

 **Electrolux**

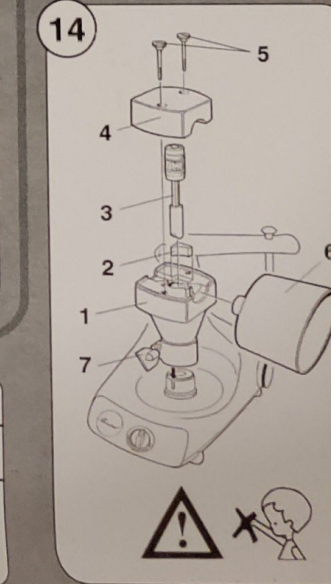
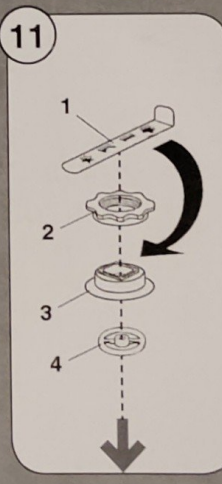
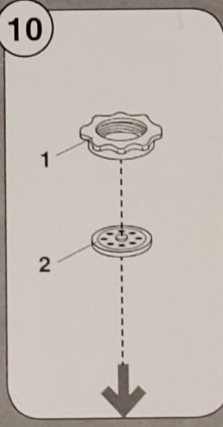
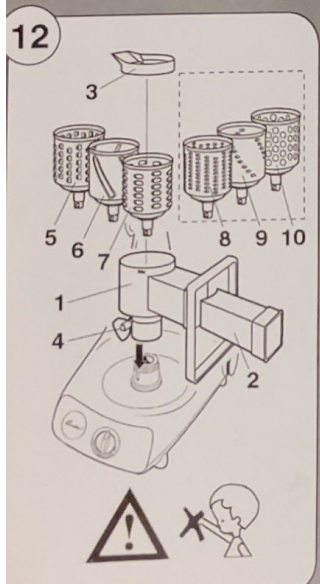
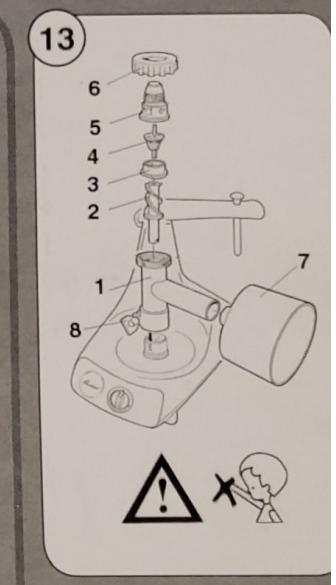
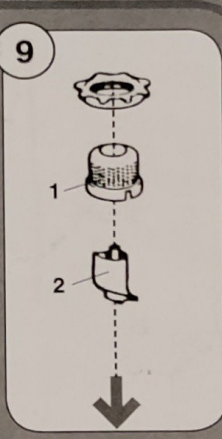
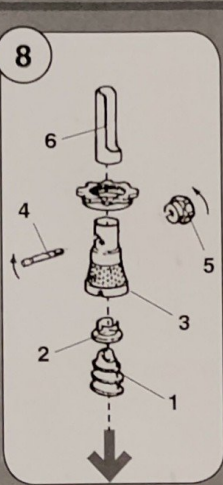
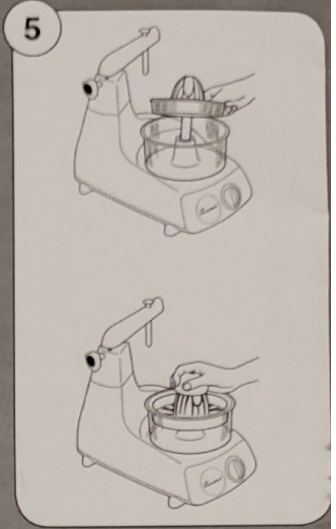
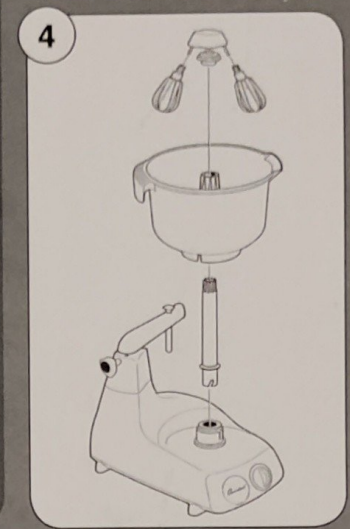
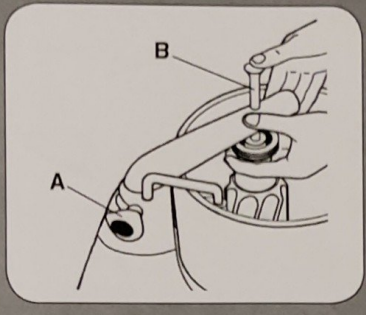
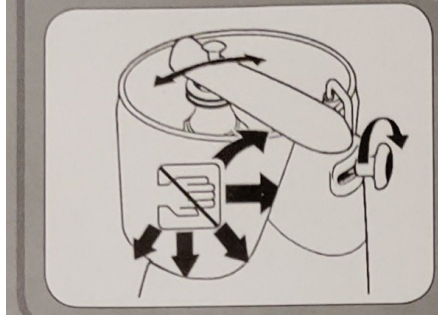
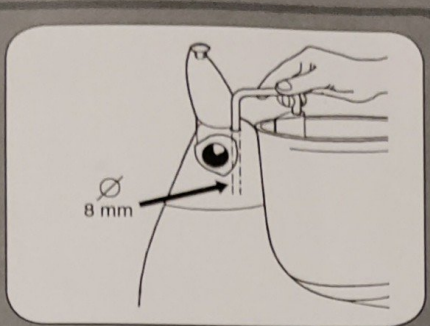
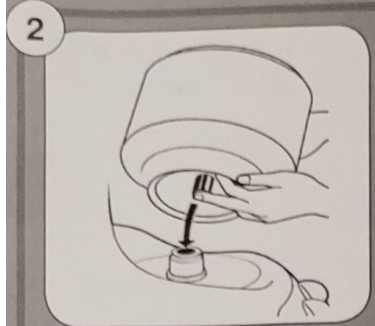
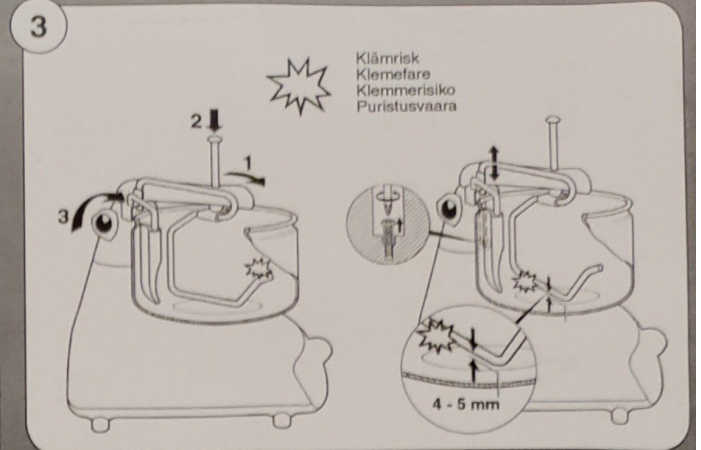
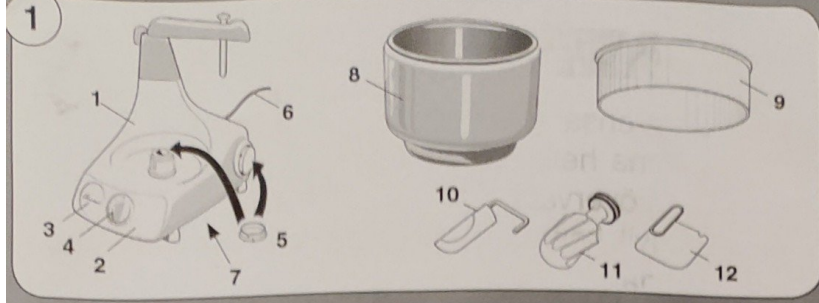
*Assistent*®

**AKM3000** series

TYPE: N23, N25



SE • NO • DK • SF



**15**

Made in Sweden

Model	Product No.	ML	Type
Serial No.			

Assistent er meget enkel at bruge, men vi vil dog anbefale, at læse brugsanvisningen nøje igennem før i brugtagning for at undgå forkert anvendelse og unødige risici for ulykker.

Der må kun benyttes originalt tilbehør til Assistent.

Gem brugsanvisningen til senere brug. Lad brugsanvisningen følge med Assistent, hvis den overdrages til ny ejer.

### Installation og service

- Maskinen er beregnet til normal brug i en privat husholdning i Danmark, som beskrevet i denne brugsanvisning. Bruges den på anden måde, er der risiko for ting- eller personskade.
- Maskinen er ikke beregnet til *kommerciel* brug.
- Maskinen er ikke jordforbundet og må derfor ikke anvendes udendørs.
- Ledningen er i specialudførelse og skal, hvis den beskadiges, udskiftes med en ledning af samme type. Udskiftningen skal udføres af autoriserede serviceværksted.
- Brug aldrig en beskadiget maskine eller beskadiget udstyr. Udfør aldrig selv indgreb på maskinen. Dette kan forårsage både ting- og personskade.

Er maskinen defekt, indleveres den til reparation på autoriserede serviceværksted.

- Maskinen skal stå på et plant og stabilt underlag under brug.

### Anvendelse

- Maskinen er beregnet til brug af voksne – lad aldrig børn lege med maskinen, og lad aldrig børn være i nærheden af en maskine, som

kører, uden opsyn. Lad aldrig en maskine, som kører, stå uden opsyn.

- Undgå kontakt med de bevægelige dele, når maskinen kører. Brug ikke tilbehør, der ikke er sat korrekt sammen, eller som ikke er beregnet til maskinen.
- Stik aldrig hænder eller andre genstande ned i maskinen eller i nærheden af maskinens tilbehør, når maskinen kører. Både hænder og maskine/tilbehør kan tage skade.
- Nogle dele er skarpe, f.eks. lenderens knive og grøntsagssnitterens skiver. Vær forsigtig ved håndtering og rengøring af disse og opbevar dem utilgængeligt for børn.
- Tag stikket udaf stikkontakten, når maskinen ikke er i brug, under rengøring og når der sættes tilbehør på og af. Træk i selve stikket, ikke i ledningen.
- Kontrollér, at ledningen ikke er beskadiget eller beskadiges af skarpe kanter eller varme flader.
- Motorhuset må ikke nedsænkes i vand under rengøring. Dette kan give risiko for kortslutning og elektrisk stød.

### Bortskaffelse

Hjælp med at forebygge ulykker, når Assistent maskinen skal kasseres.

Træk stikket ud af stikkontakten ved at trække i stikket aldrig i ledningen.


Skær ledningen af helt inde ved maskinen. Aflever maskinen på en genbrugsplads, da mange dele kan genbruges.

## Udpakning

Kontroller at maskinen er hel og at alle dele er medleveret. Eventuelle transportskader, fra en transport, som De ikke selv har foretaget, skal inden 7 dage anmeldes til forhandleren.

### Inden Assistent tages i brug første gang

Vask al tilbehør af inden Assistent tages i brug.

 Efterlad ikke maskinen tilsluttet stikkontakten. Bevægelige dele kan forårsage skade på person.

Følgende indgår i basismodellen:

1. Motorhus med drivudtag
2. Panel
3. Logoplade
4. Regulering af hastighed/OFF
5. Beskyttelseslåg til drivudtag
6. Specialledning med stik
7. Mærkeplade, (placeret på maskinens underside)
8. Rustfri skål, 7 liter
9. Låg til skål
10. Kantskraber
11. Rulle

12. Skraber

#### Start/stop


Sæt stikket i stikkontakten. Lad aldrig maskinen stå uden opsyn, når stikket sidder i.

Når maskinen ikke er i brug, skal stikket altid tages ud af stikkontakten.


Maskinen startes ved at dreje hastighedsvælgeren.

Ønskes det at standse maskinen, drejes knappen tilbage på OFF.

Med hastighedsvælgeren (4) er det muligt at regulere skålens omdrejningstal mellem ca. 40 og 190 r/min.

I de forskellige beskrivelser af tilbehøret er den passende hastighed anført. Ved brug af blender skal knappen altid stå på  -Indstilling.

## Montering af skål, rulle og kantskraber

 **Vigtigt!** Træk stikket ud af kontakten ved af- eller påmontering af tilbehør. Der er risiko for klemmeskader mellem skål og arm/armfæstelse/motorhus. Sæt aldrig hænder eller genstande ned i skålen når maskinen kører.

#### Skål

Sæt skålen fast på drivudtaget, som vist på billedet.

#### Kantskraber

Sæt kantskraberen i udtaget Ø 8 mm.

#### Rulle

Rullen monteres ved først at løsne håndskruen (A)

ved armfæstet, så armen kan føres ind mod skålens midte. Træk splitten (B) på armen op og monter rullen ved at trykke splitten ned i rullen. Derefter kan armen låses fast i den ønskede position.

Ved æltning af dej skal armen med rulle låses fast 20 – 40 mm fra skålens kant. Den kan så bevæge sig mod skålens midte og tilbage til den indstillede position.

## Sådan bruges skål, rulle og kantskraber

#### Gærdej

Hvedebrød og løs brøddej med op til 1,5 l væske. Hård brøddej med op til 1 l væske. Smelt evt. fedtstof.

Start maskinen ved lav hastighed. Lås rullen 20 – 40 mm fra skålens kant. Skru op på høj hastighed.

Ælt dejen i 5 min, med mindre andet er anført i opskriften.

Løsn armen og sæt skålens låg løst på under hævnning.

#### Bløde kager 1 – 4 portioner

Bland ved høj hastighed i ca. 5 min. Fedstof skal altid smeltes. Før rullen mod skålens midte nogle gange. Stands maskinen, så snart dejen er blandet godt.

#### Flødeskum (Piskning) 0,5 – 1 l

Pisk med rulle og kantskraber ved middel/høj hastighed, indtil fløden er stiv.

#### Fars, pølsefars, patéer 0,5 – 3 kg

Bland ved lav hastighed. Hvis der blandes store mængder, kan det være en god idé at låse rullen fast 10 – 20 mm fra skålens kant. Bland først

alle ingredienserne med undtagelse af kødet, til en jævn masse. Tilsæt det hakkede kød.

#### Kartoffelmos 0,5 – 1,5 kg

Mos kartoflene på middel/høj hastighed og tryk samtidig rullen mod skålens kant. Sank derefter hastigheden, før du tilsættes flere ingredienser.

#### Rå tyttebærmos 0,5 – 2,1

Brug kun rullen. Kør ved lav hastighed og tryk rullen let mod skålens kant, indtil bærrerne er mosedede.

Stand maskinen, fjern rullen og monter kantskraberen.

Rør derefter ved høj hastighed.


#### Marengs 4 – 12 æggevider

Pisk æggeviderne stive ved høj hastighed.

#### Tips

Hvis De ofte har brug for Assistent til piskning, anbefales det at anskaffe hurtigpiskeren.


## Rengøring

 Maskinen må ikke nedsænkes i vand. Det kan forårsage kortslutning, hvilket er forbundet med livsfare.

Brug dejskraberen til at tømme skålen. Ved rengøring af rullen bruges kanten af dejskraberen til at skrabe rullen ren. Skål, rulle, kantskraber og skraber kan vaskes i opvaskemaskine. Sæt plastdelene i den øverste opvaskekurv. Derved undgås, at opvaske-

maskinens tørreelementer deformer plasten. Tør maskinen af efter brug. Det er normalt tilstrækkeligt at tørre den af med en fugtig klud, men en smule mildt rengøringsmiddel kan eventuelt bruges. Brug ikke stærke eller ætsende rengøringsmidler.

## Dejkrog

 Der er risiko for klemmeskader mellem den roterende skål og dejkrogen. Stik aldrig hænder eller genstande ned i skålen, når maskinen kører.

#### Montering

Sæt dejkrogen fast i udtaget, som vist på billedet.

Afstanden fra skålens bund til krogen skal være 4 – 5 mm for ikke at skade skålen. Højden kan eventuelt ændres ved at justere skruen i armfæstet med en stjerneskruttrækker.

Sæt dejkrogen fast ved at føre armen (1) ind over dejkrogen og trykke splitten (2) ned i hullet på dejkrogen, som vist på billedet.

Dejkrogen kan nu bevæge sig ind mod skålens midte, så ingredienserne kan bearbejdes optimalt. Lås evt armen (3) med dejkrogen fast en smule fra skålens kant.

#### Brug

Hvedebrødsdej og løs brøddej med 1 – 1,5 l væske.

Start ved lav hastighed. Lås ikke dejkrogen fast. Ved store mængder tilsættes det meste af melet. Ælt dejen godt igennem. Tilsæt evt mere mel.

Dejen bør æltes i 6 – 8 min.


#### Kødfars

0,5 – 2,5 kg

Lås dejkrogen fast i skålens midte og kør ved middel hastighed.

#### Rengøring

Dejkrogen kan vaskes i opvaskemaskine.

 Stik aldrig hænder eller andre genstande ned i skålen, når maskinen kører.

#### Montering

Sæt staven i maskinens drivudtag, så den sidder godt fast. Placér skålen over staven således at hårdtaget vender mod betjeningspanelet. Tryk skålen nedad og drej den, så den hviler på maskinen.

Saml hurtigpiskeren.

Sæt hurtigpiskeren fast på staven.

#### Brug

Piskeren er beregnet til piskning af flødeskum 1 – 8 dl, æggehvide 2 – 20


stk., pandekagedej 0,5 – 2,5 l.

Brug altid middel/høj hastighed, når du pisker.

#### Rengøring

Vask piskeren af i hånden.

Skålen kan vaskes i opvaskemaskine. Anbring den i øverste opvaskeskurv, så undgås, at opvaske maskinens tørreelementer deformerer plasten.

 Maskinen må ikke nedsænkes i vand. Dette kan forårsage kortslutning, hvilket er forbundet med livsfare.

#### Montering

Sæt citruspresseren fast, som vist på billedet.


#### Brug

Brug citruspresseren til appelsiner, grapefrugter og citroner. Skær frugten i halve. Hold den halve citrus mod presseren og kør maskinen ved middel/høj hastighed.

#### Rengøring

Det er som regel tilstrækkeligt at skylle citrus-presseren af i varmt vand, men den kan også vaskes i opvaskemaskine.

Anbring den i øverste opvaskeskurv, så undgås, at opvaskemaskinens tørreelementer deformerer plasten.

 **Vigtigt!** Træk maskinens stik ud af stikkontakten inden af- og påmontering begyndes. Blenderen må aldrig startes uden låg. Hold altid en hånd på låget, når maskinen kører. Stik aldrig hænder eller genstande ned i blenderen. Lad aldrig børn være alene med en blender, som kører. Tag stikket ud af stikkontakten, når maskinen efterlades uden opsyn.

#### Montering

Læg maskinen på siden og fjern drivudtagets beskyttelseslåg, som i stedet placeres over det normale drivudtag. Sæt blenderen fast i udtaget ved at dreje den med uret. Montér låget (A) på blenderen.

#### Brug

Læg det, som skal hakkes, blandes eller blendes, i blenderglasset. Sæt låget på.

Kør maskinen ved højeste hastighed, indtil alt er godt blandet/blendet. Det varer normalt 30 – 40 sek.

*Undgå at køre blenderen i mere end 3 min af gangen ved finhakning af tørre produkter og i mere end 9 min af gangen ved blanding af flydende produkter.*

Med blenderen følger et ekstra låg, som passer inde i blenderglasset. Låget er beregnet til når der skal findeles små mængder, f.eks. krydderier.

Låget forhindrer, at krydderierne sætter sig fast på blenderens vægge og giver en hurtigere og bedre findeling.

Hvis der skal tilsættes ingredienser undervejs, fjernes det lille låg, så ingredienserne kan tilsættes.

For at opnå det bedste resultat, bør glasset ikke fyldes mere end 75% med flydende produkter og ca. 50% med tørre produkter.

#### Tips

Krydderier hakkes fint og jævnt, hvis de tilsættes lidt ad gangen gennem det lille hul i låget.

Tykke saucer og puréer blive fine og jævne, hvis has-tigheden varieres, dvs tænder og slukker maskinen undervejs.


Blenderen er god til at hakke mandler, nødder og løg. Blenderen er også velegnet til at lave børnmad.

#### Rengøring

Blenderglasset er lettest at gøre ren, når det fyldes med varmt vand og en dråbe opvaskemiddel.

Lad det køre i nogle sekunder og skyl så glasset i varmt vand.

*Blenderglasset må ikke vaskes i opvaskemaskine, da tætning og lejer kan tørre ud.*

 **Vigtigt!** Træk maskinens stik ud af stikkontakten inden af/påmontering begyndes. Stik aldrig hænder eller genstande ned i hakkeren – valsen er meget skarp. Brug altid stopperen. Lad aldrig børn være alene med en kødhakker, som kører. Tag stikket ud af stikkontakten, når maskinen efterlades uden opsyn.

#### Følgende dele indgår:

1. Hus
2. Valse
3. Kniv
4. Hulskive
5. Pølsering
6. Pølsehorn
7. Låsering
8. Påfyldningsbakke
9. Stopper
10. Stærkskærm

**Ekstra tilbehør:** 4 stk hulskiver i forskellige grovheder samt en kniv. Købes separat.

#### Montering

Sæt huset fast over drivudtaget. Spænd vingemøtrikken og placér valsen, så den går helt ned i udtaget.

**Hakning:** Montér del 3, 4 og 7. Læg derefter maskinen på siden og sæt påfyldningsbakken fast.

**Pølsestopning:** Montér del 5, 6 og 7. Læg derefter maskinen på siden og sæt påfyldningsbakken fast.

**Demontering** sker i omvendt rækkefølge.

**Brug** - Hakke

Brug kødhakkeren til at hakke kød, flæsk, lever, fisk, kartofler, kål,

grøn kål, spinat, appelsiner osv. Skær det, som skal hakkes, i stykker eller grove strimler.

Grøntsager bør blancheres, før de hakkes. Kør maskinen ved høj hastighed. Brug stopperen ved påfyldning - ikke gaffer eller skeer. Lad maskinen selv bestemme farten - fyld langsomt på.

Ved hakning af kød kan sener sætte sig omkring knivene og forringe resultatet. Sker dette, skal låsering og hulskive fjernes og knivene rengøres. Tag stikket ud af stikkontakten, inden demontering af kødhakkeren.

#### Tips

Ved hakning af kød eller fisk til fars, skal du hakke løget med, hvis det indgår i opskriften. Kødhakkeren "rens ud" ved at slutte af med at hakke 1 – 2 tvebakker eller knækbrød.

**Pølsestopning:** Sæt pølsekindet på pølsehornet. Fyld huset med pølsefars. Kør maskinen ved lav hastighed. Træk pølsekindet udad, efterhånden som det fyldes med fars.

Hvis der kommer luft i pølsen, standses maskinen, hvorefter luften forsigtigt presses bagud via rillerne på pølsehornet.

#### VIGTIGT!


#### Rengøring

Hus, valse, kniv, hulskive og låsering vaskes af i hånden. (De misfarves og tørrer ud ved vask i opvaskemaskine).

Lad dem lufttørre og smør hulskive og kniv med madolie, før delene samles igen. Plastdelene kan vaskes i opvaskemaskine. Anbring dem i øverste

opvaskekurv, så undgås, at opvaskemaskinens tørreelementer deformerer plasten.

## 8 Frugtpresser / moser Tilbehør til kødhakker

 **Vigtigt!** Træk maskinens stik ud af stikkontakten inden af/påmontering begyndes. Stik aldrig hender eller fremmedlegemer ned i frugtpresseren - valse er meget skarp. Brug altid stopperen. Lad aldrig børn være alene med maskinen, når den kører. Tag stikket ud af stikkontakten, når maskinen efterlades uden opsyn.

### Følgende dele indgår:

1. Valse
2. Ventil
3. Sigte
4. Stilleskrue
5. Stilleknop
6. Sigteskinne

### Montering

Hus med tilhørende valse skal først monteres på maskinens drivudtag. Frugtpresseren er monteret ved levering.

Demontering/montering som vist på billedet.

Ved montering af frugtpresseren, skal stilleskruen (4) gå ind igennem siden og ind i den hvide ventil (2) rille, skru derefter knappen (5) på.

Læg maskinen på siden og sæt stænkskærm og påfyldningsbakken fast.

### Indstilling af sigtegrad

Er stilleskruen skruet helt i bund, får man mest muligt ud af det, som

sies. Løsn og drej skruen udad, hvis konsistensen skal ændres. Lås derefter skruen fast.

### Brug

Du kan ved hjælp af frugtpresseren lave frugt og bær til mos eller puré. Skær frugten i stykker. Tomater, appelsiner, stikkelsbær, udstenede blommer og kirsebær sigtes rå, hvorimod æbler først skal koges let.

Kør maskinen ved høj hastighed.


### VIGTIGT!

#### Rengøring

Hus, valse og alle dele, som indgår i frugtpresseren, skal vaskes i hånden og dernæst lufttørres.

Kun påfyldningsbakke og stopper kan vaskes i opvaske-maskine. Anbring dem i øverste opvaskekurv, så undgås, at opvaskemaskinens tørre elementer deformerer plasten.

## 9 Riveindsats Tilbehør til kødhakker

 **Vigtigt!** Træk maskinens stik ud af stikkontakten inden af- og påmontering begyndes. Stik aldrig hænder eller genstande ned i riveindsatsen - valse er meget skarp. Brug altid topveren. Lad aldrig børn være alene med maskinen, når den kører. Tag stikket ud af stikkontakten, når maskinen efterlades uden opsyn.

### Følgende dele inngår

1. Rivejern
2. Rivevalse

### Montering

Hus med tilhørende valse skal først monteres på maskinens drivudtag. Montering foretages som vist på billedet. Læg maskinen på siden og sæt stænkskærm og påfyldningsbakke på.

### Bruk

Brug riveindsatsen til at rive nødder, mandler, brødskorper, parmesanost,

gulerødder, kartofler osv. Kør maskinen ved høj hastighed.


### VIGTIGT!

#### Rengøring

Hus, valse og alle dele, som indgår i riveindsatsen, skal vaskes i hånden og dernæst lufttørres.

Kun påfyldningsbakke og stopper kan vaskes i opvaske-maskine. Anbring dem i øverste opvaskekurv, så undgås, at opvaskemaskinens tørre elementer deformerer plasten.

## 10 Pastatilbehør Tilbehør til kødhakker

 **Vigtigt!** Træk maskinens stik ud af stikkontakten inden af- og påmontering begyndes. Stik aldrig hænder eller genstande ned i tilbehøret - valse er meget skarp. Brug altid stopperen. Lad aldrig børn være alene med maskinen, når den kører. Tag stikket ud af stikkontakten, når maskinen efterlades uden opsyn.

### Følgende dele inngår

1. Låsering
2. Pastaskive

Det findes 4 forskellige pastaskiver.

### Montering

Hus med tilhørende valse skal først monteres på maskinens drivudtag. Derefter sker montering, som vist på billedet. Læg maskinen på siden og sæt påfyldningsbakken på.

### Tips

Kør ved høj hastighed. Kør pastaen ud på et viskestykke, der opsuger

væske, så pastaen tørrer hurtigere.


### VIGTIGT!

#### Rengjøring

Påfyldningsbakken og stopperen kan vaskes i opvaske-maskine. Anbring dem i øverste opvaskekurv, så undgår du, at tørreelementer deformerer plasten.

De øvrige dele vaskes i hånden.

## 11 Kagesplade Tilbehør til kødhakker

 **Vigtigt!** Træk maskinens stik ud af stikkontakten inden af- og påmontering begyndes. Stik aldrig hænder eller genstande ned i kagesprøjteren - valse er meget skarp. Brug altid stopperen. Lad aldrig børn være alene med maskinen, når den kører. Tag stikket ud af stikkontakten, når maskinen efterlades uden opsyn.

### Følgende dele inngår:

1. Sprøyteskinnen
2. Låsering
3. Kagesprøjte
4. Pølsering

### Montering

Hus med tilhørende valse skal først monteres på maskinens drivudtag. Pølseringen monteres til styring af valse, se billede.

Sprøyteskinnen skal placeres i tilbehøret, så "håndtaget" vender udad. Læg maskinen på siden og justér tilbehøret, så skinnen ligger vandret, inden du spænder låseringen fast. Sæt påfyldningsbakken på.

### Tips

Kør ikke ved for høj hastighed. Klip en strimmel ud af dobbelt bagepapir og drys mel på den. Sprøjt kagestængerne ud på denne, så er det lettere at lægge dem på kagespladen.

### VIGTIGT!

#### Rengøring

Påfyldningsbakken og stopperen kan vaskes i opvaske-maskine. Anbring dem i øverste opvaskekurv, så undgås, at tørreelementer deformerer plasten.

De øvrige dele vaskes i hånden.

**!** Stik aldrig hænder eller genstande ned i påfyldningshullet. Brug altid stopperen. Tag ikke grøntsager ud af påfyldningshullet, når maskinen kører. Lad aldrig børn være alene med grøntsagssnitte, når den kører. Tag stikket ud af stikkontakten, når maskinen efterlades uden opsyn.

#### Følgende dele inngår:

- 1 Tromlehus
- 2 Stopper
- 3 Låsering
- 4 Vingemøtrik
- 5 Middelgrov rivetromle
- 6 Skivetromle
- 7 Grov rivetromle

#### Montering første gang

Grøntsagssnitte er ved levering monteret med en tromle. Vælg først tromle.

Fjern låseringen ved at dreje den mod højre, og placér tromlen i tromlehuset. Sæt låseringen på plads igen og lås den fast ved at dreje den mod venstre. Løsn vingemøtrikken på tromlehuset, før tromlehuset sættes på maskinens drivudtag.

Kontrollér, at rillen i tromlen går præcist ind i drivudtaget. Hvis ikke, kan tromlen ikke køre rundt. Skru vingemøtrikken fast igen, og læg maskinen på siden.

#### Brug

Vælg tromle efter det, der skal rives eller skæres i skiver. Herunder et par forslag til, hvad de forskellige tromler kan bruges til:

**Middelgrov rivetromle:** rodfrugter og grøntsager til salat. Mandler og nødder til bagning. Frugt og ost.

**Skivetromle:** kartofler, løg, rodfrugter, frugt og grøntsager.

**Grov rivetromle:** rodfrugter, grøntsager og frugt til supper og tærter. Mandler, nødder og kagechokolade til garnering. Ost og osteskorper.

**Ekstra tilbehør:** 3 ekstra tromler. Købes separat:

8. Fin rivetromle
9. Tromle til at skære i strimler
10. Rivetromle til kartofler (f.eks. til kartoffelpandekager).

#### Rengøring

Alle dele undtagen stopperen kan vaskes i opvaskemaskine. Stopperen bør ligeledes ikke nedsænkes i vand. Anbring delene i den øverste kurv, så undgås, at opvaskemaskinens tørrelementer deformeres.

**!** Vigtigt! Træk maskinens stik ud af stikkontakten inden af- og påmontering begyndes. Stik aldrig hænder eller genstande ned i kværnen.

#### Følgende dele indgår:

1. Hus
2. Påfyldningsskrue
3. Ring
4. Kegle
5. Knap til indstilling af malegrad
6. Låsering
7. Påfyldningsskål
8. Vingemøtrik

#### Montering første gang

Kontrollér, at påfyldningsskruen går helt ind i udtaget, før du spænder vingemøtrikken. Ellers løber skruen ikke med rundt. Læg maskinen på på siden, og sæt påfyldningsskålen på.

**Brug** Påfyldning – indstilling – start

Fyld det, der skal males, på – max. 1 250 g.

Indstil malegrad: Drej indstillingsknappen mod højre for grovere og mod venstre for finere maling.

Start maskinen på middel hastighed. Det er muligt at justere både hastighed og malingsgrad, mens maskinen kører.

#### Hvad kan males?

*Kværnen er kun beregnet til at male tørre ingredienser.*

**Følgende kan males:** hvede, rug, byg, boghvede, hirse og ris – grovt såvel som fint.

Desuden kan havre, blomsterfrø, krydderikorn, tørrede krydderurter, valmuefrø, tørrede svampe, sojabønner og kaffe males.

Selv majs kan males (**OBS** – ikke popcorn). Vi anbefaler, at majs males ad 2 gange – først groft og derefter fint.

#### Demontering

Tag stikket ud af stikkontakten. Skru kværnen fra hinanden, mens

maskinen ligger på siden, så slipper man for kornrester i drivudtaget.

Begynd med at løfte skålen af. Skru derefter låseringen af. Fjern så de forskellige dele og til sidst huset.

#### VIGTIGT!

#### Rengøring

Indstillingsdelen må ikke vaskes, men skal kun tørres af.

Ring og kegle skal normalt blot børstes rene med en pensel. De kan eventuelt vaskes i hånden og lufttørres.

Alle plastdele tåler maskinopvask og skal så anbringes i opvaskemaskinens øverste opvaskekurv.

Er der f.eks. malet aromatiske krydderier eller kaffe, skal du altid rengøre kværnen, da den ellers giver afsmag. Kværnen bør også rengøres efter maling af olieholdige planter. Males der kun forskellige typer korn, behøver man ikke at rengøre kværnen efter hver gang.

*Alle dele skal være helt tørre, før de monteres.*

#### Ved montering

Monteringen bliver lettere, når maskinen står op.

Begynd med at sætte huset fast på drivudtaget og fortsæt som vist på billedet.

Ved montering skall man være opmærksom på følgende:

- Det firkantede hul i påfyldningsskruen skal være fri for kornrester – ellers kan malegraden ikke justeres.
- Kontrollér, at ringen sidder korrekt, før keglen monteres i påfyldningsskruens hul.
- Indstillingsknappens udtag skal passe ind i husets modsvarende udtag.

**!** Vigtigt! Træk maskinens stik ud af stikkontakten inden af- og påmontering begyndes. Stik aldrig hænder eller genstande ned i kværnen.

#### Følgende dele indgår:

1. Hus
2. Kile
3. Valse
4. Hylster
5. 2 skruer
6. Påfyldningsskål
7. Vingemøtrik

#### Montering første gang

Kværnen er monteret ved levering.

Før montering af kværnen på Assistent, løsnes vingemøtrikken en smule, inden kværnen sættes fast på drivudtaget.

Kontrollér, at valsen går helt ind i udtaget, før vingemøtrikken spændes. Ellers løber valsen ikke med rundt. Læg maskinen på siden og sæt påfyldningsskålen på.

**Brug** - Påfyldning og start

Fyld det, der skal kværnes, på – max. 1 250 g. Start maskinen på middel hastighed. Det er muligt at justere hastigheden, mens maskinen kører.

#### Hvad kan kværnes?

Kværnen er kun beregnet til tørre ingredienser, såsom havre, hvede, rug, byg, ris og boghvede.

#### Vigtigt

Brug kun rent korn. Hårde fremmedlegemer, såsom sten, kan skade valsen. Hvis der opstår problemer under kværningen, skal kværnen

stoppes og årsagen findes. Tag stikket ud af stikkontakten. Prøv under ingen omstændigheder at trykke med hårde genstande, såsom en kniv eller skaffet på en ske.

#### Demontering

Tag stikket ud af stikkontakten. Skru kværnen fra hinanden, mens maskinen ligger på siden, så går det lettere.

Løft skålen af. Skru derefter skrueene af. Tag godt fast i valse og træk den ud. Fjern kilen.

#### VIGTIGT!

#### Rengøring af flagekværnen

Det er ikke nødvendigt at rengøre flagetilbehøret, hver gang det har været

i brug, men valse og husets to dele skal af og til tømmes for rester.

Delene må ikke dyppes i vand eller skylles under rindende vand.

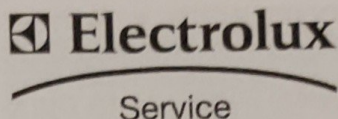
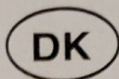
Tør husets to dele af med en fugtig klud. Børst valse og kile af med en tør pensel.

#### Ved montering

Monteringen bliver lettere, når maskinen står op.

Start med at sætte huset fast på drivudtaget og fortsæt, som vist på billedet.

**Vigtigt!** Der må ved montering ikke findes korn eller andre rester i huset eller hylsteret.



#### Forbrugerservice

Tak fordi du valgte at købe et produkt af et varemærke indenfor Electrouxkoncernen. Vi håber du vil få glæde af produktet mange år frem i tiden.

#### Har du spørgsmål angående produktets funktion eller brug?

- Ring Electrolux Home Products A/S på telefon **45 87 70 88**

#### Søger du efter et værksted?

- Tag kontakt til din forhandler eller ring direkte til Electrolux Service på telefon **70 11 74 00**

#### Vil du skrive til os?

- Du kan også kontakte os via e-mail, **service.dkm@electrolux.dk** eller via brev adresseret til

**Electrolux Service, Vester Voldgade, 7000 Fredericia.**

Inden du kontakter os, så nedskriv følgende informationer fra dataskiltet på undersiden af produktet:

Modelbetegnelse: ..... Produktnummer: .....

Serienummer: ..... Forhandler og dato: .....

Hvordan og hvorledes opstår fejlen? .....


#### Fejl og mangler/ Afhjælpningsret

I det i lovgivningen pålagte omfang udbedres vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt.

Konstateres fejl eller mangler ved produktet indenfor reklamationsperioden skal produktet indleveres til vort serviceselskab enten direkte eller via forhandleren.

Inden produktet indsendes til service bør du kontrollere om du selv kan afhjælpe fejlen ved hjælp af brugsanvisningen.

Electrolux 2004-03-30/DK

Symbolet  på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr.

Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt.

Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produkt er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.



Övriga tillbehör  
Øvrig tilbehør  
Øvrige tilbehør  
Muut lisälaitteet



1  
Kittel med lock  
Bolle med lodd  
Skål med låg  
Teräskulho, kansi



Rulle, kniv, skrapa  
Rulle, kniv, skrape  
Rulle, kantskraber, skraber  
Rulla, veitsi, kaavin



2  
Degkrok  
Eltekrok  
Dejkrog  
Taikinakoukku



3  
Dubbeltvisp  
Dobbelvisp  
Hurtigpisker  
Kaksosvatkain



4  
Citruspresse  
Sitruspresse  
Citruspresser  
Sitruspuserinn



5  
Mixer  
Hurtigmixer  
Blender  
Tehosekoitin



6  
Grönsaksskärare  
Grønnsaksskjærer  
Grønnsagssnitter  
Vihannesleikkuri



6A  
3 extra trummor  
3 ekstra tromler  
3 ekstra tromler  
3 kpl rastinrumpuja



7  
Köttkvarn  
Kjøttkvern  
Kødhakker  
Lihamyly



7A  
Hålskivor + kniv  
Hullskiver + kniv  
Hulskiver + kniv  
Erikokoisia reikälevyjä  
+ veitsi



8  
Stänkskydd  
Sprutskjold  
Stænkskærm  
Roiskesuoja



Korvhorn  
Pøsehorn  
Pøsehorn  
Makkarauppilo



9  
Passertillsats  
Moseapparat  
Fruktpresser/moser  
Maja-jahedelmäpuserrin



10  
Rivtillsats  
Mandelkvern  
Riveindsats  
Raastin



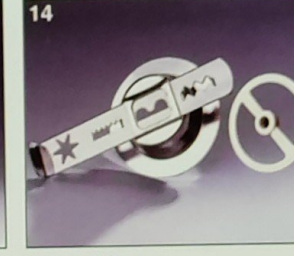
11  
Pastatillsats  
Pastasett  
Pastasæt  
Pastalevyt



12  
Müslikvarn  
Müslikvern  
Müslikværn  
Hiutalemylly



13  
Mjølkkvarn  
Melkvern  
Melkværn  
Viljamyly



14  
Spritstillsats  
Kakesprøyte  
Kageplade  
Pursotin



**VIKTIGT! Endast Assistent originaltillbehör får användas**  
**VIKTIG! Kun Assistent originaltilbehør kan brukes**  
**VIGTIGT! Brug kun originalt tilbehør**  
**TÄRKEÄÄ! Käytä vain alkuperäisiä Assistent-yleiskoneen lisälaitteita**

Møllers online landhandel  
Cvr: 41827092  
vestjyllandgenbrug.dk

