







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. Основание с мотором (с изменяемым наклоном) | K. Шнур питания |
| B. Селектор скорости | L. Проволочный венчик |
| C. Основание с двигателем | M. Плоская насадка для взбивания с покрытием |
| D. Рычаг фиксации наклона верхней части | N. SoftEdgeBeater™ |
| E. Подсветка рабочего места | O. Крючок-мешалка для теста с покрытием |
| F. Узел насадок | P. Мясорубка* |
| G. Ось для насадок | Q. Шинкователь/измельчитель* |
| H. Чаша из нержавеющей стали | R. PerfectRiseLid™ |
| I. Площадка крепления чаши | S. Импульсный режим* |
| J. Непроскальзывающие ножки | |

* Только для отдельных моделей

Изображение, страница 2-4

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- 1 **Перед первым использованием прибора:** Выньте вилку сетевого кабеля прибора из розетки. Венчик для взбивания, аксессуар для фарша* и насадку для нарезки/шинковки* можно мыть только вручную в теплой воде с добавлением моющего средства. Чашу, плоскую насадку для взбивания, крючок-мешалку для теста, **SoftEdgeBeater™** и **PerfectRiseLid™** можно мыть в посудомоечной машине. Протрите основание с двигателем влажной тряпкой.



Внимание! Ни в коем случае не погружайте основание с двигателем в воду! Тщательно вытрите все детали прибора.

- 2 Установите прибор на ровной поверхности. **Изменение наклона верхней части:** Одной рукой установите рычаг фиксации наклона верхней части в положение «Разблокировано», а другой рукой наклоните верхнюю часть. Оказавшись в поднятом положении, она зафиксируется. **Внимание! Держите руки и пальцы вдалеке от движущихся частей.**

- 3 Установите селектор скорости в положение «OFF». **Поместите чашу из нержавеющей стали на площадку крепления чаши.** Поверните чашу по часовой стрелке, чтобы ее зафиксировать. **Внимание!** Разрешается эксплуатировать прибор с такими принадлежностями как проволочный венчик, плоская насадка для взбивания, крючок-мешалка для теста или **SoftEdgeBeater™** только при установленной чаше и опущенной головке двигателя.

- 4 Установите насадку на ось для насадок: Совместите прорезь наверху насадки со штифтом на оси для насадок. Надавите на насадку по направлению вверх и поверните ее против часовой стрелки, чтобы зафиксировать штифт. Для снятия насадки поверните ее по часовой стрелке и потяните.

- 5 **Наклон верхней части по направлению вниз:** Одной рукой установите рычаг фиксации наклона верхней части в положение «Разблокировано», а другой рукой опустите верхнюю часть. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.

- 6 Переместите селектор скорости с положения «OFF» на отметку требуемой скорости (1–10). По окончании смешивания переведите селектор скорости в положение «OFF» и извлеките вилку прибора из розетки.

- 7 **Подсветка рабочего места и индикатор включения:** Если вилка прибора вставлена в розетку и выбрана скорость, загорается синяя светодиодная подсветка вокруг селектора скорости. Также загорается подсветка рабочего места, которая освещает рабочее пространство. Через 3 минуты после установки селектора скорости в положение «OFF» подсветка рабочего места автоматически гаснет.

- 8 **Примечание.** Если селектор скорости включен до подключения прибора к электросети, светодиод селектора скорости и подсветка рабочего места будут мигать, чтобы уведомить вас о том, что селектор скорости включен. Поверните селектор скорости в положение «OFF» и мигание прекратится. Затем продолжите работу в обычном порядке.

ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

- 9 **Использование насадки **SoftEdgeBeater™** *.**

The **SoftEdgeBeater™** идеально подходит для кремов и топпингов.

Силиконовые углы насадки аккуратно очищают боковые стороны чаши, благодаря чему все ингредиенты попадают в смесь и в процессе перемешивания равномерно распределяются.

- 10** **Примечание: SoftEdgeBeater™ *** не предназначен для взбивания плотных смесей, таких как тесто, используйте для этого специальный крючок-мешалку для теста. Для твердых ингредиентов, таких как сухофрукты, кожура или кости, используйте плоскую насадку для взбивания.
- 11** **Использование PerfectRiseLid™ *:**
PerfectRiseLid™ изолирует и помогает создать влажную среду, чтобы тесто поднялось до необходимого уровня. Накрывая чашу крышкой **PerfectRiseLid™** вы предотвращаете высыхание теста и образование высохшего слоя на поверхности теста, который мешает тесту подняться и ухудшает результат при выпекании.
- 12** **Импульсный режим*:**
в случае выбора режима «1/P» имеется возможность временно остановить работу нажатием на кнопку «ИМПУЛЬС» на селекторе скорости. Повторное нажатие приведет к включению прибора на 1,5 секунды. Если нажать и удерживать кнопку, прибор включится и будет работать, пока кнопка не будет отпущена.
- 13** **Узел насадок:** Прибор оснащен встроенным универсальным узлом насадок. Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по правильному и безопасному использованию насадок, приложенными к каждой насадке, и следуйте данным инструкциям.
- 14** **Настройка оси для насадок:** Заводская настройка прибора производится так, чтобы плоская насадка не касалась дна чаши. Если плоская насадка касается дна чаши или если она слишком удалена от одной из сторон чаши, имеется возможность ее правильной настройки. Подробные инструкции приведены в Разделе 14.
- 15** **Переведите селектор скорости в положение «OFF» и извлеките вилку прибора из розетки.** Откройте верхнюю часть назад. При помощи отвертки с плоским шлицем поверните винт. Для того, чтобы поднять ось для насадок, вращайте винт против часовой стрелки, а для того, чтобы ее опустить, вращайте винт по часовой стрелке.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ*

- 16** **Вставьте шнек мясорубки (B) в корпус мясорубки (A).** Наденьте нож (C) на квадратный вал на конце шнека мясорубки. Поставьте поверх ножа (D) крупную или среднюю нож-сетку. Затяните рукой кольцо (E) до надежной фиксации мясорубки.
Примечание. Не перетягивайте кольцо.
- 17** **Откройте крышку узла насадок миксера на подставке.** Вставьте вал привода насадки в узел для насадок миксера на подставке. При необходимости немного поверните принадлежность. Затяните ручку узла насадок, добившись прочной фиксации. **Внимание!** Перед установкой принадлежностей выключите прибор и выньте его вилку из розетки.
- 18** **Нарежьте сырое мясо небольшими кусочками и положите его в поддон для продуктов.** Включите прибор и установите селектор скорости на 6-8. Подавайте мясо в загрузочный желоб с помощью толкателя. **Внимание!** Не вставляйте пальцы или инструменты в загрузочный желоб.
Примечание. Мясо не должно содержать кости, жилы или кожу.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ШИНКОВАТЕЛЯ/ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ*

- 19** **Использование шинкователя/измельчителя:** Выберите нож для шинковки или измельчения (средний или крупный). Вставьте вал (квадратного сечения) выбранного ножа в корпус шинкователя/измельчителя так, чтобы вал вошел в квадратное гнездо. Зафиксируйте нож, потянув фиксирующую ручку вниз. **Внимание!** Ножи и вставки очень острые!
- 20** **Установите шинкователь/измельчитель в узел насадок.** Поместите под принадлежность контейнер. Нарежьте продукты на маленькие кусочки. Включите прибор и установите селектор скорости на 8.
- 21** **Подавайте продукты в загрузочный желоб с помощью толкателя.** По окончании использования принадлежности выключите прибор и выньте его вилку из розетки. Закройте крышку узла насадок и затяните ручку узла насадок.

ЧИСТКА И УХОД

- 22** Выньте вилку сетевого шнура машины из розетки. Мы рекомендуем промывать вручную в теплой мыльной воде проволочный венчик, мясорезку* и шинкователь/измельчитель*.
-  Чашу, плоскую насадку для взбивания, крючок-мешалку для теста, **SoftEdgeBeater™*** и **PerfectRiseLid™*** можно мыть в посудомоечной машине.
-  Протрите основание с двигателем влажной тряпкой. **Внимание! Ни в коем случае не погружайте основание с двигателем в воду!** Тщательно вытрите все детали прибора.
- 23** При очистке прибора не используйте абразивные чистящие средства или шлифовочные подушки.

Наслаждайтесь новым продуктом Electrolux!

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед первым применением устройства внимательно прочтите следующую инструкцию.

- Прибор не должен эксплуатироваться детьми. Держите прибор и его сетевой шнур в месте, недоступном для детей.
- Соблюдайте осторожность в обращении с острыми ножами, при опорожнении чаши а также во время мытья и очистки.
- Приборы могут эксплуатироваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Дети не должны играть с прибором.
- 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.
- Устройство предназначено только для применения в помещении.
-  Не погружайте прибор, сетевой шнур или вилку шнура в воду или любую иную жидкость.
- Не допускайте попадания электрического провода на углы стола или стойки, не допускайте контакта с горячей поверхностью, включая плиту.
- Никогда не используйте принадлежности или детали других производителей, если они не рекомендованы; это может привести к получению травм.
- Дождитесь полной остановки двигателя перед тем, как приступить к разборке и очистке.
- Избегайте контакта с движущимися частями. Такой контакт может привести к травме. Не используйте во время работы приборы другие инструменты или кухонные приборы.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Нахождение рядом с работающим прибором незакрепленных предметов, а также одежды и украшений/аксессуаров не допускается.
- Ни в коем случае не обрабатывайте кипящие жидкости (температура не должна превышать 90°C).
- Не используйте данный прибор для размешивания краски. Это опасно и может

привести к взрыву!

- Запрещается эксплуатировать прибор с такими принадлежностями как проволочный венчик, плоская насадка для взбивания или крючок-мешалка для теста, если чаша не установлена.
- Данное устройство предназначено для использования только в домашних условиях. Изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб от неправильной эксплуатации.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Мотор замедляется во время работы.	Возможно, количество теста превысило максимально допустимую величину.	Удалите половину теста и обработайте каждую порцию отдельно.
	Тесто слишком влажное и липнет к стенке чаши.	Добавляйте муку по 1 столовой ложке за раз, пока мотор не увеличит обороты. Обработайте тесто, пока оно не отлипнет от стенок чаши.
Мотор не работает.	Прибор не подключен к сети электропитания.	Перед включением убедитесь, что прибор подключен к сети электропитания.
Прибор вибрирует/перемещается во время работы.	Резиновые ножки намокли.	Убедитесь, что резиновые ножки под днищем основания чистые и сухие.
	В случае тяжелой загрузки (напр., густого теста или сыра) это является нормой.	Удалите половину загрузки и обработайте каждую порцию отдельно.
Во время работы насадка царапает чашу из нержавеющей стали.	Неверно выбрана высота оси для насадок.	Отрегулируйте уровень оси для насадок.
Имеет место мигание подсветки рабочего места и индикатора включения.	Селектор скорости оставлен во включенном положении.	Переведите селектор скорости в положение «Блокировка».

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.

РЕЦЕПТЫ

КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТОВ И ВРЕМЯ ОБРАБОТКИ ПРИ ВЗБИВАНИИ

Ингредиенты	Количество	Ед. изм.	Время	Скорость
Сливки	2,1-6,1	дл	60-80 с	8~10
Яичный белок	1,2-2,4	дл	Не менее 100 с	8~10
Способ приготовления				
Используйте проволочный венчик.				

КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТОВ И ВРЕМЯ ОБРАБОТКИ (ПРИ ЗАМЕШИВАНИИ ЛЕГКОГО ТЕСТА, НАПРИМЕР, ТЕСТА ДЛЯ ТОРТА)

Рецепт	Ингредиенты	Количество	Ед. изм.	Время	Скорость
Бисквит	Мука	6,0	дл	200-230 с	Средняя скорость (положение 5-6)
	Маргарин	1,5	дл		
	Сахар	1,7	дл		
	Разрыхлитель	1,0	ст. л.		
Шоколадный торт	Мука	8,0	дл	300-360 с	Средняя скорость (положение 4-6)
	Яйцо	4,0	шт		
	Сливочное масло	2,0	дл		
	Сахар	1,7	дл		
	Ванильный сахар	2,0	ст. л.		
	Сметана	1,0	дл		
	Смесь для приготовления нуги	100 г	г		
	Разрыхлитель	3,0	ст. л.		
Способ приготовления					
Сливочное масло должно быть мягким, а не твердым. Перемешать мягкое сливочное масло с сахаром до получения кремообразной массы. По одному вводить яйца. Во время смешивания добавить сметану и ванильный сахар. В заключение вводить муку с разрыхлителем.					
Примечание: Использовать насадку SoftEdgeBeater™ , чтобы консистенция была более кремовая.					
Сливочный кекс	Мука	3,0	дл	200-230 с	Средняя скорость (положение 4-6)
	Маргарин	1,5	дл		
	Сахар	1,7	дл		
	Свежее яйцо	3	шт		
	Разрыхлитель	1,0	ст. л.		
Способ приготовления					
Поместить все ингредиенты в миску и смешивать до готовности.					
Примечание: Использовать насадку SoftEdgeBeater™ , чтобы консистенция была более кремовая.					
Шоколадное масло кремовая глазурь	Полусладкая шоколадная стружка	2,3	дл	200-230 с	Средняя скорость (положение 4-6)
	Размягченное масло	1,15	дл		
	Сахарная пудра	4,6	дл		
	Молоко	5	ст. л.		
	Ванильный экстракт	0,5	ст. л.		
Способ приготовления					
Растопите шоколадную стружку на водяной бане; помешивайте ее до получения однородной массы. Уберите с плиты; охладите в течение 15 минут.					
Мы рекомендуем использовать насадку SoftEdgeBeater™ вместо плоской насадки для взбивания.					
В большой миске взбейте масло до кремообразного состояния. Постепенно добавляйте сахарную пудру и молоко. Добавьте расплавленный шоколад и ваниль; смешайте до образования однородной массы.					

КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТОВ И ВРЕМЯ ОБРАБОТКИ ПРИ КРЮЧКОВ ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА					
Рецепт	Ингредиенты	Количество	Ед. изм.	Время	Скорость
Дрожжевое тесто* (хлеб): мин. количества	мука	6,0	дл	350-380 с	Низкая скорость (Максимум. 2 уровень)
	вода	2,0	дл		
	Сахар	2,4	дл		
	Маргарин	1,0	ч. л.		
	Соль	1,0	ст. л.		
	Сухие дрожжи	2,0	ст. л.		
	Способ приготовления				
Установите крючок-мешалку для теста, чтобы смешать ингредиенты. Поместить все ингредиенты в миску и замешивать до нужного состояния. Накройте чашу крышкой PerfectRiseLid™ и оставьте смесь подниматься.					
Дрожжевое тесто* (тесто для пиццы): макс. количества	Пшеничная мука	16,0	дл	Не менее 480 с	Низкая скорость (Максимум. 2 уровень)
	Расход воды	4,0	дл		
	Растительное масло	1,0	дл		
	Свежее яйцо	2,0	шт		
	Соль	3,0	ст. л.		
	Сахар	2,0	ст. л.		
	Сухие дрожжи	1,0	ч. л.		
	Способ приготовления				
1. Смешайте в емкости половину дрожжей, соль и сахар и отставьте в сторону; 2. В чашу добавьте оставшиеся дрожжи с водой и маслом; 3. Тесто необходимо мешать с помощью проволочного венчика на минимальной скорости до получения однородной смеси; 4. Добавьте в чашу свежие яйца и приготовленную в пункте 1 смесь (дрожжи, смешанные с солью и сахаром). Скорость взбивания необходимо увеличить до средней. 5. Постепенно добавляйте половину муки. Когда тесто увеличиться в объеме и станет другой консистенции, поменяйте насадку на крючок-мешалку для теста. 6. Добавьте остаток муки и продолжайте взбивать. На этом этапе вам нужно контролировать мощность прибора, чтобы она не превышала уровень 2. Тесто необходимо перемешивать до того момента, пока оно полностью не отстанет от стенок чаши. 7. Накройте чашу крышкой PerfectRiseLid™ и оставьте смесь подниматься.					

*При приготовлении дрожжевого теста не превышайте скорость 2. Это может привести к повреждению прибора.