3         | cuișoare |                   |
|  | Semințe de pin              | 1/3       | ceașcă   |                   |
|  | Ulei de măsline extravirgin | ½         | ceașcă   |                   |
|  | Sare                        |           |          |                   |
|  | Piper negru                 |           |          |                   |
|  | <b>Mod de preparare</b>     |           |          |                   |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Radeți parmezanul în mărunțitor.</li> <li>2. Adăugați busuioc, usturoi, cuișoare și semințe de pin. Mărunțiți și amestecați cu parmezanul.</li> <li>3. Adăugați 1/3 de ceașcă de ulei de măsline și amestecați până la uniformizare. Adăugați treptat restul uleiului până obțineți o textură cremoasă.</li> <li>4. Adăugați sare și piper după gust.</li> </ol> |                             |           |          |                   |

\* Recomandare viteză - Rășnița: 2

| ACCESORII: TĂIETOR*     |           |   |          |      |          |      |          |      |        |
|-------------------------|-----------|---|----------|------|----------|------|----------|------|--------|
| Ingrediente             | Cantitate |   | Calitate | Timp | Calitate | Timp | Calitate | Timp | Viteză |
| Ceapă                   | 60        | g | Granulat | -    | Medie    | -    | Fin      | 10 s | 1      |
| Crevete deshidratat     | 30        | g |          | -    |          | -    |          | 20 s | 1      |
| Usturoi                 | 60        | g |          | -    |          | -    |          | 5 s  | 1      |
| Migdale                 | 100       | g |          | -    |          | -    |          | 10 s | 1      |
| Carne (Vită)            | 200       | g |          | -    |          | -    |          | 20 s | 1      |
| Ardei deshidratat       | 30        | g |          | -    |          | -    |          | 20 s | 1      |
| Ardei roșu mic proaspăt | 30        | g |          | -    |          | -    |          | 20 s | 1      |

Puterea nominală a tocătorului este de 185 W

| ACCESORII: RĂȘNIȚA* |           |   |          |      |          |      |          |      |        |
|---------------------|-----------|---|----------|------|----------|------|----------|------|--------|
| Ingrediente         | Cantitate |   | Calitate | Timp | Calitate | Timp | Calitate | Timp | Viteză |
| Boabe de cafea      | 50        | g | Granulat | -    | Medie    | -    | Fin      | 30 s | 2      |

| ACCESORII: MALAXORUL                                  |  |          |      |          |      |          |      |        |  |
|---|--|----------|------|----------|------|----------|------|--------|--|
| Ingrediente   |  | Calitate | Timp | Calitate | Timp | Calitate | Timp | Viteză |  |
| Banane proaspete (240 g), Lapte (330 ml), Apă (30 ml) |  | Granulat | -    | Medie    | -    | Fin      | 30 s | 2      |  |

## REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

| SIMPTOM               | CAUZĂ   | SOLUȚIE  |
|-----------------------|---|--|
| Aparatul nu pornește. | Aparatul nu este conectat la o sursă de curent.   | Conectați aparatul la o sursă de curent.                                       |
|                       | Recipientul și corpul de lame nu sunt instalate corect în baza blenderului. Sistemul de blocare de siguranță împiedică pornirea aparatului. | Instalați recipientul conform instrucțiunilor din „Instrucțiuni de utilizare”. |







| SIMPTOM  | CAUZĂ                         | SOLUȚIE   |
|--|-------------------------------|---|
| Motorul se calează în timpul funcționării.                                       |                               | Dacă motorul se calează, opriți imediat blenderul, scoateți din priză aparatul și lăsați-l să se răcească timp de cel puțin 10 minute.  |
|  | Ingredientele sunt prea mari. | Tăiați toate fructele și legumele tari în bucăți nu mai mari de 1,8 cm <sup>2</sup> -2,5 cm <sup>2</sup> .  |
|  | Ingrediente neadecvate.       | Destinația de utilizare a aparatului este producerea de băuturi. Adăugați fructe, legume sau ingrediente asemănătoare. Nu amestecați niciodată ingrediente precum aluat, piure, carne sau alte alimente asemănătoare. |
| Pentru orice alte probleme contactați un centru de service autorizat Electrolux. |                               |   |

## PROTECȚIA MEDIULUI



Symbolul de pe produs indică faptul că acesta conține o baterie care nu trebuie aruncată cu deșeurile menajere obișnuite.



Acest simbol de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul produsul nu poate fi aruncat împreună cu deșeurile menajere. Pentru reciclare, produsul trebuie dus la un punct de colectare sau la un centru de service Electrolux, care poate demonta și recicla bateria și componentele electrice într-un mod sigur și profesional. Pentru colectarea separată a produselor electrice și bateriilor reciclabile, urmați reglementările în vigoare la nivel național.

*Electrolux își rezervă dreptul de a modifica produsele, informațiile și specificațiile fără preaviz.*

## SRPSKI

Hvala Vam na odabiru Electrolux proizvoda. Kako biste osigurali najbolje rezultate, uvek koristite originalnu dodatnu opremu i rezervne delove kompanije Electrolux. Oni su dizajnirani posebno za Vaš proizvod. Ovaj proizvod je dizajniran s pažnjom na životnu sredinu. Svi plastični delovi obeleženi su u svrhu recikliranja.

## KOMPONENTE

- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| A. Poklopac sa zaštitom od prosipanja sa ručkom za nošenje | I. Štap za hlađenje*           |
| B. Flaša blendera  | J. Poklopac štapa za hlađenje* |
| C. Sklop sečiva blendera                                   | K. Postolja secka*             |
| D. Birač brzine  | L. Osovina postolja secka*     |
| E. Baza blendera   | M. Sečiva secka*               |
| F. Kabl za napajanje                                       | N. Tegla secka*                |
| G. Mini flaša/teglina mlina*                               |                                |
| H. Sklop sečiva mlina*                                     |                                |

*\* Samo određeni modeli*

Slika, stranica 2-3

## POČETAK RADA

- Pre prve upotrebe:** Operite blender u skladu sa uputstvima iz odeljka „Čišćenje i održavanje“. Sipajte sastojke u flašu.  
**Oprez!** Nemojte da prekoračujete maksimalnu dozvoljenu količinu sastojaka: 600 ml za flašu blendera (B) i 300 ml za mini flašu/teglu mlina (G). Ne mešajte testo, pire krompir, meso itd.
- Sipajte sastojke u bilo koju od flaša.** Pričvrstite sklop sečiva blendera (C) na otvorenom kraju flaše tako što ćete ga okrenuti u smeru kretanja kazaljke na satu.  
**Oprez!** Sečiva i komponente su veoma oštri!
- Postavite blender na ravnu, stabilnu površinu.** Priključite ga u utičnicu.





- 4 Okrenite flašu naopako.** Pogurajte flašu nadole u postolje blendera (E) i okrenite ga u smeru kretanja kazaljke na satu da se zabravi.  
**Napomena:** Kada je zabavljen, simbol ▼ na sklopu sečiva blendera treba da bude poravnat sa simbolom Ć na postolju blendera.  
**Oprez!** Da ne bi došlo do povrede, ne stavljajte sklop sečiva na bazu ako flaša nije pravilno pričvršćena.
- 5 Okrenite birač brzine (D) na 1 ili 2 u skladu sa receptom ili po želji.** Okrenite birač brzine na „PULSE“ za kratke skokove snage.  
**Oprez!** Ako motor uspori sa radom, odmah isključite blender, isključite uređaj iz napajanja i ostavite ga da se ohladi najmanje 10 minuta.
- 6 Kada su sastojci potpuno pomešani:** Okrenite birač brzine na „OFF“ da biste zaustavili mešanje. Uverite se da se motor potpuno zaustavio, a zatim pritisnite flašu nadole i okrenite je suprotno od kazaljke na satu da biste je oslobodili. Izvadite flašu iz postolja blendera i okrenite je naopako. Zamenite sklop sečiva poklopcem za piće (A).

#### KORIŠĆENJE ŠTAPA ZA HLAĐENJE\*

- Štap za hlađenje hladi i održava temperaturu vaših sveže pripremljenih mešavina.
- 7 Odrnite poklopac (J) štapa za hlađenje (I) i napunite ga vodom sa česme do oznake „MAX“.** Zavrnite poklopac natrag na štap za hlađenje i stavite ga u zamrzivač dok se voda ne smrzne.
- 8 Zavrnite smrznuti štap za hlađenje na poklopac za piće sa ručkom za nošenje (A).** Pričvrstite ga na flašu blendera (B). Štap za hlađenje može se prati u mašini za sudove.  
**Napomena!** Štap za hlađenje ne može da stane u mini flašu (G).

#### KORIŠĆENJE MLINA\*

- 9 Sipajte sastojke u mini flašu/teglu mlina (G).** Pričvrstite sklop sečiva mlina (H) na otvorenom kraju flaše tako što ćete ga okrenuti u smeru kazaljke na satu.  
**Oprez!** Sečiva i komponente su veoma oštri!
- 10 Okrenite flašu naopako.** Pogurajte flašu nadole u postolje blendera (E) i okrenite ga u smeru kretanja kazaljke na satu da se zabravi. **Napomena:** Kada je zabavljen, simbol ▼ na sklopu sečiva mlina treba da bude poravnat sa simbolom Ć na postolju blendera.  
**Oprez!** Da ne bi došlo do povrede, ne stavljajte sklop sečiva na bazu ako flaša nije pravilno pričvršćena.

#### KORIŠĆENJE SECKA\*

- 11 Pričvrstite sečiva secka (M) na osovinu postolja secka (L) tako što ćete je pogurati nadole dok sečiva ne legnu na mesto.** Sipajte sastojke u teglu secka (N). Pričvrstite postolje secka (K) na teglu secka tako što ćete okrenuti teglu secka u smeru kazaljke na satu dok ne legne na svoje mesto.
- 12 Okrenite secko naopako.** Pogurajte secko nadole u postolje blendera (E) i okrenite ga u smeru kretanja kazaljke na satu da se zabravi.  
**Napomena:** Kada je zabavljen, simbol ▼ na postolju secka treba da bude poravnat sa simbolom Ć na postolju blendera.  
**Oprez!** Da bi se smanjio rizik od povreda, nikad ne stavljajte sklop sečiva na postolje ako tegla secka nije pravilno pričvršćena.

#### ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- 13 Izvucite utikač iz mrežne utičnice.** Dodaci mogu da se peru u mašini za sudove, izuzev sklopa sečiva blendera (C), sklopa sečiva mlina (H\*) i postolja secka (K\*). Ostavite sve delove da se dobro osuše.  
**Oprez!** Sečiva i komponente su veoma oštri!
- 14 Očistite blazu blendera vlažnom krpom.**  
**Oprez!** Nemojte uranjati bazu blendera u vodu!  
Za čišćenje uređaja nemojte koristiti abrazivna sredstva i žice za ribanje.
- 15 Dostupna dodatna oprema:** Dodane boce ASBEB1, ASBEB2.


Uživajte u Vašem novom proizvodu kompanije Electrolux!





## BEZBEDNOSNI SAVETI

### **Pažljivo pročitajte sledeće uputstvo pre prvog korišćenja ovog aparata.**

- Ovaj aparat ne smeju koristiti deca. Držati aparat i kabl aparata van domašaja dece. Osobe sa umanjanim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima i osobe koje imaju manjak iskustva i znanja, mogu da koriste ovaj tip aparata isključivo pod nadzorom i neophodno je da im se objasni kako se aparat koristi na bezbedan način i da se upoznaju sa povredama koje mogu nastati kao rezultat nepravilnog korišćenja aparata. Deca se ne smeju igrati sa aparatom.
- Deca ne smeju da obavljaju čišćenje i održavanje bez nadzora.
- Ovaj kućni aparat sme da se uključuje samo na napajanje čiji napon i frekvencija odgovaraju vrednostima na pločici modela!
- Nikada ne koristite ili podižite uređaj ako je
  - oštećen kabl za napajanje,
  - oštećeno kućište.
- Ako su uređaj ili kabl za napajanje oštećeni, mora ih zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili druga kvalifikovana osoba kako bi se izbegle opasnosti.
- Uvek postavite aparat na ravnu horizontalnu površinu.
- Uvek isključujte aparat iz napajanja ako je bez nadzora i pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
-  Nemojte potapati aparat u vodu ili neku drugu tečnost.
- Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivice stola ili pulta, nemojte dozvoliti da kabl dođe u dodir sa vrelom površinom, uključujući peć.
- Nemojte nikada koristiti pribor ili delove koje su napravili drugi proizvođači koji nisu preporučeni ili prodati; postoji rizik od povrede osoba.
- Pre rasklapanja i čišćenja proverite da li se motor potpuno zaustavio.
- Izbegavajte kontakt sa pokretnim delovima. Kontakt može dovesti do povrede!
- Sečiva i komponente su veoma oštri! Opasnost od povrede! Budite obazrivi kada montirate ili rasklapate uređaj nakon korišćenja ili kada ga čistite! Proverite da li je uređaj isključen iz napajanja.
- Koristite uređaj samo u predviđene svrhe.
- Ne pokušavajte da zaobiđete sigurnosni sistem za blokiranje koji omogućava napajanje uređaja.
- Nemojte da obrađujete ključale tečnosti (maksimalno 80 °C).
- Ne ostavljajte uređaj da radi duže od 1 minuta pod teškim opterećenjem. Nakon 1 minuta rada pod teškim opterećenjem, ostavite uređaj da se ohladi bar 10 minuta.
- Kada se blender jako optereti pri seckanju tvrdih, suvih namirnica, poput jezgrastog voća, nož može da se istupi. Blender nije pogodan za drobljenje leda, npr. za koktele. Povremeno se u smešu može dodati poneka jezgrasta voćka, s tim što to ne treba raditi često jer se tako tupi nož.
- Treba voditi računa prilikom rukovanja oštrim sečivima, pražnjenja činije i čišćenja.
- Pre zamene pribora i pristupanja pokretnim delovima aparata isključite aparat i izvucite utičnicu iz struje.
- Ne koristite ovaj uređaj za mešanje boje. Opasnost, može doći do eksplozije!





- Nemojte da sipate više od maksimalne zapremine punjenja označene na uređaju.
- Ovaj aparat je namenjen samo za kućnu upotrebu. Proizvođač ne preuzima odgovornost za moguću štetu do koje je došlo neodgovarajućom ili pogrešnom upotrebom.

## RECEPTI

| MAKSIMALNO VREME OBRADJE KOD VEĆEG PUNJENJA | MAKSIMALNI KAPACITET |
|---|----------------------|
| 1 min                                       | 600 ml               |

| PREPORUČENA BRZINA BLENDERA |                |          |          |                                   |
|-----------------------------|----------------|----------|----------|-----------------------------------|
| Recept                      | Sastojci       | Količina | Jedinica | Tačno vreme / Brzina              |
| Pire od sirovog povrća      | Šargarepa      | 40       | g        | 10 sek. x (2-3) puta<br>Brzina: 2 |
|                             | Krompir        | 40       | g        |                                   |
|                             | Crni luk       | 40       | g        |                                   |
|                             | Voda           | 80       | ml       |                                   |
| Pire od kuvanog povrća      | Crni luk       | 25       | g        | 10 sek. x (2-3) puta<br>Brzina: 1 |
|                             | Šargarepa      | 50       | g        |                                   |
|                             | Krompir        | 50       | g        |                                   |
|                             | Tikvica        | 50       | g        |                                   |
| Pitaja i karfiol            | Voda           | 120      | ml       | 10 sek. x (4-6) puta<br>Brzina: 2 |
|                             | Pitaja         | ¼ - ½    | kom.     |                                   |
|                             | Šargarepa      | ¼ - ½    | kom.     |                                   |
|                             | Karfiol        | 30       | g        |                                   |
| Šejk od ananasa i kajsija   | Kriške ananasa | 60       | g        | 10 sek. x (4-6) puta<br>Brzina: 1 |
|                             | Sušene kajsije | 10       | g        |                                   |
|                             | Jogurt         | 75       | g        |                                   |
| Jabuka i karfiol            | Jabuka         | ¼ - ½    | ml       | 10 sek. x (4-6) puta<br>Brzina: 2 |
|                             | Karfiol        | 30-50    | g        |                                   |
|                             | Limun          | ¼        | kom.     |                                   |
|                             | Voda           | 120      | ml       |                                   |
| Vitamin                     | Jabuka         | 40       | g        | 10 sek. x (4-6) puta<br>Brzina: 2 |
|                             | Banana         | 50       | g        |                                   |
|                             | Papaja         | 100      | g        |                                   |
|                             | Mleko          | 150      | ml       |                                   |
| Celer i paradajz            | Celer          | 200      | g        | 10 sek. x (4-6) puta<br>Brzina: 1 |
|                             | Paradajz       | ½        | kom.     |                                   |
|                             | Voda           | 120      | ml       |                                   |





| PREPORUČENA BRZINA BLENDERA   |                                  |          |          |                      |
|---|----------------------------------|----------|----------|----------------------|
| Recept  | Sastojci                         | Količina | Jedinica | Tačno vreme / Brzina |
| Pesto   | Ribani parmezan                  | ½        | čaša     | 90 sek.<br>Brzina: 1 |
|   | Sveži listovi bosiljka           | 2        | čaša     |                      |
|   | Beli luk                         | 3        | češanj   |                      |
|   | Pinjoli                          | 1/3      | čaša     |                      |
|   | Ekstra devičansko maslinovo ulje | ½        | čaša     |                      |
|   | So                               |          |          |                      |
|   | Crni biber                       |          |          |                      |
| <b>Postupak</b>   |                                  |          |          |                      |
| 1. Naribajte parmezan u secku.  |                                  |          |          |                      |
| 2. Dodajte bosiljak, češnjeve belog luka i pinjole. Usitnite i pomešajte s parmezanom.  |                                  |          |          |                      |
| 3. Dodajte 1/3 maslinovog ulja i mešajte dok ne dobijete ujednačenu smesu.<br>Postepeno dodajte ostatak ulja dok ne dobijete kremastu teksturu. |                                  |          |          |                      |
| 4. Dodajte soli i bibera po ukusu.  |                                  |          |          |                      |
| * Preporučeno brzina - Mlina: 2   |                                  |          |          |                      |

| PRIBOR: SJECKALICA*                   |          |   |          |             |          |             |          |             |        |
|---------------------------------------|----------|---|----------|-------------|----------|-------------|----------|-------------|--------|
| Sastojci                              | Količina |   | Kvalitet | Tačno vreme | Kvalitet | Tačno vreme | Kvalitet | Tačno vreme | Brzina |
| Crni luk                              | 60       | g | Grubo    | -           | Srednje  | -           | Fino     | 10 sec      | 1      |
| Sušeni gumbori                        | 30       | g |          | -           |          | -           |          | 20 sec      | 1      |
| Beli luk                              | 60       | g |          | -           |          | -           |          | 5 sec       | 1      |
| Bademi                                | 100      | g |          | -           |          | -           |          | 10 sec      | 1      |
| Meso (govedina)                       | 200      | g |          | -           |          | -           |          | 20 sec      | 1      |
| Sušena paprika                        | 30       | g |          | -           |          | -           |          | 20 sec      | 1      |
| Sveža crvena papričica                | 30       | g |          | -           |          | -           |          | 20 sec      | 1      |
| Projektovana snaga seckalice je 185 W |          |   |          |             |          |             |          |             |        |

| PRIBOR: MLINA* |          |   |          |             |          |             |          |             |        |
|----------------|----------|---|----------|-------------|----------|-------------|----------|-------------|--------|
| Sastojci       | Količina |   | Kvalitet | Tačno vreme | Kvalitet | Tačno vreme | Kvalitet | Tačno vreme | Brzina |
| Kafa u zrnu    | 50       | g | Grubo    | -           | Srednje  | -           | Fino     | 30 sec      | 2      |

| PRIBOR: BLENDER                                    |          |  |          |             |          |             |          |             |        |
|--|----------|--|----------|-------------|----------|-------------|----------|-------------|--------|
| Sastojci   | Količina |  | Kvalitet | Tačno vreme | Kvalitet | Tačno vreme | Kvalitet | Tačno vreme | Brzina |
| Sveže banana (240 g), Mleko (330 ml), Voda (30 ml) |          |  | Grubo    | -           | Srednje  | -           | Fino     | 30 sec      | 2      |

## REŠAVANJE PROBLEMA

| ZNAK NEISPRAVNOSTI      | UZROK   | REŠENJE  |
|-------------------------|---|--|
| Uređaj se ne uključuje. | Uređaj nije priključen na napajanje.  | Priključite uređaj na napajanje.   |
|                         | Flaša i sklop sečiva nisu pravilno montirani na bazu blendera. Sigurnosni sistem za blokiranje sprečava da se uređaj uključi. | Montirajte flašu i sklop sečiva u skladu sa uputstvima iz odeljka „Uputstvo za rukovanje“. |





| ZNAK NEISPRAVNOSTI  | UZROK                      | REŠENJE  |
|---|----------------------------|--|
|   | Motor usporava tokom rada. | Ako motor uspori sa radom, odmah isključite blender, isključite uređaj iz napajanja i ostavite ga da se ohladi najmanje 10 minuta.                                 |
|   | Sastojci su preveliki.     | Čvrsto voće i povrće isecite na komade ne veće od 1,8 cm <sup>2</sup> do 2,5 cm <sup>2</sup> .   |
|   | Sastojci nisu prikladni.   | Uređaj je predviđen za pripremu napitaka. Dodajte voće, povrće ili slične sastojke. Nikada nemojte mutiti sastojke kao što su testo, prire krompir, meso i slično. |
| Za bilo kakve druge probleme, obratite se ovlašćenom servisnom centru kompanije Electrolux. |                            |  |

## ODLAGANJE



Ovaj simbol na proizvodu ukazuje da ovaj proizvod sadrži baterije koje ne treba odlagati sa uobičajenim otpadom iz domaćinstva.



Ovaj simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži ukazuje na to da se ovaj proizvod ne može odlagati kao otpad iz domaćinstva. Da biste reciklirali ovaj proizvod odnesite ga na zvanično mesto prikupljanja ili u servisni centar kompanije Electrolux gde se baterije i električni delovi mogu ukloniti i reciklirati na siguran i profesionalan način. Pridržavajte se pravila vaše zemlje za odvojeno prikupljanje električnih proizvoda i punjivih baterija.

*Electrolux zadržava pravo da izmeni proizvode, informacije i specifikacije bez prethodne najave.*

## РУССКИЙ

Благодарим вас за выбор продукции Electrolux. Для достижения наилучших результатов всегда используйте оригинальные аксессуары и запчасти Electrolux. Они разработаны специально для этого продукта. Этот продукт разработан с учетом экологических требований. На всех пластиковых деталях присутствует маркировка относительно последующей переработки.

## КОМПОНЕНТЫ

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| A. Крышка для питья (предотвращающая протекание во время употребления напитка), с ручкой для переноски | I. Охлаждающий стержень*            |
| B. Емкость блендера  | J. Крышка для охлаждающего стержня* |
| C. База с ножом блендера   | K. База измельчителя*               |
| D. Регулятор скорости  | L. Стержень основания измельчителя* |
| E. Основание блендера  | M. Ножи измельчителя*               |
| F. Шнур питания  | N. Емкость измельчителя*            |
| G. Мини-емкость/контейнер для мельницы*  |                                     |
| H. База с ножом блендера*  |                                     |

*\* Только для отдельных моделей*

Изображение, страница 2-3

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- 1** **Перед первым использованием:** Очистите блендер в соответствии с инструкциями, указанными в разделе "Чистка и уход". Положите ингредиенты в емкость.  
**Предупреждение!** Не превышайте максимальный объем наполнения: 600 мл для емкости блендера (B) и 300 мл для мини-емкости/контейнера для мельницы (G). Не используйте для смешивания теста, картофельного пюре, мяса и т.д.
- 2** **Поместите ингредиенты в одну из емкостей.** Закрепите базу с ножом блендера (C) в емкости, повернув ее по часовой стрелке.  
**Осторожно!** Режущие поверхности очень острые!
- 3** **Установите основание блендера на плоской ровной поверхности.** Подключите прибор к источнику питания.





- 4 **Переверните емкость.** Установите емкость в основание блендера (E), надавив сверху, и поверните по часовой стрелке до фиксации. Примечание: в зафиксированном положении символ ▼ на ножевой сборке должен совместиться с символом ⚙ на основании блендера.  
**Осторожно!** Для снижения риска травмы не устанавливайте режущий блок на основание блендера, если не зафиксирована емкость.
- 5 **Поверните регулятор скорости (D) на отметку «1» или «2» в соответствии с рецептом/предпочтениями.** Переведите селектор скорости в положение «PULSE» (ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ), если требуется короткий мощный импульс.  
**Осторожно!** Если работа двигателя прерывается, немедленно выключите блендер, отключите от электросети и дайте ему остыть в течение 10 минут.
- 6 **После полного смешения ингредиентов:** Поверните селектор скорости в положение «OFF» для прекращения смешивания. Убедитесь, что двигатель полностью остановился, а затем снимите емкость, нажав на нее и повернув против часовой стрелки. Снимите емкость с основания блендера и переверните ее. Замените базу с ножом блендера на крышку для питья (A).

#### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОХЛАЖДАЮЩЕГО СТЕРЖНЯ\*

- 7 Охлаждающий стержень охлаждает и поддерживает температуру ваших свежеприготовленных смесей.
- 7 **Отвинтите крышку (J) охлаждающего стержня (I) и наполните ее водопроводной водой до отметки «MAX».** Закрутите крышку обратно на охлаждающий стержень и поместите ее в морозильник, чтобы вода замерзла.
- 8 **Завинтите замерзший охлаждающий стержень в крышку для питья (A).** Прикрепите ее к емкости для смешивания (B). Охлаждающий стержень можно мыть в посудомоечной машине. Примечание: Охлаждающий стержень не подходит к мини-емкости (G).

#### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕЛЬНИЦЫ\*

- 9 **Поместите ингредиенты в мини-емкость/контейнер для мельницы (G).** Закрепите базу с ножом блендера (H) в емкости, повернув ее по часовой стрелке.  
**Осторожно!** Режущие поверхности очень острые!
- 10 **Переверните емкость.** Установите емкость в основание блендера (E), надавив сверху, и поверните по часовой стрелке до фиксации.  
**Примечание:** в зафиксированном положении символ ▼ на базе с ножом блендера должен совместиться с символом ⚙ на основании блендера.  
**Осторожно!** Для снижения риска травмы не устанавливайте режущий блок на основание блендера, если не зафиксирована емкость.

#### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ\*

- 11 **Закрепите лезвия измельчителя (M) на стержне основания измельчителя (L),** нажав на лезвия до их фиксации со щелчком. Поместите ингредиенты в емкость измельчителя (N). Установите основание измельчителя (K) на емкости измельчителя, повернув ее по часовой стрелке до фиксации со щелчком.
- 12 **Переверните измельчитель.** Установите измельчитель в основание блендера (E), надавив сверху, и поверните по часовой стрелке до фиксации.  
**Примечание:** в зафиксированном положении символ ▼ на основании измельчителя должен совместиться с символом ⚙ на основании блендера.  
**Предупреждение!** Во избежание получения травм ни в коем случае не устанавливайте базу с ножом блендера на основание, не установив надлежащим образом емкость измельчителя.

#### ЧИСТКА И УХОД

- 13 **Извлеките вилку шнура питания прибора из розетки.** Аксессуары можно мыть в посудомоечной машине; исключение составляют база с ножом блендера (C), база с ножами мельницы (H\*) и основание измельчителя (K\*). Тщательно просушивайте все детали прибора.  
**Осторожно!** Режущие поверхности очень острые!
- 14 **Протрите основание блендера влажной тканью.**  
**Осторожно!** Запрещается погружать основание блендера в воду!  
Не используйте для очистки прибора абразивные моющие средства и жесткие губки.
- 15 **Доступные дополнительные принадлежности:** дополнительные бутылки ASBEB1, ASBEB2.


Наслаждайтесь новым продуктом Electrolux!





## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

**Перед первым применением устройства внимательно прочтите следующую инструкцию.**

- Данное устройство не предназначено для использования детьми. Держите устройство и кабель питания в недоступном для детей месте. Данное устройство разрешается использовать лицам с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также лицам с низким уровнем знаний и опыта, если они находятся под наблюдением или прошли инструктаж по правилам безопасного использования данного устройства и уяснили степень сопряженных с этим опасностей. Не позволяйте детям играть с данным устройством.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.
- Устройство можно включать только в розетку сети с напряжением и частотой, соответствующими табличке технических данных!
- Не пользуйтесь устройством при повреждении шнура питания или корпуса.
- В целях безопасности поврежденные устройство или шнур питания должны быть заменены производителем, агентом по обслуживанию или другим квалифицированным специалистом.
- Всегда ставьте устройство на ровную горизонтальную поверхность.
- Всегда отключайте устройство от сети, оставляя его без присмотра, и перед разборкой, сборкой и чисткой.
-  Не погружайте устройство в воду или иную жидкость.
- Не допускайте попадания электрического провода на углы стола или стойки, не допускайте контакта с горячей поверхностью, включая плиту.
- Никогда не используйте принадлежности или детали других производителей, если они не рекомендованы; это может привести к получению травм.
- Дождитесь полной остановки двигателя перед тем, как приступить к разборке и очистке.
- Избегайте контакта с движущимися частями. Такой контакт может привести к травме.
- Режущие поверхности очень острые! Риск получения травмы! Соблюдайте осторожность при сборке, разборке и чистке прибора! Убедитесь, что прибор отключен от сети электропитания.
- Не используйте прибор в целях, для которых он не предназначен.
- Не пытайтесь обойти ограничения защитной блокировочной системы, которая контролирует включение прибора.
- Запрещается обрабатывать кипящие жидкости (температура не должна превышать 80°C).
- При выборе высокой скорости не используйте прибор дольше 1 минут подряд. После использования прибора в течение 1 минут на высокой скорости дайте ему остыть минимум 10 минут.
- При интенсивном использовании миксера для измельчения твердых сухих продуктов, таких как орехи, лезвия могут затупиться. Миксер не предназначен для







измельчения льда, например, для коктейлей. В смесь изредка можно добавлять орехи, но не следует делать это постоянно, поскольку это приведет к притуплению лезвий.

- При опорожнении чаши и во время мытья соблюдайте осторожность в обращении с острыми ножами.
- Выключите прибор и отключите электропитание перед заменой принадлежностей или совершением каких-либо действий с движущимися частями.
- Не используйте данный прибор для размешивания краски. Это опасно и может привести к взрыву!
- Не превышайте максимальный объем наполнения, указанный на самом приборе.
- Данное устройство предназначено для использования только в домашних условиях. Изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб от неправильной эксплуатации.

## РЕЦЕПТЫ

| МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ ПРИ ВЫСОКОЙ НАГРУЗКЕ | МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ |
|--|----------------------|
| 1 мин  | 600 мл               |

| РЕКОМЕНДУЕМАЯ СКОРОСТЬ ВЗБИВАНИЯ     |                 |            |          |                                      |
|--------------------------------------|-----------------|------------|----------|--------------------------------------|
| Рецепт                               | Ингредиенты     | Количество | Ед. изм. | Время / Скорость                     |
| Приготовление пюре из сырых овощей   | Морковь         | 40         | г        | 2–3 раза по 10 секунд<br>Скорость: 2 |
|                                      | Картофель       | 40         | г        |                                      |
|                                      | Лук             | 40         | г        |                                      |
|                                      | Вода            | 80         | мл       |                                      |
| Приготовление пюре из вареных овощей | Лук             | 25         | г        | 2–3 раза по 10 секунд<br>Скорость: 1 |
|                                      | Морковь         | 50         | г        |                                      |
|                                      | Картофель       | 50         | г        |                                      |
|                                      | Цукини          | 50         | г        |                                      |
| Питаяя и цветная капуста             | Вода            | 120        | мл       | 4–6 раза по 10 секунд<br>Скорость: 2 |
|                                      | Питаяя          | ¼ - ½      | шт       |                                      |
|                                      | Морковь         | ¼ - ½      | шт       |                                      |
|                                      | Цветная капуста | 30         | г        |                                      |
| Ананасово-абрикосовый смузи          | Ломтики ананаса | 60         | г        | 4–6 раза по 10 секунд<br>Скорость: 1 |
|                                      | Курага          | 10         | г        |                                      |
|                                      | Йогурт          | 75         | г        |                                      |
| Яблоко и цветная капуста             | Яблоки          | ¼ - ½      | мл       | 4–6 раза по 10 секунд<br>Скорость: 2 |
|                                      | Цветная капуста | 30-50      | г        |                                      |
|                                      | Лимон           | ¼          | шт       |                                      |
|                                      | Вода            | 120        | мл       |                                      |
| Витамины                             | Молоко          | 40         | г        | 4–6 раза по 10 секунд<br>Скорость: 2 |
|                                      | Яблоки          | 50         | г        |                                      |
|                                      | Банан           | 100        | г        |                                      |
|                                      | Папайя          | 150        | мл       |                                      |





| РЕКОМЕНДУЕМАЯ СКОРОСТЬ ВЗБИВАНИЯ   |                              |            |          |                                      |
|--|------------------------------|------------|----------|--------------------------------------|
| Рецепт   | Ингредиенты                  | Количество | Ед. изм. | Время / Скорость                     |
| Сельдерей и томаты   | Сельдерей                    | 200        | г        | 4–6 раза по 10 секунд<br>Скорость: 1 |
|  | Томаты                       | ½          | шт       |                                      |
|  | Вода                         | 120        | мл       |                                      |
| Соус Песто   | Тертый пармезан              | ½          | чашка    | 90 секунд<br>Скорость: 1             |
|  | Свежие листья базилика       | 2          | чашка    |                                      |
|  | Чеснок                       | 3          | зубчики  |                                      |
|  | Кедровые орешки              | 1/3        | чашка    |                                      |
|  | Оливковое масло Extra virgin | ½          | чашка    |                                      |
|  | Соль                         |            |          |                                      |
|  | Черный перец                 |            |          |                                      |
| <b>Приготовление</b><br>1. Натереть пармезан в измельчителе.<br>2. Добавить базилик, зубчики чеснока и кедровые орешки. Измельчить и смешать с пармезаном.<br>3. Добавить 1/3 оливкового масла и размешать до получения однородной смеси. Постепенно добавить остальное масло до получения кремообразной консистенции.<br>4. Добавить соль и перец по вкусу. |                              |            |          |                                      |
| * Рекомендованная скорость - мельница: 2   |                              |            |          |                                      |

| ПРИНАДЛЕЖНОСТЬ: НОЖ-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ*                   |            |             |       |             |       |             |        |          |
|---|------------|-------------|-------|-------------|-------|-------------|--------|----------|
| Ингредиенты   | Количество | Измельчение | Время | Измельчение | Время | Измельчение | Время  | Скорость |
| Лук   | 60         | г           | -     | Среднее     | -     | Тонкое      | 10 сек | 1        |
| Сухая креветка                                      | 30         | г           | -     |             | -     |             | 20 сек | 1        |
| Чеснок  | 60         | г           | -     |             | -     |             | 5 сек  | 1        |
| Миндаль   | 100        | г           | -     |             | -     |             | 10 сек | 1        |
| Мясо (говядина)                                     | 200        | г           | -     |             | -     |             | 20 сек | 1        |
| Сухой перец   | 30         | г           | -     |             | -     |             | 20 сек | 1        |
| Свежий красный мелкий перец                         | 30         | г           | -     |             | -     |             | 20 сек | 1        |
| Номинальная мощность измельчителя составляет 185 Вт |            |             |       |             |       |             |        |          |

| ПРИНАДЛЕЖНОСТЬ: МЕЛЬНИЦА* |            |             |        |             |       |             |        |          |
|---------------------------|------------|-------------|--------|-------------|-------|-------------|--------|----------|
| Ингредиенты               | Количество | Измельчение | Время  | Измельчение | Время | Измельчение | Время  | Скорость |
| Кофейные зерна            | 50         | г           | Грубое | Среднее     | -     | Тонкое      | 30 сек | 2        |

| ПРИНАДЛЕЖНОСТЬ: БЛЕНДЕР                             |             |       |             |       |             |        |          |  |
|---|-------------|-------|-------------|-------|-------------|--------|----------|--|
| Ингредиенты   | Измельчение | Время | Измельчение | Время | Измельчение | Время  | Скорость |  |
| Свежее банан (240 г), Молоко (330 мл), Вода (30 мл) | Грубое      | -     | Среднее     | -     | Тонкое      | 30 сек | 2        |  |





## УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

| НЕИСПРАВНОСТЬ  | ПРИЧИНА   | СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ  |
|--|---|--|
| Прибор не включается.  | Прибор не подключен к источнику питания.  | Подключите прибор к источнику питания.   |
|  | Емкость и режущий блок неправильно зафиксированы на основании. Защитная блокировочная система не позволяет включить прибор. | Установите емкость и режущий блок в соответствии с указаниями в разделе "Инструкции".  |
| Работа двигателя прерывается.  |   | Если работа двигателя прерывается, немедленно выключите блендер, отключите от электросети и дайте ему остыть в течение 10 минут.   |
|  | Ингредиенты слишком крупные.  | Порежьте все твердые фрукты и овощи на кусочки размером 2–2,5 см <sup>2</sup> .  |
|  | Неподходящие ингредиенты.   | Этот прибор предназначен для приготовления напитков. Можно использовать фрукты, овощи и другие ингредиенты подобного рода. Никогда не смешивайте такие продукты, как тесто, картофельное пюре, мясо и т.п. |
| В случае любых неисправностей обращайтесь в авторизованный сервисный центр Electrolux. |   |  |

## УТИЛИЗАЦИЯ



Этот символ на изделии указывает на то, что в нем имеется батарейка, которая не может утилизироваться с обычными бытовыми отходами.



Этот символ на изделии или на упаковке изделия указывает на то, что их нельзя классифицировать как бытовые отходы. Для утилизации изделия отправьте его в официальный пункт сбора отходов или в сервисный центр Electrolux, который сможет безопасным и профессиональным образом произвести удаление и утилизацию батареи и электрических компонентов. Соблюдайте правила вашей страны в отношении раздельного сбора отходов электротехнических изделий и аккумуляторных батареек.

*Electrolux оставляет за собой право вносить изменения в продукцию, информацию и технические характеристики без предварительного уведомления.*

## SVENSKA

Tack för att du valt en produkt från Electrolux. Använd alltid originaldelar och tillbehör från Electrolux för bästa resultat. De har konstruerats speciellt för din produkt. Den här produkten har tillverkats med miljön i åtanke. Alla plastdelar är märkta i återvinningssyfte.

## KOMPONENTER

- A. Spillsäkert lock med bärhandtag
- B. Mixerbehållare
- C. Knivsats mixer
- D. Hastighetsväljare
- E. Motorenhet
- F. Nätkabel
- G. Liten flaska/till kvarnsats\*
- H. Kvarnsats\*

- I. Nedkylningsstav\*
- J. Lock till nedkylningsstav\*
- K. Minihackare basenhet\*
- L. Minihackare axel\*
- M. Minihackare knivblad\*
- N. Minihackare bågare\*

\* Bara vissa modeller

Bild sida 2-3





## KOMMA IGÅNG

- 1 Innan maskinen används för första gången:** Rengör mixern enligt instruktionerna "Rengöring och underhåll". Fyll behållaren med ingredienser.  
**Varning!** Överskrid inte maximal påfyllningsvolym: 600 ml för stor flaska (B) och 300 ml för liten flaska/ Liten flaska/till kvarnsats (G). Mixa inte deg, potatismos, kött, etc.
- 2 Fyll på ingredienserna i flaskan.** Sätt fast mixerknivsatsen (C) på den öppna änden på flaskan genom att vrida den medsols.  
**Obs!** Knivarna är mycket vassa!
- 3 Placera alltid mixern på en plan, vågrät yta.** Sätt i kontakten i ett eluttag.
- 4 Vänd flaskan upp och ner.** Tryck ner flaskan på motorenheten (E) och vrid den medsols för att låsa den på plats.  
**Obs:** När den är låst ska symbolen ▼ på mixerbladen vara i linje med symbolen ⚙ på motorenheten.  
**Obs!** Minska skaderisken genom att aldrig placera knivsatsen på motorenheten om inte behållaren är ordentligt fastsatt.
- 5 Vrid hastighetsväljaren (D) till 1 eller 2 enligt receptet/preferens.** Vrid hastighetsväljaren till "PULSE" för korta intervaller.  
**Obs!** Om motorn stannar ska du stänga av mixern omedelbart, dra ur kontakten och låta apparaten svalna i minst tio minuter.
- 6 När ingredienserna har mixats:** Vrid hastighetsväljaren till "OFF" för att stoppa mixningen. Se till att motorn har stannat helt. Tryck därefter flaskan neråt och vrid den motsols för att ta bort den. Ta bort flaskan från motorenheten och vänd den upp och ner. Byt knivsatsen mot locket (A).

## ANVÄNDA NEDKYLNINGSSTAVEN\*

Nedkylningsstaven kylar ner och bibehåller temperaturen på det nymixade.

- 7 Skruva av locket (J) på nedkylningsstaven (I) och fyll på med kranvatten till MAX-markeringen.** Skruva tillbaka locket på nedkylningsstaven och lägg den i frysen tills vattnet har frusit.
- 8 Skruva fast den frysta nedkylningsstaven på locket med bärhandtag (A).** Fäst den på flaskan (B). Nedkylningsstaven kan diskas i diskmaskinen.  
**OBS!** Nedkylningsstaven passar inte i den lilla flaskan (G).

## ANVÄNDA KVARNEN\*

- 9 Lägg i ingredienserna i den lilla flaskan för kvarnsats (G).** Sätt dit kvarnsatsen (H) på den öppna änden av flaskan genom att vrida den medsols.  
**Obs!** Knivarna är mycket vassa!
- 10 Vänd flaskan upp och ner.** Tryck ner flaskan på motorenheten (E) och vrid den medsols för att låsa den på plats.  
**Obs:** När den är låst ska symbolen ▼ på kvarnens blad vara i linje med symbolen ⚙ på motorenheten.  
**Obs!** Minska skaderisken genom att aldrig placera knivsatsen på motorenheten om inte behållaren är ordentligt fastsatt.

## ANVÄNDA MINIHACKAREN\*

- 11 Fäst knivbladen (M) på minihackarens axel (L) genom att trycka ner det tills knivarna klickar på plats.** Lägg i ingredienserna i bägaren (N). Sätt fast basenheten (K) i bägaren genom att vrida den medsols tills hackskålen klickar på plats.
- 12 Vänd hackskålen upp och ner.** Tryck ner bägaren i motorenheten (E) och vrid den medsols för att låsa den på plats.  
**OBS:** När den är låst ska symbolen ▼ på basenheten vara i linje med symbolen ⚙ på motor- enheten.  
**Varning!** För att minska risken för skador, placera aldrig knivsatsen på motorenheten utan att minihackbägaren är ordentligt fastsatt.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- 13 Koppla från produkten.** Tillbehören går att diska i diskmaskinen, förutom knivsatsen (C), kvarnsatsen (H\*) och minihackarens basenhet (K\*). Låt alla delarna torka ordentligt.  
**Obs!** Knivarna är mycket vassa!
- 14 Rengör motorenheten med en fuktig trasa.**  
**Obs!** Sänk aldrig ner motorenheten i vatten!  
Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar när du rengör apparaten.
- 15 Tillgängliga tillbehör:** extra flaskor ASBEB1, ASBEB2.






Vi hoppas och tror att du kommer att uppskatta din nya produkt från Electrolux!

## SÄKERHET

### Läs följande instruktion noggrant innan du använder enheten första gången.

- Den här apparaten ska inte användas av barn. Håll apparaten och tillhörande sladd utom räckhåll för barn. Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på kunskap och erfarenhet om de får hjälp eller instruktioner för att kunna använda apparaten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som användningen innebär. Låt inte barn leka med apparaten.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.
- Apparaten ska endast anslutas till nätuttag vars spänning och frekvens överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.
- Använd eller hantera aldrig apparaten om strömkabeln eller höljet är skadat.
- Om apparaten eller sladden skadats måste den bytas ut av tillverkaren, auktoriserad servicepersonal eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
- Placera alltid apparaten på ett plant underlag.
- Koppla alltid från apparaten från eluttaget om den lämnas obebakad samt före montering, demontering eller rengöring.
-  Sänk inte ned apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller en bänk, inte heller får den komma i kontakt med heta ytor som spisen.
- Använd aldrig tillbehör eller delar av icke rekommenderade tillverkare, eftersom det kan orsaka skada på människor.
- Motorn måste ha stannat helt innan den tas isär och rengörs.
- Rör aldrig delar som rör sig. Du kan skada dig om du gör det!
- Knivarna är mycket vassa! Risk för skador! Var försiktig när du tar isär och sätter ihop mixern efter användning och vid rengöring! Kontrollera att apparaten inte är ansluten till elnätet.
- Använd endast apparaten i det syfte den är avsedd för.
- Försök inte att kringgå apparatens säkerhetsspärr.
- Bearbeta aldrig kokande vätskor (högst 80 °C).
- Låt inte apparaten vara igång längre än 1 minuter i taget med mycket innehåll. När apparaten varit igång i 1 minuter med mycket innehåll måste du låta den svalna i minst tio minuter.
- När mixern används i stor utsträckning för att hacka hårda, torra ingredienser som nötter kan knivarna bli slöa. Mixern bör inte användas för att krossa is, till exempel till drinkar. Det går att lägga till nötter i mixern ibland, så länge det inte görs ofta. Då kan knivarna bli slöa.
- Var försiktig när du hanterar de vassa knivarna, tömmer skålen och rengör apparaten.
- Stäng av apparaten och dra ur kontakten innan du byter tillbehör eller vidrör rörliga delar.
- Använd inte denna produkt för att blanda målarfärg. Fara! Kan orsaka explosion!
- Överskrid inte den maximala fyllningsvolym som står angiven på produkten.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Tillverkaren ansvarar inte för eventuell skada orsakad av olämplig eller felaktig användning.





## RECEPT

| MAXIMAL BEARBETNINGSTID MED TUNG LAST | MAXIMAL KAPACITET |
|---------------------------------------|-------------------|
| 1 min                                 | 600 ml            |

| REKOMMENDERAD MIXERHASTIGHET  |                        |       |         |  |
|---|------------------------|-------|---------|--|
| Recept  | Ingredienser           | Mängd | Enhet   | Tid / Hastighet                        |
| Mosa råa grönsaker  | Morötter               | 40    | g       | 10 sek. x (2-3) gånger<br>Hastighet: 2 |
|   | Potatis                | 40    | g       |  |
|   | Lök                    | 40    | g       |  |
|   | Vatten                 | 80    | ml      |  |
| Mosa kokta grönsaker  | Lök                    | 25    | g       | 10 sek. x (2-3) gånger<br>Hastighet: 1 |
|   | Morötter               | 50    | g       |  |
|   | Potatis                | 50    | g       |  |
|   | Zucchini               | 50    | g       |  |
| Pitahaya och blomkål  | Vatten                 | 120   | ml      | 10 sek. x (4-6) gånger<br>Hastighet: 2 |
|   | Pitahaya               | ¼ - ½ | st      |  |
|   | Morötter               | ¼ - ½ | st      |  |
|   | Blomkål                | 30    | g       |  |
| Smoothie med ananas och aprikos   | Ananasskivor           | 60    | g       | 10 sek. x (4-6) gånger<br>Hastighet: 1 |
|   | Torkade aprikoser      | 10    | g       |  |
|   | Yoghurt                | 75    | g       |  |
| Äpple och blomkål   | Äpple                  | ¼ - ½ | ml      | 10 sek. x (4-6) gånger<br>Hastighet: 2 |
|   | Blomkål                | 30-50 | g       |  |
|   | Citron                 | ¼     | st      |  |
|   | Vatten                 | 120   | ml      |  |
| Vitamin   | Äpple                  | 40    | g       | 10 sek. x (4-6) gånger<br>Hastighet: 2 |
|   | Banan                  | 50    | g       |  |
|   | Papaya                 | 100   | g       |  |
|   | Mjök                   | 150   | ml      |  |
| Selleri och tomat   | Selleri                | 200   | g       | 10 sek. x (4-6) gånger<br>Hastighet: 1 |
|   | Tomat                  | ½     | st      |  |
|   | Vatten                 | 120   | ml      |  |
| Pesto   | Riven parmesanost      | ½     | kopp    | 90 sek.<br>Hastighet: 1                |
|   | Färska basilikablåd    | 2     | kopp    |  |
|   | Vitlök                 | 3     | klyftor |  |
|   | Pinjenötter            | 1/3   | kopp    |  |
|   | Extra jungfru olivolja | ½     | kopp    |  |
|   | Salt                   |       |         |  |
| Peppar  |                        |       |         |  |
| <b>Metod</b><br>1. Hacka parmesan i minihackaren.<br>2. Tillsätt basilika, vitlöksklyftor och pinjenötter. Hacka och blanda ihop med parmesanen.<br>3. Tillsätt 1/3 av olivoljan och blanda tills det blir jämnt. Tillsätt därefter olivoljan lite i taget tills det blir en krämig massa.<br>4. Tillsätt salt och peppar efter smak. |                        |       |         |  |
| * Rekommenderad hastighet - Kvarn: 2  |                        |       |         |  |





| TILLBEHÖR: HACKARE*     |       |   |           |     |          |     |          |      |           |
|-------------------------|-------|---|-----------|-----|----------|-----|----------|------|-----------|
| Ingredienser            | Mängd |   | Kvalitet  | Tid | Kvalitet | Tid | Kvalitet | Tid  | Hastighet |
| Lök                     | 60    | g | Grovmalet | -   | Medel    | -   | Finmalet | 10 s | 1         |
| Torka räkor             | 30    | g |           | -   |          | -   |          | 20 s | 1         |
| Vitlök                  | 60    | g |           | -   |          | -   |          | 5 s  | 1         |
| Mandel                  | 100   | g |           | -   |          | -   |          | 10 s | 1         |
| Kött (Oxkött)           | 200   | g |           | -   |          | -   |          | 20 s | 1         |
| Torka paprika           | 30    | g |           | -   |          | -   |          | 20 s | 1         |
| Färsk röd liten paprika | 30    | g |           | -   |          | -   |          | 20 s | 1         |

Hackarens nominella effekt är 185W

| TILLBEHÖR: KVARN* |       |   |           |     |          |     |          |      |           |
|-------------------|-------|---|-----------|-----|----------|-----|----------|------|-----------|
| Ingredienser      | Mängd |   | Kvalitet  | Tid | Kvalitet | Tid | Kvalitet | Tid  | Hastighet |
| Kaffeböner        | 50    | g | Grovmalet | -   | Medel    | -   | Finmalet | 30 s | 2         |

| TILLBEHÖR: MIXER                                   |  |  |           |     |          |     |          |      |           |
|--|--|--|-----------|-----|----------|-----|----------|------|-----------|
| Ingredienser                                       |  |  | Kvalitet  | Tid | Kvalitet | Tid | Kvalitet | Tid  | Hastighet |
| Färsk banan (240 g), Mjök (330 ml), Vatten (30 ml) |  |  | Grovmalet | -   | Medel    | -   | Finmalet | 30 s | 2         |

## FELSÖKNING

| SYMPTOM                          | ORSAK  | ÅTGÄRD  |
|----------------------------------|--|---|
| Apparaten startar inte.          | Apparaten är inte ansluten till en strömkälla.   | Anslut apparaten till en strömkälla.  |
|                                  | Behållaren och knivsatsen är inte monterade som de ska på motorenheten. Säkerhetsspärren förhindrar apparaten från att starta. | Sätt fast behållaren och knivsatsen enligt instruktionerna i bruksanvisningen.  |
| Motorn stannar under användning. |  | Om motorn stannar ska du stänga av mixern omedelbart, dra ur kontakten och låta apparaten svalna i minst tio minuter.   |
|                                  | Ingredienserna är för stora.   | Skär alla fasta frukter och grönsaker i bitar som inte är större än 2,5 cm <sup>2</sup> .   |
|                                  | Fel ingredienser.  | Apparaten är avsedd att användas för att göra drycker. Lägg i frukt, grönsaker eller liknande. Mixa aldrig ingredienser som deg, potatismos, kött eller liknande. |

Om du har några andra problem, kontakta Electrolux auktoriserade servicecenter.

## KASSERING



Den här symbolen på produkten indikerar att produkten innehåller ett batteri som inte får kasseras med vanligt hushållsavfall.



Den här symbolen på produkten eller på förpackningen indikerar att produkten inte får kasseras som hushållsavfall. För att återvinna produkten ska du ta den till en officiell uppsamlingsplats eller till ett Electrolux servicecenter som kan ta bort och återvinna batteriet och elektriska delar på ett säkert och professionellt sätt. Följ ditt lands bestämmelser för separat insamling av elektriska produkter och uppladdningsbara batterier.

Electrolux förbehåller sig rätten att ändra produkter, information och specifikationer utan föregående meddelande.





## SLOVENŠČINA

Zahvaljujemo se vam za nakup izdelka Electrolux. Da bi zagotovili najboljše rezultate, vedno uporabljajte originalne dodatke in rezervne dele Electrolux. Ti so bili zasnovani posebej za vaš izdelek. Ta izdelek je zasnovan z mislijo na okolje. Vsi plastični deli so označeni za recikliranje.

### SESTAVNI DELI

- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| A. Pokrovček za pitje, zasnovan proti polivanju, z ročajem za prenašanje | I. Hladilna palica*            |
| B. Plastenka za mešanje  | J. Pokrovček hladilne palice** |
| C. Sestav rezila mešalnika   | K. Podnožje sekljalnika*       |
| D. Izbirnik hitrosti   | L. Gred podnožja sekljalnika*  |
| E. Podstavek mešalnika   | M. Rezila sekljalnika*         |
| F. Napajalni kabel   | N. Posoda sekljalnika*         |
| G. Mini steklenička/mlinček*   |                                |
| H. Sestav rezila mlinčka*  |                                |

\* Le nekateri modeli.

Slika, 2-3. stran

### PRIPRAVA ZA UPORABO

- 1 Pred prvo uporabo:** Mešalnik očistite v skladu z navodili v razdelku "Čiščenje in vzdrževanje". Plastenko napolnite s sestavinami.  
**Pozor!** Ne presežite največje količine: 600 ml za mešalno stekleničko (B) in 300 ml za mini stekleničko/mlinček (G). Ne mešajte testa, krompirjevega pireja, mesa itd.
- 2 Sestavine dajte v eno od stekleničk.** Privijte sestav rezila mešalnika (C) na odprti konec stekleničke, tako da ga obrnete v smeri urnega kazalca.  
**Pozor!** Rezila in vstavki so zelo ostri!
- 3 Podstavek mešalnika postavite na plosko in ravno površino.** Priključite ga v vtičnico.
- 4 Stekleničko obrnite na glavo.** Stekleničko potisnite navzdol v podnožje mešalnika (E) in jo obrnite v smeri urnega kazalca, da se zaskoči.  
**Opomba:** Ko je zaskočena, mora biti simbol ▼ na sestavi rezila mešalnika poravnana s simbolom ⚙ na podnožju mešalnika.  
**Pozor!** Da zmanjšate nevarnost poškodb, pokrova z rezili nikoli ne nameščajte na podstavek, če ni plastenka pravilno pritrjena.
- 5 Obrnite izbirnik hitrosti (D) na 1 ali 2 glede na recept/izbiri.** Izbirnik hitrosti obrnite v položaj »PULSE« za kratko sunkovito mešanje.  
**Pozor!** Če se motorček zaustavi, nemudoma izklopite mešalnik, izključite napravo in jo pustite, da se ohlaja vsaj deset minut.
- 6 Ko so sestavine povsem zmešane:** obrnite izbirnik hitrosti v položaj za »OFF« (IZKLOP), da prenehate z mešanjem. Preverite, ali se je motor povsem ustavil, nato pa stekleničko potisnite navzdol in jo obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, da jo sprostite. Stekleničko odstranite s podnožja mešalnika in jo postavite pokonci. Sestav rezila zamenjajte s pokrovčkom za pitje (A).

### UPORABA HLADILNE PALICE\*

- Hladilna palica ohladi in ohranja temperaturo sveže pripravljenih mešanic.
- 7 Odvijte pokrovček (J) hladilne palice (I) in jo napolnite z vodo iz pipe do oznake MAX.** Pokrovček privijte nazaj na hladilno palico in postavite v zamrzovalnik za toliko časa, da voda zmrzne.
  - 8 Zamrznjeno hladilno palico privijte na pokrovček za pitje z ročajem za prenašanje (A).** Namestite na mešalno stekleničko (B). Hladilno palico lahko pomivate v pomivalnem stroju.  
**Opomba!** Hladilna palica se ne prilega mini steklenički (G).

### UPORABA MLINČKA\*

- 9 Sestavine dajte v mini stekleničko/mlinček (G).** Privijte sestav rezila mlinčka (H) na odprti konec stekleničke, tako da ga obrnete v smeri urnega kazalca.  
**Pozor!** Rezila in vstavki so zelo ostri!
- 10 Stekleničko obrnite na glavo.** Stekleničko potisnite navzdol v podnožje mešalnika (E) in jo obrnite v smeri urnega kazalca, da se zaskoči. **Opomba:** Ko je zaskočena, mora biti simbol ▼ na sestavi rezila mlinčka poravnana s simbolom ⚙ na podnožju mešalnika.  
**Pozor!** Da zmanjšate nevarnost poškodb, pokrova z rezili nikoli ne nameščajte na podstavek, če ni plastenka







pravilno pritrjena.

### UPORABA SEKLJALNIKA\*

- 11** Namestite rezila sekljalnika (M) na gred podnožja sekljalnika (L), tako da jih potiskate navzdol, dokler se ne zaskočijo. Sestavine dajte v posodo sekljalnika (N). Pritrdite podnožje sekljalnika (K) na posodo sekljalnika, tako da ga obračate v smeri urnega kazalca, dokler se posoda sekljalnika ne zaskoči.
- 12** Sekljalik obrnite na glavo. Sekljalik potisnite navzdol v podnožje mešalnika (E) in ga obrnite v smeri urnega kazalca, da se zaskoči.
- Opomba:** Ko je zaskočen, mora biti simbol ▼ na podnožju sekljalnika poravnana s simbolom ⚙ na podnožju mešalnika.
- Pozor!** Za zmanjšanje nevarnosti poškodb sestava rezila ne nameščajte na podnožje brez pravilno pritrjene posode sekljalnika.


### ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- 13** Izključite napravo. Pripomočki so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju, razen sestava rezila mešalnika (C), sestava rezila mlinčka (H\*) in podnožja sekljalnika (K\*). Vsi deli naj se temeljito posušijo.
- Pozor!** Rezila in vstavki so zelo ostril!
- 14** Podstavek mešalnika očistite z vlažno krpo.
- Pozor!** Podstavka mešalnika ne potaplajte v vodo!  
Pri čiščenju naprave ne uporabljajte grobih čistil ali gobic.
- 15** Razpoložljiva dodatna oprema: dodatni platenki ASBEB1 in ASBEB2.

Uživajte z vašim novim Electrolux izdelkom!

## VARNOSTNI NASVETI

### Pred prvo uporabo aparata pozorno preberite navodila v nadaljevanju.

- Otroci ne smejo uporabljati tega pripomočka. Pripomoček in njegov napajalni kabel hranite zunaj dosega otrok. Osebe z zmanjšano fizično, senzorno ali psihično zmogljivostjo ali s premalo izkušnjami in znanja smejo pripomoček uporabljati samo pod nadzorom oz. če so dobile navodila za varno uporabo in razumejo, do kakšnih tveganj lahko pride med uporabo. Otroci se ne smejo igrati s pripomočkom.
- Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.
- Aparat lahko priključite samo na električno napajanje, katerega napetost in frekvenca ustrežata podatkom na ploščici s tehničnimi lastnostmi.
- Aparata ne uporabljajte in ne dvigujte, če je
  - električni napajalni kabel poškodovan,
  - ohišje poškodovano.
- Če sta aparat ali električni kabel poškodovana, ju mora izdelovalec, serviser ali druga usposobljena oseba zamenjati, da se izognete nevarnosti.
- Aparat zmeraj namestite na plosko in vodoravno površino.
- Aparat pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem zmeraj odklopite iz električnega napajanja. Enako ravnajte, če aparat pustite brez nadzora.
-  Aparata ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
- Ne dovolite, da bi kabel visel čez rob mize ali delovnega pulta in ne dovolite stika kabla z vročo površino, vključno s štedilnikom.
- Nikoli ne uporabljajte pripomočkov ali delov proizvajalcev, ki niso priporočljivi ali prodajani, saj lahko to vodi do tveganja telesne poškodbe oseb.
- Pred razstavljanjem in čiščenjem se prepričajte, da se je motor popolnoma ustavil.





- Preprečite stik s premičnimi deli. Lahko pride do poškodbe!
- Rezila in vstavki so zelo ostri! Nevarnost telesne poškodbe! Pri sestavljanju, razstavljanju po uporabi in čiščenju bodite previdni! Prepričajte se, ali je aparat odklopljen iz električnega napajanja.
- Napravo uporabljajte samo za predvideni namen.
- Ne poskušajte zaobiti varnostnega zapornega sistema za vklop naprave.
- Nikoli ne mešajte vrelih tekočin (največ 80 °C).
- Naprava naj ob veliki obremenitvi ne deluje več kot 1 minuti naenkrat. Po 1 minutnem delovanju ob veliki obremenitvi se mora naprava ohlajati vsaj deset minut.
- Če mešalnik pogosto uporabljate za sekljanje trdih suhih snovi, kot so oreški, se lahko skrhajo rezila. Mešalnik ni primeren za drobljenje ledu, npr. za koktajle. Oreščke je dovoljeno občasno dodati mešanici, ne pa jih nenehno sekljati, da se ne skrhajo rezila.
- Pri delu z ostrimi rezili, praznjenju posode in med čiščenjem morate biti previdni.
- Pred zamenjavo opreme ali približevanjem premičnih predmetov med delovanjem aparat izklopite in ga odklopite z napajanja.
- Te naprave ne uporabljajte za mešanje barve. Nevarnost, lahko pride do eksplozije!
- Ne prekoračite največje količine, ki je navedena na napravi.
- Aparat je namenjen samo za domačo uporabo. Izdelovalec ne more prevzeti kakršnekoli odgovornosti za škodo, povzročeno z neustrezno ali nepravilno uporabo.

## RECIPES

| NAJDALJŠI ČAS MEŠANJA OB VELIKI KOLIČINI | NAJVEČJA ZMOGLJIVOST |
|--|----------------------|
| 1 minuti                                 | 600 ml               |

| PRIPOROČENA HITROST DELOVANJA MEŠALNIKA |                   |          |       |                             |
|---|-------------------|----------|-------|-----------------------------|
| Recept                                  | Sestavine         | Količina | Enota | Čas / Hitrost               |
| Kaša iz sveže zelenjave                 | Korenje           | 40       | g     | 2–3-krat 10 s<br>Hitrost: 2 |
|   | Krompir           | 40       | g     |                             |
|   | Čebula            | 40       | g     |                             |
|   | Voda              | 80       | ml    |                             |
| Kaša iz kuhane zelenjave                | Čebula            | 25       | g     | 2–3-krat 10 s<br>Hitrost: 1 |
|   | Korenje           | 50       | g     |                             |
|   | Krompir           | 50       | g     |                             |
|   | Bučke             | 50       | g     |                             |
| Pitaja in cvetača                       | Voda              | 120      | ml    | 4–6-krat 10 s<br>Hitrost: 2 |
|   | Pitaja            | ¼ - ½    | kosa  |                             |
|   | Korenje           | ¼ - ½    | kosa  |                             |
|   | Cvetača           | 30       | g     |                             |
| Smuti iz ananasa in marelic             | Rezine ananasa    | 60       | g     | 4–6-krat 10 s<br>Hitrost: 1 |
|   | Posušene marelice | 10       | g     |                             |
|   | Jogurt            | 75       | g     |                             |





| PRIPOROČENA HITROST DELOVANJA MEŠALNIKA  |                            |          |           |                             |
|--|----------------------------|----------|-----------|-----------------------------|
| Recept   | Sestavine                  | Količina | Enota     | Čas / Hitrost               |
| Jabolko in cvetača   | Jabolko                    | ¼ - ½    | ml        | 4-6-krat 10 s<br>Hitrost: 2 |
|  | Cvetača                    | 30-50    | g         |                             |
|  | Limona                     | ¼        | kosa      |                             |
|  | Voda                       | 120      | ml        |                             |
| Vitamini   | Jabolko                    | 40       | g         | 4-6-krat 10 s<br>Hitrost: 2 |
|  | Banana                     | 50       | g         |                             |
|  | Papaja                     | 100      | g         |                             |
|  | Mleko                      | 150      | ml        |                             |
| Zelena in paradižnik   | Zelena                     | 200      | g         | 4-6-krat 10 s<br>Hitrost: 1 |
|  | Paradižnik                 | ½        | kosa      |                             |
|  | Voda                       | 120      | ml        |                             |
| Pesto  | Nariban parmezan           | ½        | skodelica | 90 s<br>Hitrost: 1          |
|  | Sveži listi bazilike       | 2        | skodelica |                             |
|  | Česen                      | 3        | stroki    |                             |
|  | Pinjole                    | 1/3      | skodelica |                             |
|  | Ekstra deviško olivno olje | ½        | skodelica |                             |
|  | Sol                        |          |           |                             |
|  | Črn poper                  |          |           |                             |
|  | <b>Priloga</b>             |          |           |                             |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Parmezan nastrgajte v sekljalniku.</li> <li>2. Dodajte baziliko, česen in pinjole. Sesekljajte in zmešajte s parmezanom.</li> <li>3. Dodajte 1/3 olivnega olja in mešajte, da zmes postane gladka. Postopno dodajajte preostalo olje, dokler tekstura ne postane kremasta.</li> <li>4. Dodajte sol in poper po okusu.</li> </ol> |                            |          |           |                             |

\* Priporočeno hitrost - Mlinčka: 2

| PRIBOR: SEKLJALNIK*    |          |          |     |          |     |          |      |         |
|------------------------|----------|----------|-----|----------|-----|----------|------|---------|
| Sestavine              | Količina | Kakovost | Čas | Kakovost | Čas | Kakovost | Čas  | Hitrost |
| Čebula                 | 60 g     | Grobo    | -   | Srednje  | -   | Drobno   | 10 s | 1       |
| Suhi rakci             | 30 g     |          | -   |          | -   |          | 20 s | 1       |
| Česen                  | 60 g     |          | -   |          | -   |          | 5 s  | 1       |
| Mandlji                | 100 g    |          | -   |          | -   |          | 10 s | 1       |
| Meso (govedina)        | 200 g    |          | -   |          | -   |          | 20 s | 1       |
| Suh poper              | 30 g     |          | -   |          | -   |          | 20 s | 1       |
| Svež rdeč majhen poper | 30 g     |          | -   |          | -   |          | 20 s | 1       |

Nazivna moč sekljalnika je 185 W

| PRIBOR: MLINČKA* |          |          |     |          |     |          |      |         |
|------------------|----------|----------|-----|----------|-----|----------|------|---------|
| Sestavine        | Količina | Kakovost | Čas | Kakovost | Čas | Kakovost | Čas  | Hitrost |
| Kavna zrna       | 50 g     | Grobo    | -   | Srednje  | -   | Drobno   | 30 s | 2       |

| PRIBOR: MEŠALNIK                                   |          |     |          |     |          |      |         |  |
|--|----------|-----|----------|-----|----------|------|---------|--|
| Sestavine  | Kakovost | Čas | Kakovost | Čas | Kakovost | Čas  | Hitrost |  |
| Sveže banana (240 g), Mleko (330 ml), Voda (30 ml) | Grobo    | -   | Srednje  | -   | Drobno   | 30 s | 2       |  |

GB  
FR  
AR  
BG  
CZ  
DE  
DK  
EE  
ES  
FI  
GR  
HR  
HU  
IT  
LT  
LV  
NO  
PL  
RO  
RS  
RU  
SE  
SI  
SK  
TR  
UA





## ODPRAVLJANJE TEŽAV

| ZNAK   | VZROK   | REŠITEV  |
|--|---|--|
| Naprava se ne vklopi.  | Naprava ni priključena na vir napajanja.  | Napravo priključite na vir napajanja.  |
|  | Plastenka in pokrov z rezili nista pravilno nameščena na podstavku mešalnika. Varnostni zaporni sistem preprečuje, da bi se naprava vklopila. | Namestite plastenko in pokrov z rezili v skladu z navodili v razdelku "Navodila za uporabo".   |
| Motorček se med delovanjem zaustavi.   |   | Če se motorček zaustavi, nemudoma izklopite mešalnik, izključite napravo in jo pustite, da se ohlaja vsaj deset minut.                             |
|  | Sestavine so prevelike.   | Vso sadje in zelenjavo narežite na kose, velike od 1,8 do 2,5 cm <sup>2</sup> .  |
|  | Napačne sestavine.  | Naprava je namenjena pripravi napitkov. Dodajte sadje, zelenjavo ali podobno. Ne mešajte sestavin, kot so testo, krompirjev pite, meso in podobno. |
| Za morebitne nadaljnje težave se obrnite na pooblaščen Electroluxov servisni center. |   |  |

## ODSTRANJEVANJE



Ta simbol na izdelku pomeni, da izdelek vsebuje baterijo, ki je ni dovoljeno odlagati z običajnimi gospodinjstskimi odpadki.



Ta simbol na izdelku ali njegovi embalaži pomeni, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjstskimi odpadki. Izdelek za recikliranje nesite na ustrezno zbirno mesto ali v Electroluxov servisni center, kjer lahko na varen in profesionalen način odstranijo in reciklirajo baterijo in električne dele. Upoštevajte pravila v vaši državi za ločeno zbiranje električnih izdelkov in baterij za ponovno polnjenje.

Podjetje Electrolux si pridržuje pravico, da spremeni izdelke, informacije in specifikacije brez predhodnega obvestila.

## SLOVENČINA

Đakujemo, Źe ste si vybrali vŹyrobok spoločnosti Electrolux. Ak chcete dosiahnuť čo najlepšie výsledky, vŹdy pouŹivajte originálne prísluŹenstvo a náhradné diely od spoločnosti Electrolux. Boli navrhnuté špeciálne pre váš vŹyrobok. Tento vŹyrobok bol vyrobený s ohľadom na Źivotné prostredie. Všetky plastové Źasti sú označené na recyklačné účely.

## KOMPONENTY

- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| A. Tesniaci uzáver s otvorom na pitie a s rúčkou na prenášanie | I. Chladiaca tyčinka*         |
| B. Nádoba na mixovanie   | J. Uzáver chladiacej tyčinky* |
| C. Zostava Źepelí mixéru                                       | K. Základňa sekáča*           |
| D. Prepínač rýchlostí  | L. Násada základne sekáča*    |
| E. Základňa mixéra   | M. Źepele sekáča*             |
| F. Napájací kábel  | N. Nádoba na sekanie*         |
| G. Malá nádoba/nádoba na mletie*                               |                               |
| H. Zostava Źepelí mlynčeka*                                    |                               |

\* Len určité modely

Obrázok str. 2-3

## ZAČÍNAME

1

**Pred prvým pouŹitím:** Mixér vyčistite podľa pokynov v kapitole „Čistenie a starostlivosť“. Nádobu naplňte surovinami.

**Varovanie!** Neprekračujte maximálny objem: 600 ml pre nádobu na mixovanie (B) a 300 ml pre malú nádobu/nádobu na mletie (G). Nemixujte cesto, zemiakovú kašu, mäso, atď.






- 2 Umiestnite suroviny do jednej z fliaš.** Utiahnite zostavu čepeľí mixéra (C) na otvorenom konci nádoby v smere hodinových ručičiek.

**Pozor!** Čepele a vložky sú veľmi ostré!

- 3 Umiestnite mixér na plochý a vodorovný povrch.** Zapojte ho do elektrickej zásuvky.

- 4 Otočte nádobu hore dnom.** Zatlačte nádobu do základne mixéra (E) a zamknite otočením v smere hodinových ručičiek.

**Poznámka:** Keď je nádoba zamknutá, znak ▼ na zostave čepeľí mixéra je zároveň so znakom  na základni mixéra.

**Pozor!** Aby ste znížili nebezpečenstvo zranenia, nikdy neumiestňujte nástavec s čepeľami na základňu bez toho, aby bola nádoba riadne pripojená.

- 5 Otočte prepínač rýchlostí (D) do polohy 1 alebo 2 v závislosti od receptu/podľa potreby.** Ak potrebujete len krátko zopnutia mixéra, otočte prepínač rýchlostí do polohy „PULSE“ (PULZ).

**Pozor!** Ak motor kvôli preťaženiu zastaví, okamžite vypnite mixér, odpojte spotrebič a nechajte ho vychladnúť najmenej 10 minút.

- 6 Keď sú suroviny dobre premiešané:** Prepnutím prepínača rýchlostí do polohy „OFF“ (VYPNÚŤ) vypnite mixér. Uistite sa, že sa motor úplne zastavil, stlačte nádobu smerom dolu a otočením v protismere hodinových ručičiek ju uvoľnite. Odstráňte nádobu zo základne mixéra a otočte ju. Vymeňte zostavu čepeľí za uzáver s otvorom na pitie (A).

### POUŽITIE CHLADIACEJ TYČINKY\*

Chladiaca tyčinka chladí a udržiava teplotu pripravených zmesí.

- 7 Odskrutkujte uzáver (J) chladiacej tyčinky (I) a naplňte ju vodou z vodovodu po rysku označenú MAX.** Zatláčajte chladiacu tyčinku a vložte tyčinku do mrazničky, nechajte vodu v nej zmraziť.

- 8 Priskrutkujte zamrznutú chladiacu tyčinku k uzáveru s otvorom na pitie a s rúčkou na prenášanie (A).** Viečko umiestnite na nádobu na mixovanie (B). Chladiacu tyčinku je možné umývať v umývačke riadu.


**Poznámka!** Chladiaca tyčinka sa nezmesť do malej nádoby (G).

### POUŽITIE MLYNČEKA\*

- 9 Umiestnite suroviny do malej nádoby/nádoby na mletie (G).** Utiahnite zostavu čepeľí mlynčeka (H) na otvorenom konci nádoby v smere hodinových ručičiek.

**Pozor!** Čepele a vložky sú veľmi ostré!

- 10 Otočte nádobu hore dnom.** Zatláčajte nádobu do základne mixéra (E) a zamknite otočením v smere hodinových ručičiek.

**Poznámka:** Keď je nádoba zamknutá, znak ▼ na zostave čepeľí mlynčeka je zároveň so znakom  na základni mixéra.

**Pozor!** Aby ste znížili nebezpečenstvo zranenia, nikdy neumiestňujte nástavec s čepeľami na základňu bez toho, aby bola nádoba riadne pripojená.

### POUŽITIE SEKÁČA\*

- 11 Pripojte čepele sekáča (M) k násade základne sekáča (L) tak, že zatlačíte čepele nadol, až kým nezapadnú do polohy.** Umiestnite suroviny do nádoby na sekanie (N). Pripojte základňu nádoby na sekanie (K) - otáčajte v smere hodinových ručičiek, až kým nádoba nezapadne do polohy.

- 12 Otočte sekáč hore dnom.** Zatláčajte sekáč do základne mixéra (E) a zamknite otočením v smere hodinových ručičiek.

**Poznámka:** Keď je sekáč zamknutý, znak ▼ na základni sekáča je zároveň so znakom  na základni mixéra.

**Varovanie!** Aby ste predišli zraneniu, nikdy neumiestňujte zostavu čepeľí na základňu, ak nádoba na sekanie nie je správne uchytená.

### ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ

- 13 Odpojte zariadenie od elektrickej energie.** V umývačke riadu je možné umývať všetko príslušenstvo, okrem zostavy čepeľí mixéra (C), zostavy čepeľí mlynčeka (H\*) a základne sekáča (K\*). Nechajte súčasti riadne vyschnúť.

**Pozor!** Čepele a vložky sú veľmi ostré!

- 14 Základňu mixéra utrite vlhkou handričkou.**

**Pozor!** Nikdy neponárajte základňu mixéra do vody!

Na čistenie spotrebiča nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky.

- 15 Dostupné voliteľné príslušenstvo:** ďalšie fľaše ASBEB1, ASBEB2.

GB

FR

AR

BG

CZ

DE

DK

EE

ES

FI

GR

HR

HU

IT

LT

LV

NO

PL

RO

RS

RU

SE

SI

SK


TR

UA



## BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

### **Pred prvým použitím prístroja si dôkladne prečítajte nasledujúce pokyny.**

- Tento spotrebič nesmú používať deti. Spotrebič a jeho kábel uchovávajú mimo dosahu detí. Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí v prípade zaistenia ich dohľadu alebo poučenia v súvislosti s bezpečným používaním spotrebiča a ak pochopili riziká s ním spojené. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Prístroj môžete zapojiť len do zdroja elektrickej energie, ktorý zodpovedá technickým parametrom (napätie a frekvencia) uvedeným na typovom štítku.
- Prístroj nikdy nepoužívajte ani nedvíhajte, ak
  - je poškodený kábel napájania,
  - je poškodený plášť prístroja.
- Ak je prístroj alebo kábel napájania poškodený, musí ho vymeniť výrobca, servisný technik alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Prístroj vždy umiestňujte na rovnú plochu.
- Prístroj vždy odpojte od elektrickej zásuvky, ak zostane bez dozoru a tiež pred zložením, rozobratím alebo čistením.
-  Prístroj neponárajte do vody ani iných tekutín.
- Nenechajte visieť kábel cez hranu stola alebo pracovnej dosky, nenechávajú kábel v kontakte s horúcimi povrchmi, vrátane sporáku.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo alebo diely od iných výrobcov, ktoré nie sú doporučené alebo ktoré sa nepredávajú. Môžu spôsobiť riziko poranenia osôb.
- Pred rozobieraním a čistením spotrebiča sa uistite, že sa motor úplne zastavil.
- Nedotýkajte sa pohyblivých častí. Mohli by ste si spôsobiť zranenie!
- Čepele a vložky sú veľmi ostré! Nebezpečenstvo zranenia! Dávajte pozor pri montáži, rozobieraní po použití alebo pri čistení! Ubezpečte sa, že zariadenie je odpojené od zdroja napätia.
- Spotrebič nepoužívajte na iné účely, než na ktoré je určený.
- Nepokúšajte sa obísť funkciu bezpečnostného blokovacieho systému, ktorý spotrebič napája.
- Nikdy nespracúvajte viac tekutiny (max. 80 °C).
- Nenechajte spotrebič súvisle pracovať dlhšie než 1 minúty pri vysokej záťaži. Po tom, čo spotrebič pracoval 1 minúty pri vysokej záťaži, mal by sa nechať chladiť najmenej 10 minút.
- Ak sa mixér využíva pri náročných úkonoch, ako je sekanie tvrdých a suchých potravín, napríklad orechov, nože sa môžu otupiť. Mixér nie je vhodný na drvenie ľadu, napríklad do kokteíl. Občas môžete do zmesi pridať orechy, ale nerobte to stále, pretože by to viedlo k otupeniu nožov.
- Pri manipulácii s ostrými čepeľami, vyprázdňovaní nádoby a pri čistení je potrebné dávať si pozor.
- Skôr ako vymeníte príslušenstvo alebo sa priblížite k častiam, ktoré sa počas prevádzky



- pohybujú, spotrebič vypnite a odpojte od elektrického napájania.
- Tento spotrebič nepoužívajte na miešanie farby. Nebezpečenstvo, môže to mať za následok explóziu!
  - Nepresahujte maximálny objem naplnenia, ktorý je uvedený na spotrebiči.
  - Tento prístroj je určený len na používanie v domácnosti. Ak sa prístroj používa na iné ako stanovené účely alebo sa používa nesprávne, v prípade poškodenia neposkytuje výrobca na prístroj záruku.

## RECEPTY

| MAXIMÁLNE TRVANIE SPRACOVANIA PRI VEĽKEJ DÁVKE | MAXIMÁLNY OBJEM |
|--|-----------------|
| 1 min  | 600 ml          |

| ODPORÚČANÁ RÝCHLOSŤ MIXOVANIA     |                  |          |          |                                  |
|-----------------------------------|------------------|----------|----------|----------------------------------|
| Recept                            | Suroviny         | Množstvo | Jednotka | Čas / Rýchlosť                   |
| Príprava pyré zo surovej zeleniny | Mrkva            | 40       | g        | 10 S x (2-3) razy<br>Rýchlosť: 2 |
|                                   | Zemiaky          | 40       | g        |                                  |
|                                   | Cibuľa           | 40       | g        |                                  |
|                                   | Voda             | 80       | ml       |                                  |
| Príprava pyré z varenej zeleniny  | Cibuľa           | 25       | g        | 10 S x (2-3) razy<br>Rýchlosť: 1 |
|                                   | Mrkva            | 50       | g        |                                  |
|                                   | Zemiaky          | 50       | g        |                                  |
|                                   | Cuketa           | 50       | g        |                                  |
| Pitaya a karfiol                  | Voda             | 120      | ml       | 10 S x (4-6) razy<br>Rýchlosť: 2 |
|                                   | Pitaya           | ¼ - ½    | ks       |                                  |
|                                   | Mrkva            | ¼ - ½    | ks       |                                  |
|                                   | Karfiol          | 30       | g        |                                  |
| Ananásovo-marhuľové Smoothie      | Nakrájaný ananás | 60       | g        | 10 S x (4-6) razy<br>Rýchlosť: 1 |
|                                   | Sušené marhule   | 10       | g        |                                  |
|                                   | Jogurt           | 75       | g        |                                  |
| Jablko a karfiol                  | Jablko           | ¼ - ½    | ml       | 10 S x (4-6) razy<br>Rýchlosť: 2 |
|                                   | Karfiol          | 30-50    | g        |                                  |
|                                   | Citrón           | ¼        | ks       |                                  |
|                                   | Voda             | 120      | ml       |                                  |
| Vitamíny                          | Jablko           | 40       | g        | 10 S x (4-6) razy<br>Rýchlosť: 2 |
|                                   | Banán            | 50       | g        |                                  |
|                                   | Papája           | 100      | g        |                                  |
|                                   | Mlieko           | 150      | ml       |                                  |
| Zeler a paradajka                 | Zeler            | 200      | g        | 10 S x (4-6) razy<br>Rýchlosť: 1 |
|                                   | Paradajka        | ½        | ks       |                                  |
|                                   | Voda             | 120      | ml       |                                  |

GB  
FR  
AR  
BG  
CZ  
DE  
DK  
EE  
ES  
FI  
GR  
HR  
HU  
IT  
LT  
LV  
NO  
PL  
RO  
RS  
RU  
SE  
SI  
**SK**  
TR  
UA





| ODPORUČANÁ RÝCHLOSŤ MIXOVANIA   |                             |          |          |                     |
|---|-----------------------------|----------|----------|---------------------|
| Recept  | Suroviny                    | Množstvo | Jednotka | Čas / Rýchlosť      |
| Pesto   | Strúhaný parmezán           | ½        | šálka    | 90 s<br>Rýchlosť: 1 |
|   | Čerstvá bazalka             | 2        | šálka    |                     |
|   | Cesnak                      | 3        | klinčeky |                     |
|   | Píniové oriešky             | 1/3      | šálka    |                     |
|   | Extra panenský olivový olej | ½        | šálka    |                     |
|   | Soľ                         |          |          |                     |
|   | Čierne korenie              |          |          |                     |
| <b>Postup</b>   |                             |          |          |                     |
| 1. Rozdrvte parmezán v sekáči.  |                             |          |          |                     |
| 2. Pridajte bazalku, strúčiky cesnaku a píniové oriešky. Rozsekejte a zmiešajte s parmezánom.                                     |                             |          |          |                     |
| 3. Pridajte 1/3 olivového oleja a dobre zmiešajte. Postupne pridajte zvyšok oleja, až kým hmota nenadobudne krémovú konzistenciu. |                             |          |          |                     |
| 4. Pridajte soľ a korenie podľa chuti.  |                             |          |          |                     |
| * Odporúča sa rýchlosť - Mlynčeka: 2  |                             |          |          |                     |

| PRÍSLUŠENSTVO: SEKÁČ*            |          |         |     |         |     |         |      |          |
|----------------------------------|----------|---------|-----|---------|-----|---------|------|----------|
| Suroviny                         | Množstvo | Kvalita | Čas | Kvalita | Čas | Kvalita | Čas  | Rýchlosť |
| Cibuľa                           | 60 g     | Hrubé   | -   | Stredné | -   | Jemné   | 10 s | 1        |
| Sušené krevety                   | 30 g     |         | -   |         | -   |         | 20 s | 1        |
| Cesnak                           | 60 g     |         | -   |         | -   |         | 5 s  | 1        |
| Mandle                           | 100 g    |         | -   |         | -   |         | 10 s | 1        |
| Mäso (hovädzie)                  | 200 g    |         | -   |         | -   |         | 20 s | 1        |
| Sušené korenie                   | 30 g     |         | -   |         | -   |         | 20 s | 1        |
| Čerstvá červená paprika          | 30 g     |         | -   |         | -   |         | 20 s | 1        |
| Nominálny výkon sekačky je 185 W |          |         |     |         |     |         |      |          |

| PRÍSLUŠENSTVO: MLYNČEKA* |          |         |     |         |     |         |      |          |
|--------------------------|----------|---------|-----|---------|-----|---------|------|----------|
| Suroviny                 | Množstvo | Kvalita | Čas | Kvalita | Čas | Kvalita | Čas  | Rýchlosť |
| Kávové zrná              | 50 g     | Hrubé   | -   | Stredné | -   | Jemné   | 30 s | 2        |

| PRÍSLUŠENSTVO: MIXÉR                                 |         |     |         |     |         |      |          |  |
|--|---------|-----|---------|-----|---------|------|----------|--|
| Suroviny   | Kvalita | Čas | Kvalita | Čas | Kvalita | Čas  | Rýchlosť |  |
| Čerstvé banán (240 g), Mlieko (330 ml), Voda (30 ml) | Hrubé   | -   | Stredné | -   | Jemné   | 30 s | 2        |  |

## ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

| PROBLÉM               | PRÍČINA   | RIEŠENIE  |
|-----------------------|---|---|
| Spotrebič sa nezapne. | Spotrebič nie je zapojený do elektrickej siete.<br>Nádoba a nástavec s čepeľami nie sú správne vložené do základne mixéra. Bezpečnostný blokovací systém bráni zapnutiu spotrebiča. | Spotrebič zapojte do elektrickej siete.<br>Nádobu nasadte podľa pokynov v kapitole „Pokyny na obsluhu“. |







| PROBLÉM   | PRÍČINA                   | RIEŠENIE  |
|---|---------------------------|---|
| Počas prevádzky sa motor kvôli preťaženiu zastavil. |                           | Ak motor kvôli preťaženiu zastaví, okamžite vypnite mixér, odpojte spotrebič a nechajte ho vychladnúť najmenej 10 minút.  |
|   | Suroviny sú príliš veľké. | Pokrájajte všetko pevné ovocie a zeleninu na kúsky nie väčšie ako 1,8 cm <sup>2</sup> až 2,5 cm <sup>2</sup> .  |
|   | Nesprávne suroviny.       | Spotrebič je určený na výrobu nápojov. Pridajte ovocie, zeleninu alebo niečo podobné. Nikdy nemixujte suroviny ako napríklad cesto, zemiakovú kašu, mäso alebo niečo podobné. |

V prípade problémov sa obráťte na autorizovaný servis Electrolux.

## LIKVIDÁCIA



Tento symbol na produkte indikuje, že tento produkt obsahuje batériu, ktorá sa nesmie odhadzovať do bežného domáceho odpadu.



Tento symbol na produkte alebo jeho obale indikuje, že s týmto produktom sa nesmie zaobchádzať ako s domácim odpadom. Za účelom recyklácie zaneste, prosím, produkt na oficiálne zberné miesto alebo do servisného strediska Electrolux, aby bola zabezpečená demonáž batérie a elektrických častí bezpečným a profesionálnym spôsobom. Riadte sa pravidlami platnými vo svojej krajine, ktoré sa týkajú oddeleného zberu elektrických produktov a nabíjateľných batérií.

Spoločnosť Electrolux si vyhradzuje právo na zmenu produktov, informácií a špecifikácií bez upozornenia.

## TYRKÇE

Bir Electrolux ürününü seçtiğiniz için teşekkür ederiz. En iyi sonuçları elde etmek için daima orijinal Electrolux aksesuarlarını ve yedek parçalarını kullanın. Ürününüz için özel olarak tasarlanmışlardır. Bu ürün çevresel faktörler göz önüne alınarak tasarlanmıştır. Tüm plastik parçalar geri dönüşüm amacıyla işareetlenmiştir.

## BİLEŞENLER

- |  |                           |
|--|---------------------------|
| A. Taşıma kulplu damlatmaz içecek kapağı | I. Soğutma çubuğu*        |
| B. Karıştırma Şişesi                     | J. Soğutma çubuğu kapağı* |
| C. Blender bıçağı tertibatı              | K. Doğrayıcı tabanı*      |
| D. Hız seçici                            | L. Doğrayıcı tabanı mili* |
| E. Blender Tabanı                        | M. Doğrayıcı bıçakları*   |
| F. Elektrik Kablosu                      | N. Doğrayıcı kavanozu*    |
| G. Mini şişe/öğütücü kavanozu*           |                           |
| H. Öğütücü bıçağı tertibatı*             |                           |

\* Yalnızca bazı modeller

Resim sayfa 2-3

## BAŞLARKEN

- İlk kullanımdan önce:** Blenderi "Temizleme ve bakım" bölümündeki talimatlarla göre temizleyin. Malzemeleri şişeye doldurun.  
**Dikkat!** Maksimum dolum hacmini aşmayın: karıştırma şişesi (B) için 600 ml ve mini şişe/doğrayıcı kavanozu (G) için 300 ml. Hamur, patates püresi, et vb. karıştırmayın.
- Malzemeleri şişelerden birisine doldurun.** Saat yönünde çevirerek şişenin açık ucunda blender bıçağı tertibatını (C) sıkın.  
**Dikkat!** Bıçaklar ve gömme parçalar çok keskindir!
- Blenderi düz ve pürüzsüz bir yüzeyin üzerine yerleştirin.** Prize takın.
- Şişeyi ters çevirin.** Şişeyi blender tabanına (E) doğru aşağı bastırın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin.  
**Not:** Kilitlendiğinde, blender bıçak tertibatı üzerindeki ▼ sembolü blender tabanı üzerindeki ⚙ sembolü ile hizalanmalıdır.

www.electrolux.com

121

GB  
FR  
AR  
BG  
CZ  
DE  
DK  
EE  
ES  
FI  
GR  
HR  
HU  
IT  
LT  
LV  
NO  
PL  
RO  
RS  
RU  
SE  
SI  
SK  
TR  
UA





**Dikkat!** Yaralanma riskini azaltmak için şişe doğru bir şekilde takılmamış haldeyken bıçak aparatını kesinlikle tabanın üzerine yerleştirmeyin.

- 5 **Hız seçiciyi (D) tarife/tercihe göre 1 veya 2 konumuna çevirin.** Hız seçiciyi kısa ani güç gereksinimleri için "PULSE" konumuna çevirin.  
**Dikkat!** Motor takılırsa blenderi hemen kapatın, cihazın fişini prizden çekin ve en az 10 dakika soğumasını bekleyin.
- 6 **Malzemeler tam olarak karıştırıldığında:** Karıştırmayı durdurmak için hız seçiciyi "OFF" (Kapalı) konumuna çevirin. Motorun tam olarak durduğundan emin olduktan sonra, şişeyi aşağı bastırın ve ayırma için saatin aksi yönünde çevirin. Şişeyi blender tabanından çıkartın ve ters çevirin. Bıçak tertibatını içecek kapağıyla (A) değiştirin.

### SOĞUTMA ÇUBUĞUNUN KULLANILMASI\*

Soğutma çubuğu yeni hazırladığınız karışımların sıcaklığını düşürür ve muhafaza eder.

- 7 **Soğutma çubuğunun (I) kapağını (J) açın ve MAX işaretine kadar musluk suyuyla doldurun.** Kapağı tekrar soğutma çubuğu üzerine takın ve su donana kadar dondurucuda bırakın.
- 8 **Donmuş soğutma çubuğunu içecek kapağına taşıma kulbuyla (A) vidalayın.** Karıştırma şişesine (B) takın. Soğutma çubuğu bulaşık makinesinde temizlenebilir.  
**Not!** Soğutma çubuğu mini şişeye (G) sığmaz.

### ÖĞÜTÜCÜNÜN KULLANILMASI\*

- 9 **Malzemeleri mini şişe/öğütücü kavanoz (G) içine doldurun.** Saat yönünde çevirerek şişenin açık ucunda öğütücü bıçağı tertibatını (H) sıkın.  
**Dikkat!** Bıçaklar ve gömme parçalar çok keskindir!
- 10 **Şişeyi ters çevirin.** Şişeyi blender tabanına (E) doğru aşağı bastırın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin. **Not:** Kilitlendiğinde, öğütücü bıçak tertibatı üzerindeki ▼ sembolü blender tabanı üzerindeki ı sembolü ile hizalanmalıdır.  
**Dikkat!** Yaralanma riskini azaltmak için şişe doğru bir şekilde takılmamış haldeyken bıçak aparatını kesinlikle tabanın üzerine yerleştirmeyin.

### DOĞRAYICININ KULLANILMASI\*

- 11 **Bıçaklar yerine oturana kadar aşağı doğru bastırarak doğrayıcı bıçaklarını (M) doğrayıcı taban mili (L) üzerine takın.** Malzemeleri doğrayıcı kavanozuna (N) doldurun. Doğrayıcı kavanozu yerine oturana kadar doğrayıcı tabanını (K) doğrayıcı kavanozu üzerine takın.
- 12 **Doğrayıcıyı ters çevirin.** Doğrayıcıyı blender tabanına (E) doğru aşağı bastırın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin.  
**Not:** Kilitlendiğinde, doğrayıcı tabanı üzerindeki ▼ sembolü blender tabanı üzerindeki ı sembolü ile hizalanmalıdır.  
**Dikkat!** Yaralanma riskini azaltmak için, doğrayıcı kavanozu uygun şekilde takılmadan bıçak tertibatını asla taban üzerine koymayın.

### TEMİZLİK VE BAKIM

- 13 **Cihazın fişini prizden çekin.** Blender bıçak tertibatı (C), öğütücü bıçak tertibatı (H\*) ve doğrayıcı tabanı (K\*) hariç olmak üzere aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Tüm parçaların tamamen kurumasını sağlayın.  
**Dikkat!** Bıçaklar ve gömme parçalar çok keskindir!
- 14 **Blender tabanını nemli bir bezle temizleyin.**  
**Dikkat!** Blender tabanını kesinlikle suya sokmayın!  
Cihazı temizlerken aşındırıcı temizlik maddeleri veya bulaşık süngerinin sert tarafını kullanmayın.
- 15 **Kullanılabilir isteğe bağlı aksesuarlar:** Ekstra ASBEB1 ve ASBEB2 şişeleri.

Yeni Electrolux ürününüzü keyifle kullanın!


## EMNİYET TAVSİYESİ

**Cihazı ilk kez kullanmadan önce aşağıdaki talimatı dikkatle okuyun.**

- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kablusunu çocuklardan uzak tutun. Cihazlar, cihazın güvenli bir şekilde kullanımı ile ilgili denetim ve talimat verilmiş ve oluşacak riskleri bilen kişiler gözetiminde oldukları sürece, fiziki duyuşsal veya akli melekeleri ya da deneyim ve bilgisi yetersiz kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar bu cihazla oynayamazlar.





- Temizlik ve bakım işlemleri, gözetim altında bulunmadıkları müddetçe çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihaz yalnızca, voltaj ve frekansı anma değerleri plakasındaki özelliklere uyan bir güç kaynağına bağlanmalıdır.
- Ürünle birlikte gelen kablo veya gövde zarar görmüşse cihazı kesinlikle kullanmayın veya tutmayın.
- Ürün veya ürünle birlikte gelen kablo hasar görürse, bir tehlike olasılığını ortadan kaldırmak amacıyla söz konusu kablo; üretici, servis temsilcisi veya benzer niteliklere sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı daima düz bir yüzey üzerine yerleştirin.
- Gözetimsiz bırakılacaksa ve montaj, demontaj ya da temizlik öncesinde her zaman cihazın fişini prizden çekin.
-  Cihazı suya veya herhangi bir sıvıya daldırmayın!
- Kablonun masa veya mutfak tezgahının kenarından sarkmasına izin vermeyin, kablonun ocak dahil olmak üzere sıcak yüzeylere temas etmesine engel olun.
- Başka üreticiler tarafından imal edilen veya satılan aksesuar veya parçaların kullanımı önerilmez; bunlar kişilerin yaralanmasına neden olabilirler.
- Sökme ve temizleme işlemi öncesinde motorun tamamen durmuş olduğundan emin olun.
- Hareketli parçalarla temastan kaçının. Temas yaralanmaya neden olabilir!
- Bıçaklar ve gömme parçalar çok keskindir! Yaralanma tehlikesi! Monte ederken, kullanım sonrasında sökerken veya temizlerken dikkatli olun! Cihaz fişinin elektrik prizinden çekilmiş olduğundan emin olun.
- Bu cihazı kullanım amacının dışında başka amaçlar için kullanmayın.
- Cihazın çalıştırılmasını sağlayan güvenlik kilidi sistemini atlatmayı denemeyin.
- Kaynayan sıvılar ile kesinlikle kullanmayın (maks. 80°C).
- Ağır yükler kullanırken cihazı tek seferde 1 dakikadan uzun süre çalıştırmayın. Ağır yükler kullanırken cihazı 1 dakika çalıştırdıktan sonra soğuması için en az 10 dakika boyunca bekletin.
- Kabuklu meyşler gibi sert ve katı maddeleri doğranırken mikser zorlanırsa bıçaklarda körelme oluşabilir. Mikser buzu kırmak için uygun değildir (örn. kokteyller için). Bazen karışımlara kabuklu meyşler mikserde doğranarak eklenebilir, ancak bıçaklarda körelmeye neden olacağı için bu işlem sürekli bir şekilde yapılmamalıdır.
- Keskin kesme bıçaklarını tutarken, hazneyi boşaltırken ve temizleme sırasında dikkatli olun.
- Aksesuar değiştirmeden veya kullanım sırasında hareket eden parçalara dokunmadan önce cihazı kapatın ve güç kaynağı ile olan bağlantısını kesin.
- Bu cihazı boya karıştırmak için kullanmayın. Tehlikelidir, patlamaya neden olabilir!
- Cihazın üzerinde belirtilen maksimum dolum hacmini aşmayın.
- Bu cihaz, yalnızca ev kullanımı amacıyla tasarlanmıştır. Üretici, uygun olmayan veya hatalı kullanımdan kaynaklanan hasarlar açısından herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

GB

FR

AR

BG

CZ

DE

DK

EE

ES

FI

GR

HR

HU

IT

LT

LV

NO

PL

RO

RS

RU

SE

SI

SK

TR

UA





## YEMEK TARIFLARI

| AĞIR YÜK İLE MAKSİMUM İŞLEM SÜRESİ | MAKSİMUM KAPASİTE |
|------------------------------------|-------------------|
| 1 min                              | 600 ml            |

| ÖNERİLEN KARMA HIZI   |                          |        |        |                                  |
|---|--------------------------|--------|--------|----------------------------------|
| Tarif   | Malzemeler               | Miktar | Ünite  | Süre / Hız                       |
| Taze sebzelerin püre yapılması  | Havuç                    | 40     | g      | 10 saniye x (2-3) kere<br>Hız: 2 |
|   | Patates                  | 40     | g      |                                  |
|   | Soğan                    | 40     | g      |                                  |
|   | Su                       | 80     | ml     |                                  |
| Pişirilmiş sebzelerin püre yapılması  | Soğan                    | 25     | g      | 10 saniye x (2-3) kere<br>Hız: 1 |
|   | Havuç                    | 50     | g      |                                  |
|   | Patates                  | 50     | g      |                                  |
|   | Kabak                    | 50     | g      |                                  |
| Su  | Su                       | 100    | ml     | 10 saniye x (4-6) kere<br>Hız: 2 |
|   | Pitaya Meyvesi           | ¼ - ½  | adet   |                                  |
|   | Havuç                    | ¼ - ½  | adet   |                                  |
|   | Karnabahar               | 30     | g      |                                  |
| Ananas-kayısı Smoothie  | Dilimlenmiş ananas       | 60     | g      | 10 saniye x (4-6) kere<br>Hız: 1 |
|   | Kuru Kayısı              | 10     | g      |                                  |
|   | Yoğurt                   | 75     | g      |                                  |
| Elma ve karnabahar  | Elma                     | ¼ - ½  | ml     | 10 saniye x (4-6) kere<br>Hız: 2 |
|   | Karnabahar               | 30-50  | g      |                                  |
|   | Limon                    | ¼      | adet   |                                  |
|   | Su                       | 120    | ml     |                                  |
| Vitamin   | Elma                     | 40     | g      | 10 saniye x (4-6) kere<br>Hız: 2 |
|   | Muz                      | 50     | g      |                                  |
|   | Papaya                   | 100    | g      |                                  |
|   | Süt                      | 150    | ml     |                                  |
| Kereviz ve domates  | Kereviz                  | 200    | g      | 10 saniye x (4-6) kere<br>Hız: 1 |
|   | Domates                  | ½      | adet   |                                  |
|   | Su                       | 120    | ml     |                                  |
| Pesto   | Rendelenmiş parmesan     | ½      | bardak | 90 saniye<br>Hız: 1              |
|   | Taze fesleğen yaprakları | 2      | bardak |                                  |
|   | Sarımsak                 | 3      | diş    |                                  |
|   | Çam fıstıkları           | 1/3    | bardak |                                  |
|   | Sızma zeytinyağı         | ½      | bardak |                                  |
|   | Tuz                      |        |        |                                  |
|   | Karabiber                |        |        |                                  |
| <b>Hazırlama</b><br>1. Parmesani doğrayıcıda rendeleyin.<br>2. Fesleğen, sarımsak ve çam fıstıklarını ekleyin. Doğrayın ve parmesan ile karıştırın.<br>3. Zeytinyağının 1/3'ünü ekleyin ve iyice karıştırın. Doku kremi hale gelene kadar kademeli olarak geri kalan yağı ekleyin.<br>4. Kişisel tercihinize göre tuz ve biber ekleyin. |                          |        |        |                                  |
| * Önerilir hız - Öğütücü: 2   |                          |        |        |                                  |





| AKSESUAR: DOĞRAYICI*              |        |   |            |      |        |      |             |       |     |
|-----------------------------------|--------|---|------------|------|--------|------|-------------|-------|-----|
| Malzemeler                        | Miktar |   | Kalite     | Süre | Kalite | Süre | Kalite      | Süre  | Hız |
| Soğan                             | 60     | g | İri taneli | -    | Orta   | -    | İnce taneli | 10 sn | 1   |
| Kuru karides                      | 30     | g |            | -    |        | -    |             | 20 sn | 1   |
| Sarım sak                         | 60     | g |            | -    |        | -    |             | 5 sn  | 1   |
| Badem                             | 100    | g |            | -    |        | -    |             | 10 sn | 1   |
| Et (Bonfile)                      | 200    | g |            | -    |        | -    |             | 20 sn | 1   |
| Kuru biber                        | 30     | g |            | -    |        | -    |             | 20 sn | 1   |
| Taze küçük kırmızı biber          | 30     | g |            | -    |        | -    |             | 20 sn | 1   |
| Doğrayıcının anma gücü 185 W'tır. |        |   |            |      |        |      |             |       |     |

| AKSESUAR: ÖĞÜTÜCÜ* |        |   |            |      |        |      |             |       |     |
|--------------------|--------|---|------------|------|--------|------|-------------|-------|-----|
| Malzemeler         | Miktar |   | Kalite     | Süre | Kalite | Süre | Kalite      | Süre  | Hız |
| Kahve çekirdeği    | 50     | g | İri taneli | -    | Orta   | -    | İnce taneli | 30 sn | 2   |

| AKSESUAR: BLENDER                          |  |  |            |      |        |      |             |       |     |
|--|--|--|------------|------|--------|------|-------------|-------|-----|
| Malzemeler                                 |  |  | Kalite     | Süre | Kalite | Süre | Kalite      | Süre  | Hız |
| Taze muz (240 g), Süt (330 ml), Su (30 ml) |  |  | İri taneli | -    | Orta   | -    | İnce taneli | 30 sn | 2   |

## SORUN GIDERME

| SORUN  | SEBEP  | ÇÖZÜM  |
|--|--|--|
| Cihaz açılmıyor.   | Cihaz güç kaynağına takılı değildir.<br>Şişe ve bıçak aparatı blender tabanına doğru bir şekilde takılmamıştır.<br>Güvenlik kilidi sistemi, makinenin açılmasına engel olmaktadır. | Cihazın fişini prize takın.<br>Şişeyi "Çalıştırma talimatları" bölümünde verilen talimatlara uygun şekilde takın.  |
| Çalıştırma sırasında motor takılıyor.  | Malzemeler çok büyüktür.<br>Yanlış malzeme kullanılmaktadır.   | Motor takılırsa blenderi hemen kapatın, cihazın fişini prizden çekin ve en az 10 dakika soğumasını bekleyin.<br>Tüm sert meyve ve sebzeleri en fazla 1,8 cm <sup>2</sup> - 2,5 cm <sup>2</sup> büyüklüğünde parçalar halinde kesin.<br>Cihazın kullanım amacı içecek yapımıdır. Meyve, sebze veya benzeri malzemeler ekleyin. Hamur, patatesi püresi, et veya benzeri malzemeleri karıştırmayın. |
| Başka bir sorunuzun olursa, yetkili bir Electrolux servisi merkezine başvurun. |  |  |

## ELDEN ÇIKARMA



Üründeki bu sembol, bu ürünün normal ev atıklarıyla birlikte atılmaması gereken bir batarya içerdiğini belirtir.



Cihazın veya cihazla birlikte verilen belgelerin üzerindeki bu sembol, ürüne evsel atık muamelesi yapılmaması gerektiğini belirtir. Ürünü geri dönüştürmek için lütfen resmi bir toplama noktasına veya batarya ve elektrikli parçaları güvenli ve profesyonel bir şekilde sökebilecek ve geri dönüştürebilecek bir Electrolux servisi merkezine götürün. Elektrikli ürünlerin ve şarj edilebilir bataryaların ayrı toplanması için ülkenizin kurallarına uyun.

Electrolux bildirimde bulunmadan ürünleri, bilgileri ve teknik özellikleri değiştirme hakkını saklı tutar.





## УКРАЇНСЬКА

Дякуємо вам за вибір продукції Electrolux. Для досягнення найкращих результатів завжди використовуйте оригінальні аксесуари та запчастини Electrolux. Вони розроблені спеціально для цього продукту. Цей продукт розроблений з урахуванням екологічних вимог. На всіх пластикових деталях присутнє маркування щодо подальшої переробки.

## КОМПОНЕНТИ

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| A. Кришка із захистом від проливання та отвором для пиття з ручкою для перенесення | I. Охолоджувальний елемент*          |
| B. Контейнер для змішування  | J. Кришка охолоджувального елемента* |
| C. Різальний блок блендера   | K. Підставка подрібнювача*           |
| D. Перемикач швидкості   | L. Вал підставки подрібнювача*       |
| E. Підставка блендера  | M. Леза подрібнювача*                |
| F. Кабель живлення   | N. Чаша подрібнювача*                |
| G. Міні-контейнер/чаша млинка*   |                                      |
| H. Різальний блок млинка*  |                                      |

\* Тільки для окремих моделей

## Зображення, сторінка 2-3

### ПОЧАТОК РОБОТИ

- 1** **Перед першим використанням:** Очистіть блендер згідно з інструкціями розділу «Чищення та догляд», див. стор. 104. Помістіть у контейнер потрібні інгредієнти.  
**Увага!** Не перевищуйте максимальний об'єм наповнення: 600 мл для контейнера для змішування (B) і 300 мл для міні-контейнера/чаші млинка (G). Не змішуйте тісто, картопляне пюре, м'ясо тощо.
- 2** **Помістіть інгредієнти в будь-який контейнер.** Установіть різальний блок блендера (C) з відкритого боку контейнера і зафіксуйте його, повернувши за часовою стрілкою.  
**Увага!** Ножі та різальні пластини дуже гострі!
- 3** **Помістіть підставку блендера на рівну горизонтальну поверхню.** Вставте вилку в розетку живлення.
- 4** **Переверніть контейнер.** Притисніть контейнер до підставки блендера (E) і поверніть за часовою стрілкою, щоб зафіксувати.  
**Примітка.** У зафіксованому положенні символ ▼ на різальному блоці блендера має знаходитися навпроти символу ⚡ на підставці блендера.  
**Увага!** Щоб зменшити ризик травмування, не встановлюйте різальний блок на підставку, не приєднавши до нього контейнер.
- 5** **Установіть перемикач швидкості (D) на значення 1 або 2 відповідно до рецепту або за власним бажанням.** Установіть перемикач швидкості на значення «PULSE» (ІМПУЛЬС) для застосування коротких імпульсів.  
**Увага!** Якщо під час роботи двигун зупинився, негайно вимкніть прилад, від'єднайте його від мережі живлення та дайте йому охолонути протягом принаймні 10 хвилин.
- 6** **Після повного змішування інгредієнтів:** Установіть перемикач швидкості на значення «OFF» (ВИМК.), щоб зупинити змішування. Переконайтеся, що двигун повністю зупинився, після чого притисніть контейнер вниз і поверніть його проти часової стрілки, щоб розчепити елемент. Від'єднайте контейнер від підставки блендера і переверніть його. Замініть різальний блок кришкою з отвором для пиття (A).

### ВИКОРИСТАННЯ ОХОЛОДЖУВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТУ\*

Охолоджувальний елемент охолоджує й підтримує температуру швидко приготовлених сумішей.

- 7** **Відкритіть кришку (J) охолоджувального елемента (I) і наповніть його водопровідною водою до позначки «MAX» (МАКС.).** Закрутіть кришку охолоджувального елемента і покладіть його у морозильник, поки вода не замерзне.
- 8** **Закрутіть заморожений охолоджувальний елемент у кришку з отвором для пиття з ручкою для перенесення (A).** Установіть її на контейнер для змішування (B). Охолоджувальний елемент можна мити в посудомийній машині.  
**Примітка.** Охолоджувальний елемент не підходить для міні-контейнера (G).

### ВИКОРИСТАННЯ МЛИНКА\*

- 9** **Помістіть інгредієнти в міні-контейнер/чашу млинка (G).** Установіть різальний блок млинка (H) з відкритого боку контейнера і зафіксуйте його, повернувши за часовою стрілкою.  
**Увага!** Ножі та різальні пластини дуже гострі!





- 10 Переверніть контейнер.** Притисніть контейнер до підставки блендера (E) і поверніть за часовою стрілкою, щоб зафіксувати.

**Примітка.** У зафіксованому положенні символ ▼ на різальному блоці млинка має знаходитися навпроти символу ⚙ на підставці блендера.

**Увага!** Щоб зменшити ризик травмування, не встановлюйте різальний блок на підставку, не приєднавши до нього контейнер.

### ВИКОРИСТАННЯ ПОДРІБНЮВАЧА\*

- 11 Установіть леза подрібнювача (M) на вал підставки подрібнювача (L), притиснувши їх до характерного клацання.** Помістіть інгредієнти в чашу подрібнювача (N). Зафіксуйте чашу подрібнювача на підставці подрібнювача (K), повернувши її за часовою стрілкою до характерного клацання.

- 12 Переверніть подрібнювач.** Притисніть подрібнювач до підставки блендера (E) і поверніть за часовою стрілкою, щоб зафіксувати.

**Примітка.** У зафіксованому положенні символ ▼ на підставці подрібнювача має знаходитися навпроти символу ⚙ на підставці блендера.

**Увага!** Для зменшення ризику отримання травм забороняється установлювати різальний блок на підставку без попередньої належної установки чаші подрібнювача.

### ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- 13 Витягніть вилку приладу з розетки.** Приладдя можна мити в посудомийній машині, за виключенням різального блоку блендера (C), різального блоку млинка (H\*) і підставки подрібнювача (K\*). Дайте всім деталям повністю висохнути.

**Увага!** Ножі та різальні пластини дуже гострі!

- 14 Протріть підставку блендера вологою ганчіркою.**

**Увага!** Не занурюйте підставку у воду!


Не застосовуйте для чищення приладу абразивні засоби та мочалки з абразивною поверхнею.

- 15 Доступні додаткові аксесуари:** додаткові пляшки ASBEB1, ASBEB2.

Насолоджуйтесь вашим новим продуктом від Electrolux!

## ПОРАДИ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

**Уважно прочитайте ці інструкції перед першим використанням приладу.**

- Цей пристрій не призначений для використання дітьми. Тримайте пристрій і кабель живлення у недоступному для дітей місці. Особи з обмеженими фізичними, сенсорними та психічними можливостями або такі, що не мають необхідного досвіду та знань, можуть використовувати пристрої під наглядом та за умови, що їм надані інструкції щодо використання пристроїв у безпечний спосіб, і якщо вони розуміють пов'язані з цим небезпеки. Не дозволяйте дітям бавитися з пристроєм.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування приладу дітям без відповідного нагляду.
- Прилад можна підключати лише до джерела енергопостачання, напруга та частота якого відповідають специфікаціям, указаним на табличці з технічними даними!
- Забороняється використовувати або піднімати прилад, якщо пошкоджено шнур живлення чи корпус.
- У випадку пошкодження приладу або шнура живлення його має замінити виробник, його сервісний центр або інша кваліфікована особа, щоб запобігти нещасному випадку.
- Завжди розміщуйте прилад на рівній горизонтальній поверхні.
- Завжди відключайте прилад від джерела електропостачання, якщо він залишився без нагляду та перед збиранням, розбиранням та чищенням.
-  Забороняється занурювати прилад у воду або будь-яку іншу рідину.





- Пильнуйте, щоб кабель не звисав через край столу чи робочої поверхні, а також не торкався до гарячих поверхонь, наприклад до плити.
- Не використовуйте приладдя й деталі, виготовлені іншими виробниками, за винятком випадків, коли таке приладдя й деталі рекомендовані чи розповсюджуються нашою компанією. Існує ризик отримання травм.
- Перед тим як розбирати й чистити прилад, переконайтеся, що двигун повністю зупинився.
- Не доторкайтеся до деталей, що рухаються. Це може призвести до отримання травми!
- Ножі та різальні пластини дуже гострі! Ви можете травмуватися! Будьте уважні під час складання, розбирання та чищення, а також після використання приладу! Відключайте прилад від електричної мережі.
- Використовуйте прилад лише за призначенням.
- Не намагайтеся вимкнути систему захисного блокування, через яку здійснюється живлення приладу.
- Заборонено наливати у блендер рідини, що киплять (температура не повинна перевищувати 80 °C).
- Час безперервної роботи приладу з великим навантаженням не повинен перевищувати 1 хвилини. Після 1 хвилини роботи з великим навантаженням слід дати приладу охолонути протягом принаймні 10 хвилин.
- У разі застосування міксера для подрібнення твердих, сухих інгредієнтів, наприклад горіхів, леза можуть затупитися. Міксер не підходить для подрібнення льоду, наприклад для коктейлів. Горіхи до суміші можна додавати по трошки, а не постійно, інакше леза затупляться.
- Будьте обережні при поводженні з гострими ріжучими лезами, при звільненні чаші та під час очищення.
- Перед заміною аксесуарів чи виконанням будь-яких дій із частинами, що рухаються, вимкніть пристрій і відключіть його від мережі живлення.
- Не використовуйте прилад для змішування фарби. Це небезпечно й може призвести до вибуху!
- Не перевищуйте максимальний об'єм, зазначений на приладі.
- Прилад призначений виключно для домашнього використання. Виробник не відповідає за можливу шкоду, спричинену неналежним чи неправильним використанням.

## РЕЦЕПТИ

| МАКСИМАЛЬНИЙ ЧАС БЕЗПЕРЕРВНОЇ РОБОТИ ІЗ ПОВНИМ ЗАВАНТАЖЕННЯМ | МАКСИМАЛЬНА МІСТКІСТЬ |
|--|-----------------------|
| 1 хв   | 600 мл                |







## РЕКОМЕНДОВАНА ШВИДКІСТЬ ЗМІШУВАННЯ

| Рецепт   | Інгредієнти                | Кількість | Одиниця виміру | Час / Швидкість                   |
|--|----------------------------|-----------|----------------|-----------------------------------|
| Пюре з сирих овочів  | Морква                     | 40        | г              | 2-3 рази по 10 с.<br>Швидкість: 2 |
|  | Картопля                   | 40        | г              |                                   |
|  | Цибуля                     | 40        | г              |                                   |
|  | Вода                       | 80        | мл             |                                   |
| Пюре з варених овочів  | Цибуля                     | 25        | г              | 2-3 рази по 10 с.<br>Швидкість: 1 |
|  | Морква                     | 50        | г              |                                   |
|  | Картопля                   | 50        | г              |                                   |
|  | Цукіні                     | 50        | г              |                                   |
| Пітая з цвітною капустою   | Вода                       | 120       | мл             | 4-6 рази по 10 с.<br>Швидкість: 2 |
|  | Пітая                      | ¼ - ½     | шт.            |                                   |
|  | Морква                     | ¼ - ½     | шт.            |                                   |
|  | Цвітна капуста             | 30        | г              |                                   |
| Ананасно-абрикосовий коктейль  | Шматочки ананаса           | 60        | г              | 4-6 рази по 10 с.<br>Швидкість: 1 |
|  | Курага                     | 10        | г              |                                   |
|  | Йогурт                     | 75        | г              |                                   |
| Яблуко з цвітною капустою  | Яблуко                     | ¼ - ½     | мл             | 4-6 рази по 10 с.<br>Швидкість: 2 |
|  | Цвітна капуста             | 30-50     | г              |                                   |
|  | Лимон                      | ¼         | шт.            |                                   |
|  | Вода                       | 120       | мл             |                                   |
| Вітамін  | Яблуко                     | 40        | г              | 4-6 рази по 10 с.<br>Швидкість: 2 |
|  | Банан                      | 50        | г              |                                   |
|  | Папайя                     | 100       | г              |                                   |
|  | Молоко                     | 150       | мл             |                                   |
| Селера з помідорами  | Селера                     | 200       | г              | 4-6 рази по 10 с.<br>Швидкість: 1 |
|  | Помідори                   | ½         | шт.            |                                   |
|  | Вода                       | 120       | мл             |                                   |
| Соус «Песто»   | Тертий пармезан            | ½         | чашка          | 90 с.<br>Швидкість: 1             |
|  | Свіже листя базиліка       | 2         | чашка          |                                   |
|  | Часник                     | 3         | зубки          |                                   |
|  | Кедрові горіхи             | 1/3       | чашка          |                                   |
|  | Оливкова олія екстра класу | ½         | чашка          |                                   |
|  | Сіль                       |           |                |                                   |
|  | Чорний перець              |           |                |                                   |
| <b>Метод</b>   |                            |           |                |                                   |
| 1. Потріть пармезан у подрібнювач.   |                            |           |                |                                   |
| 2. Додайте базилік, зубки часнику і кедрові горіхи. Подрібніть і змішайте з пармезаном.  |                            |           |                |                                   |
| 3. Додайте 1/3 частину оливкової олії та змішуйте, поки маса не стане однорідною. Поступово додавайте решту олії, поки текстура не стане кремовою. |                            |           |                |                                   |
| 4. Додайте сіль та перець за смаком..  |                            |           |                |                                   |
| * Рекомендована швидкість - Кавомолки: 2   |                            |           |                |                                   |

GB  
FR  
AR  
BG  
CZ  
DE  
DK  
EE  
ES  
FI  
GR  
HR  
HU  
IT  
LT  
LV  
NO  
PL  
RO  
RS  
RU  
SE  
SI  
SK  
TR  
UA





| АКСЕСУАР: ПОДРІБНЮВАЧ*           |           |   |               |     |                |     |                 |      |           |
|----------------------------------|-----------|---|---------------|-----|----------------|-----|-----------------|------|-----------|
| Інгредієнти                      | Кількість |   | Якість        | Час | Якість         | Час | Якість          | Час  | Швидкість |
| Цибуля                           | 60        | г | Великі шматки | -   | Середні шматки | -   | Дрібні шматочки | 10 с | 1         |
| Суша креветка                    | 30        | г |               | -   |                | -   |                 | 20 с | 1         |
| Часник                           | 60        | г |               | -   |                | -   |                 | 5 с  | 1         |
| Мигдаль                          | 100       | г |               | -   |                | -   |                 | 10 с | 1         |
| М'ясо (Яловичина)                | 200       | г |               | -   |                | -   |                 | 20 с | 1         |
| Сухий перець                     | 30        | г |               | -   |                | -   |                 | 20 с | 1         |
| Свіжий червоний невеликий перець | 30        | г |               | -   |                | -   |                 | 20 с | 1         |

Номінальна потужність подрібнювача складає 185 Вт

| АКСЕСУАР: КАВОМОЛКИ* |           |   |               |     |                |     |                 |      |           |
|----------------------|-----------|---|---------------|-----|----------------|-----|-----------------|------|-----------|
| Інгредієнти          | Кількість |   | Якість        | Час | Якість         | Час | Якість          | Час  | Швидкість |
| Кавові зерна         | 50        | г | Великі шматки | -   | Середні шматки | -   | Дрібні шматочки | 30 с | 2         |

| АКСЕСУАР: БЛЕНДЕР                                  |           |  |               |     |                |     |                 |      |           |
|--|-----------|--|---------------|-----|----------------|-----|-----------------|------|-----------|
| Інгредієнти  | Кількість |  | Якість        | Час | Якість         | Час | Якість          | Час  | Швидкість |
| Свіже Банан (240 г), Молоко (330 мл), Вода (30 мл) |           |  | Великі шматки | -   | Середні шматки | -   | Дрібні шматочки | 30 с | 2         |

## УСУНЕННЯ НЕПОЛАДОК

| ОЗНАКА                             | ПРИЧИНА   | СПОСІБ УСУНЕННЯ  |
|------------------------------------|---|--|
| Прилад не вмикається.              | Прилад не підключено до джерела живлення.   | Підключіть прилад до джерела живлення.   |
|                                    | Різальний блок із контейнером неправильно встановлено на підставці. Роботу приладу заблоковано захисною системою. | Установіть різальний блок із контейнером, дотримуючись вказівок розділу «Інструкція з експлуатації».   |
| Двигун зупиняється під час роботи. |   | Якщо під час роботи двигун зупинився, негайно вимкніть прилад, від'єднайте його від мережі живлення та дайте йому охолонути протягом принаймні 10 хвилин.  |
|                                    | Шматки інгредієнтів занадто великі.   | Наріжте всі фрукти та овочі шматками розміром від 1,8 см <sup>2</sup> до 2,5 см <sup>2</sup> .   |
|                                    | Використовуються неприпустимі інгредієнти.  | Прилад призначено для приготування напоїв. У ньому можна змішувати фрукти, овочі тощо. Забороняється використовувати прилад для замішування тіста, приготування картопляного пюре, подрібнення м'яса тощо. |

У разі будь-яких інших проблем звертайтеся до авторизованого сервісного центру компанії Electrolux.





## УТИЛІЗАЦІЯ



Цей символ на виробі вказує на наявність в ньому батарейки, яка не може утилізуватися з побутовими відходами.



Цей символ на виробі або на упаковці виробу вказує на те, що їх не можна класифікувати як побутові відходи. Для утилізації виробу відправте його до офіційного пункту збирання відходів або сервісного центру Electrolux, який зможе безпечним і професійним чином провести видалення та утилізацію батареї та електричних компонентів. Дотримуйтесь правил вашої країни щодо роздільного збирання відходів електротехнічних виробів і акумуляторних батарей.

*Electrolux залишає за собою право вносити зміни у продукцію, інформацію і технічні характеристики без попереднього повідомлення.*

GB  
FR  
AR  
BG  
CZ  
DE  
DK  
EE  
ES  
FI  
GR  
HR  
HU  
IT  
LT  
LV  
NO  
PL  
RO  
RS  
RU  
SE  
SI  
SK  
TR  
UA





3483 E ESB29xx 02 01 0717

Share more of our thinking at [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

[electrolux.com/shop](http://electrolux.com/shop)



Electrolux Appliances AB  
Sankt Göransgatan 143  
S-105 45 Stockholm  
Sweden

