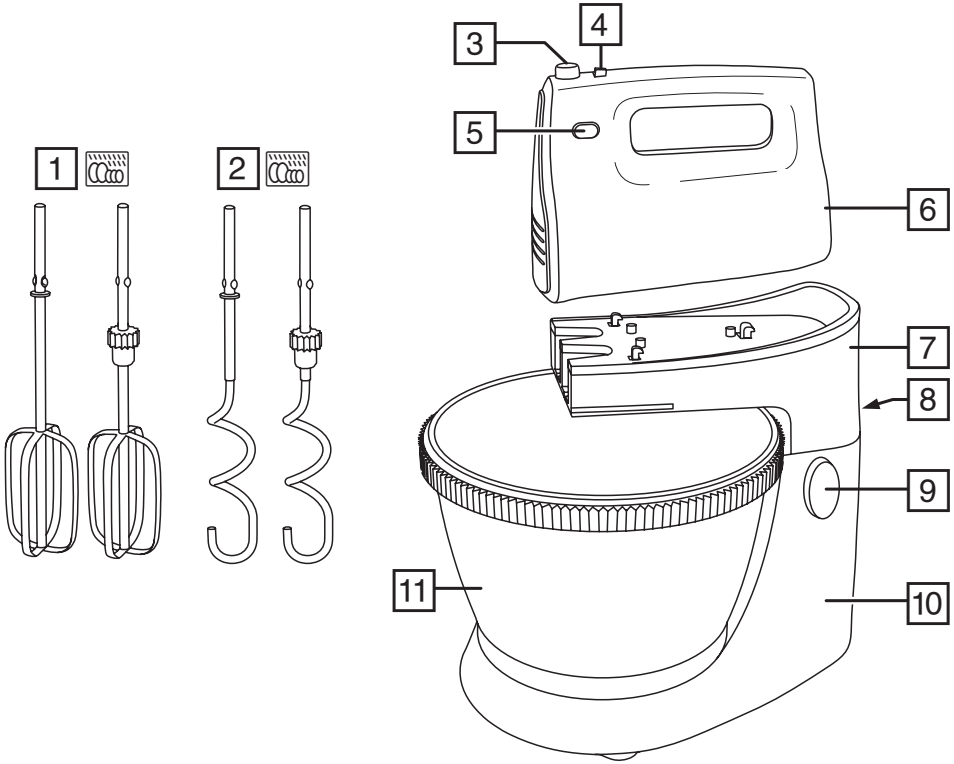
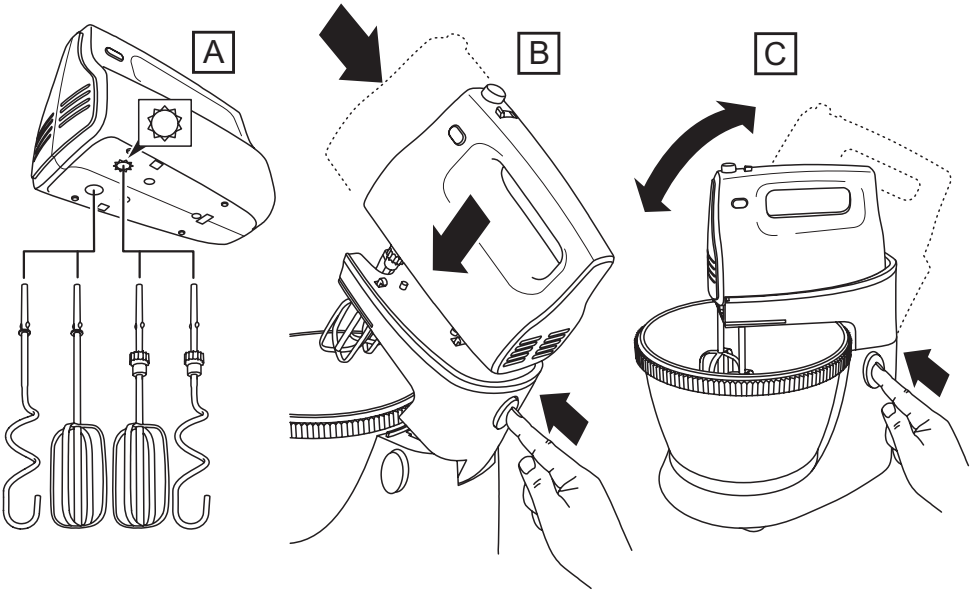
Russell Hobbs

instructions	3	pokyny (Čeština)	39
Bedienungsanleitung	6	pokyny (Slovenčina)	42
mode d'emploi	9	instrukcja	45
instructies	12	upute	48
istruzioni per l'uso	15	navodila	51
instrucciones	18	οδηγίες	54
instruções	21	utasítások	57
brugsanvisning	24	talimatlar	60
bruksanvisning (Svenska)	27	instrucţiuni	63
bruksanvisning (Norsk)	30	инструкции (Български)	66
käyttöohjeet	33	تعليمات الاستخدام	69
инструкции (Русский)	36		


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11


A
B
C

Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on.
Remove all packaging before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.

Children must not use or play with the appliance. Keep the appliance and cable out of reach of children.

Always disconnect the appliance from the mains supply socket if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Misuse of the appliance may cause injury.

If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

- Don't put the motor unit in liquid.
- Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Don't use accessories or attachments other than those we supply.
- Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.

HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS

1. Whisks
2. Hooks
3. Eject button
4. Speed control
5. Turbo button
6. Motor unit
7. Arm
8. Mixer lock button
9. Arm release button
10. Stand
11. Bowl

dishwasher safe

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Remove any packaging material and labels.
- Wash everything except the motor unit and stand in warm, soapy water. Rinse and dry.
- Wipe the motor unit and stand with a damp cloth.
- Place the appliance on a dry, firm, level surface, near a power socket.

FITTING THE WHISKS/HOOKS

1. Switch off and unplug the mixer before fitting or removing the whisks/hooks.
2. One whisk and one hook is fitted with a plastic gear. These must be fitted in the right hand opening marked ☼ (FIG A).
3. Turn each whisk or hook to align the pips on the shaft with the slots in the drive head, then push it into the drive head till it clicks into place.
4. Use both whisks or both hooks, don't mix them.

To remove the whisk/hooks:

1. Switch the appliance off and unplug it.
2. Hold both whisks/hooks, to prevent them jumping out, and press the eject button. This will eject them from the drive heads.

USING THE HAND MIXER

1. Move the speed control to **O**.
2. Put the plug into the power socket.
3. Move the speed control to the speed you require (1 to 5).
4. Pressing the turbo button will over-ride the speed set by the speed control, and give you a burst of high speed. It only works when the motor is already running (1 to 5).

5. Move the speed control to **O** to switch the motor off.

- Generally, large quantities, thick mixes, and a high ratio of solids to liquids suggest longer timings and slower speeds.
- Smaller quantities, thinner mixes, and more liquids than solids suggest shorter timings and higher speeds.
- Use the whisks for beating/aerating light dough, batter, egg whites and cream.
- Use the hooks for mixing heavier dough (e.g. bread, fruit-cake).
- When making dough, use the mixer only for mixing the ingredients. Don't use it for kneading. You'll overload it and damage the motor.
- Don't run the motor continuously for more than 3 minutes, it may overheat. After 3 minutes switch off for at least 3 minutes, to recover.
- If the motor starts to labour, add more liquid to the mix, if possible, or switch off and carry on by hand.

USING THE STAND AND BOWL

1. Sit the bowl on the stand.
2. Fit the whisks/hooks to the mixer **before** fitting it to the stand.
3. Raise the arm, if necessary, by pressing the arm release button.
4. Press and hold the mixer lock button (FIG B).
5. Push the mixer down and back, into the hollow top of the arm.
6. Release the mixer lock button.
7. To raise/lower the arm, press and hold the arm release, reposition the arm, then release the button (FIG C).
8. To remove the mixer from the arm, press and hold the mixer lock button then lift the mixer forwards and upwards off the arm.
9. When the motor is running, the motion of the beaters will turn the bowl to reach all the ingredients.

CLEANING

1. Unplug the appliance.
2. Dissasemble the appliance.
3. Wipe the outside of the motor unit with a clean damp cloth.

Wash the whisks and hooks in hot soapy water, or in the cutlery basket of your dishwasher.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.

RECIPES

WRAPS (WHISKS)

- 400 g plain flour
- 300 ml milk
- vegetable oil
- 1 egg
- 2.5 g salt

Mix the egg and milk in a jug. Sift the flour into a bowl. Add the salt. Mix at medium speed. Gradually add the liquid. Gradually increase speed till everything has combined. Drop small amounts of mixture into a hot, lightly oiled pan. Cook till golden brown on both sides (1 minute). Set aside and keep warm.

HOT CHOCOLATE SOUFFLÉ (WHISKS)

- 75 g butter
- 20 g cocoa powder
- 4 eggs, separated
- 50 g plain flour
- 450 g milk
- 50 g caster sugar

Melt the butter in a pan over a low heat. Stir in the flour and cocoa. Add the milk. Stir till it thickens. Remove from the heat. Cool for 30 minutes. Beat in the egg yolks. Beat the egg whites at high speed for a few seconds. Add the sugar, and beat till stiff. Fold the mixtures together in a buttered 1.2 litre ovenproof dish. Put the dish into a roasting tin half filled with boiling water. Bake in a pre-heated oven at 190°C for 40-45 minutes.

CLASSIC VICTORIA SPONGE CAKE (WHISKS)

- 100 g butter/margarine
- 100 g caster sugar
- 2 eggs
- 100 g self raising flour
- 1 drop vanilla essence

Grease two 180mm straight sided baking tins. Line the bottoms with buttered greaseproof paper Put the butter and sugar in a bowl. Beat at medium speed till fluffy (1-2 minutes). Reduce speed. Gradually add the eggs, then the vanilla, then the flour. Increase to medium speed once the ingredients start to incorporate. Put the mixture into the baking tins. Bake in a pre-heated oven at 180°C for 25 minutes. The surface should be golden brown. Cool on a wire rack. Turn one sponge upside down. Put a layer of raspberry jam on top. Put the other sponge on top of the jam. You can replace the raspberry jam with other fillings, like buttercream.

BASIC BISCUITS (WHISKS)

- 100 g butter
- 150 g caster sugar
- 5 ml vanilla essence
- 1 egg
- 100 g plain flour
- 100 g self raising flour

Put the butter, sugar and vanilla essence in a bowl. Beat at medium speed till fluffy (1-2 minutes). Reduce speed. Add the egg. Gradually increase speed till everything has combined. Sift the flours together then work them into the mixture. Form the mixture into balls. Put them on a greased baking tray. Flatten them slightly. Bake in a pre-heated oven at 180°C for 12-15 minutes. Cool on the tray for a few minutes, then move to a wire rack.

BUTTERCREAM

- 50 g butter/margarine
- 100 g icing sugar

any one of:

- 2 drops liquid flavouring
- 5 g cocoa powder
- lemon/orange zest, grated

Add flavourings a little at a time, and taste before adding any more. Put the butter and sugar in a bowl. Beat at medium speed till fluffy (1-2 minutes).

Recipes are available on our website:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind.

Kinder dürfen das Gerät weder verwenden noch damit spielen. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern auf.

Trennen Sie das Gerät immer von der Stromzufuhr, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen, reinigen oder Zubehör entfernen oder befestigen.

Bei nicht ordnungsgemäßem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen.

Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

- Legen Sie die Motoreinheit nicht in Flüssigkeit.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

ZEICHNUNGEN

1. Quirle
2. Knethaken
3. Auswurftaste
4. Geschwindigkeitsregler
5. Turbotaste
6. Motoreinheit
7. Arm
8. Mixer-Verriegelungstaste
9. Arm-Entriegelungstaste
10. Sockel
11. Rührschüssel

Spülmaschinenfest

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie etwaiges Verpackungsmaterial und Etiketten vollständig.
- Reinigen Sie alle Teile außer der Motoreinheit und den Sockel in warmem Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie sie anschließend ab.
- Wischen Sie die Motoreinheit und den Sockel mit einem feuchten Tuch ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Fläche in der Nähe einer Steckdose.

EINSETZEN VON RÜHRHAKEN ODER KNETHAKEN

1. Schalten Sie das Gerät aus (⏻) und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie die Rührhaken oder Knethaken aufstecken oder abnehmen.
2. An jeweils einem der Quirle und einem der Knethaken befindet sich ein Kunststoffring. Stecken Sie diesen Quirl bzw. Knethaken in die rechte Öffnung, markiert durch ☼ (ABB. A). .
3. Drehen Sie die Rührhaken/Knethaken so, dass die Noppen des Schafts an den Rillen im Antriebskopf anliegen. Drücken Sie die Rührhaken/Knethaken dann in den Antriebskopf, bis sie einrasten.
4. Verwenden Sie immer beide Rührhaken oder Knethaken, aber nicht einen Rührhaken und einen Knethaken.

Um die Quirle/Knethaken zu entfernen:

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Halten Sie beide Quirle/Knethaken fest, damit diese nicht herausspringen, und drücken Sie die Auswurftaste.

SO VERWENDEN SIE DEN HANDMIXER

1. Stellen Sie den Regler auf die Geschwindigkeitsstufe **O**.
2. Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
3. Wählen Sie je nach Bedarf die entsprechende Geschwindigkeitsstufe (1 bis 5).
4. Wenn Sie die Turbo-Taste drücken, überspringen Sie die einzelnen Geschwindigkeitsstufen und der Mixer läuft sofort auf höchster Geschwindigkeit. Die Turbofunktion kann nur aktiviert werden, wenn der Motor bereits läuft (1 bis 5).
5. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf **O**, um den Motor auszuschalten.

- Im Allgemeinen benötigen größere Mengen oder dickflüssigere Mischungen mit einem größeren Anteil an festen Bestandteilen längere Zubereitungszeiten und eine geringere Rührgeschwindigkeit.
- Für kleinere Mengen oder dünnflüssigere Mischungen mit einem geringeren Anteil an festen Bestandteilen werden kürzere Zubereitungszeiten und eine höhere Rührgeschwindigkeiten empfohlen.
- Die Rührhaken eignen sich zum Schlagen bzw. Auflockern von leichtem Kuchenteig, Pfannkuchenteig, Eiweiß und Sahne.
- Die Knethaken dienen zum Rühren schwerer Teigarten (z.B. Brotteig, Kuchenteig mit hohem Trockenobstanteil).
- Das Gerät darf bei der Teigzubereitung nur zum Anrühren der Zutaten eingesetzt werden. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Kneten von Teig. Sie könnten den Mixer überlasten und den Motor beschädigen.
- Den Motor nicht länger als 3 Minuten lang ununterbrochen eingeschaltet lassen – er könnte sich sonst heißlaufen. Nach 3 Minuten Betrieb den Motor mindestens 3 Minuten lang ausgeschaltet lassen, damit er sich wieder abkühlen kann.
- Sollte sich der Motor gequält anhören, geben Sie bitte etwas Flüssigkeit in die Mischung oder schalten Sie das Gerät aus. Kneten Sie den Teig in diesem Fall von Hand weiter.

VERWENDUNG VON SOCKEL UND RÜHRSCHÜSSEL

1. Stellen Sie die Rührschüssel auf den Sockel.
2. Stecken Sie die Quirle/Knethaken in den Mixer, **bevor** Sie ihn auf dem Sockel befestigen.
3. Falls erforderlich heben Sie den Arm an, indem Sie die Arm-Entriegelungstaste drücken.
4. Halten Sie die Mixer-Verriegelungstaste gedrückt. (ABB. B)
5. Passen Sie den Mixer in die Ausbuchtung des Multifunktionsarms ein, indem Sie ihn einsetzen und nach hinten schieben.
6. Lassen Sie die Mixer-Verriegelungstaste los.
7. Um den Multifunktionsarm anzuheben/zu senken, halten Sie den Entriegelungsschalter für den Multifunktionsarm gedrückt, stellen den Multifunktionsarm neu ein und lassen anschließend den Entriegelungsschalter los (ABB. C).
8. Um den Mixer vom Arm abzunehmen, halten Sie die Mixer-Verriegelungstaste gedrückt, schieben Sie den Mixer dann nach vorn und nehmen Sie ihn vom Arm ab.
9. Läuft der Motor, wird die Rührschüssel durch die Bewegungen der Quirle gedreht, damit alle Zutaten gut vermischt werden.

REINIGUNG

1. Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät auseinander bauen bzw. reinigen.
2. Das Gerät auseinandernehmen.
3. Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab.

Reinigen Sie die Rührhaken und Knethaken mit heißem Seifenwasser oder im Besteckkorb Ihrer Spülmaschine.

UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

REZEPTE

HEISSES SCHOKOLADENSOUFFLÉ (RÜHRGERÄT)

- 75 g Butter
- 20 g Kakaopulver
- 4 Getrennte Eier
- 50 g Weizenmehl
- 450 g Milch
- 50 g Feiner Zucker

Zerlassen Sie Butter bei niedriger Hitze in einer Pfanne. Mehl und Kakao einrühren. Milch hinzu geben. Umrühren, bis die Masse fest wird. Nehmen Sie die Pfanne von der Herdplatte. Lassen Sie sie 30 Minuten abkühlen. Schlagen Sie die Eigelbe hinein. Schlagen Sie das Eiweiß einige Sekunden lang bei hoher Geschwindigkeit. Fügen Sie Zucker hinzu und schlagen Sie, bis die Eiweißmasse fest ist. Geben Sie beide Mischungen zusammen in eine gefettete ofenfeste Form (1,2 Liter). Geben Sie die Form in einen Bräter, der zur Hälfte mit kochendem Wasser gefüllt ist. Im vorgeheizten Ofen (190°) 40-45 Minuten lang backen.

WRAPS (RÜHRGERÄT)

- 400 g Weizenmehl
- 300 ml Milch
- Pflanzenöl
- 1 Ei
- 2,5 g Salz

Verrühren Sie Eier und Milch in einem hohen Becher. Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel. Geben Sie Salz hinzu. Verrühren Sie alles bei mittlerer Geschwindigkeit. Geben Sie die Flüssigkeit nach und nach hinzu. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit schrittweise, bis sich alles miteinander verbunden hat. Geben Sie eine kleine Menge des Teigs in eine heiße, leicht gefettete Pfanne. Braten Sie sie auf beiden Seiten goldbraun (1 Minute). Zur Seite stellen und warm halten.

GRUNDREZEPT KEKSE (RÜHRGERÄT)

- 100 g Butter
- 5 ml Vanillearoma
- 100 g Weizenmehl
- 150 g Feiner Zucker
- 1 Ei
- 100 g Backpulver

Geben Sie Butter, Zucker und Vanillearoma in eine Schüssel. Bei mittlerer Geschwindigkeit (ca. 1-2 Minuten) schaumig rühren. Verringern Sie die Geschwindigkeit. Geben Sie ein Ei hinzu. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit schrittweise, bis sich alles miteinander verbunden hat. Sieben Sie Mehl und Backpulver zusammen und geben es zu der Schaummasse. Formen Sie Kugeln aus der Teigmasse. Geben Sie sie auf ein gefettetes Backblech. Drücken Sie sie leicht an. Im vorgeheizten Ofen (180°) 12-15 Minuten lang backen. Auf dem Backblech einige Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Gitter legen.

KLASSISCHER BISKUITKUCHEN (VICTORIA SPONGE CAKE) (RÜHRGERÄT)

- 100 g Butter/Margarine
- 2 Eier
- 1 Tropfen Vanillearoma
- 100 g Feiner Zucker
- 100 g Backpulver

Fetten Sie zwei 180 mm gerade Backformen ein. Legen Sie die Böden mit fettdichtem, mit Butter bestrichenem Papier aus. Geben Sie Butter und Zucker in eine Schüssel. Bei mittlerer Geschwindigkeit (ca. 1-2 Minuten) schaumig rühren. Verringern Sie die Geschwindigkeit. Geben Sie nach und nach Eier, Vanille und das Mehl hinzu. Erhöhen Sie auf mittlere Geschwindigkeit, sobald sich die Zutaten verbinden. Geben Sie den Teig in die Backformen. Im vorgeheizten Ofen (180°) 25 Minuten lang backen. Die Oberfläche sollte goldbraun sein. Auf einem Backgitter auskühlen lassen. Drehen Sie einen Biskuitteig um. Verteilen Sie eine Schicht Himbeermarmelade auf der Oberfläche. Legen Sie den anderen Biskuitteig auf die Marmelade. Sie können die Himbeermarmelade durch andere Füllungen ersetzen, z. B. durch Buttercreme.

Rezepte finden Sie auf unserer Website:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/ aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus.

Les enfants ne doivent pas utiliser ni jouer avec l'appareil. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.

Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché après utilisation et avant son nettoyage, ou encore pour monter/retirer un accessoire ou des pièces.

Une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures.

Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

- Veillez à ne pas plonger le bloc moteur dans du liquide.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SCHÉMAS

1. Fouets
2. Crochets
3. Bouton d'éjection
4. Contrôle de vitesse
5. Bouton turbo
6. Bloc moteur
7. Bras
8. Bouton de verrouillage du mélangeur
9. Bouton de déverrouillage du bras
10. Socle
11. Récipient

résistant au lave-vaisselle

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout matériel d'emballage, ainsi que les étiquettes.
- Lavez tous les éléments à l'exception du bloc moteur et du socle dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez ces éléments et laissez-les sécher.
- Essuyez le bloc moteur et le socle avec un chiffon humide.
- Placez l'appareil sur une surface ferme, sèche et de niveau, à proximité d'une prise de courant.

FIXATION DU FOUET/DES CROCHETS MALAXEURS

1. Eteignez et débranchez le mixeur avant de fixer ou de retirer les fouet/crochets malaxeurs.
2. Un des fouets et un des crochets sont équipés d'un engrenage en plastique. Ces accessoires doivent être insérés dans l'ouverture de droite identifiée avec la marque ☼ (FIGURE A).
3. Tournez chaque fouet ou crochet malaxeur pour aligner les repères de centrage de l'axe avec les fentes des têtes motrices, puis poussez-le dans la tête motrice pour le clipper à sa place.
4. Utiliser ensemble les deux fouets ou les deux crochets malaxeurs; ne pas mélanger les deux types d'accessoires.

Pour enlever les fouets/crochets :

1. Éteignez l'appareil et débranchez-le.
2. Tenez les deux fouets/crochets afin d'éviter qu'ils soient projetés et appuyez sur le bouton d'éjection. Ils seront éjectés des têtes motrices.

UTILISATION DU MÉLANGEUR MANUEL

1. Régler le contrôle de vitesse sur **O**.
2. Mettez la fiche dans la prise de courant.
3. Régler le contrôle de vitesse sur la vitesse souhaitée (1 à 5).
4. En appuyant sur le bouton turbo, vous pouvez dépasser la vitesse réglée avec le contrôle de vitesse et obtenir une impulsion de haute vitesse. Cela ne fonctionne que si le moteur tourne déjà (1 à 5).
5. Réglez le contrôle de vitesse sur **O** pour éteindre le moteur.

- En général, de grandes quantités, des mélanges épais et un plus grand nombre d'aliments solides que de liquides sous-entendent des temps de mixage plus longs et des vitesses plus réduites.
- De petites quantités, des mélanges plus fins et plus d'aliments liquides que de solides sous-entendent des temps de mixage plus courts et des vitesses plus élevées.
- Utilisez les fouets pour battre/aérer la pâte légère, la pâte à frire, les blancs d'œufs et la crème.
- Utilisez les crochets pour mixer une pâte plus lourde (par exemple, pain, gâteau aux fruits).
- Lorsque vous faites de la pâte, utilisez le mixeur uniquement pour mélanger les ingrédients. Ne l'utilisez pas pour pétrir. Vous risquez de le surcharger et d'endommager le moteur.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil en continu au-delà de 3 minutes afin d'éviter une surchauffe. Si nécessaire, laisser reposer l'appareil pendant au moins 3 minutes pour laisser refroidir le moteur.
- Si le moteur commence à fatiguer, ajoutez du liquide au mélange, si possible, ou éteignez-le et continuez à la main.

UTILISATION DU SOCLE ET DU BOL

1. Placez le bol sur le socle.
2. Insérez les fouets/crochets dans le mélangeur avant de monter ce dernier sur le socle.
3. Levez le bras, si nécessaire, en appuyant sur le bouton de déverrouillage du bras.
4. Appuyez sur le bouton de verrouillage du mélangeur et maintenez-le enfoncé (FIGURE B).
5. Poussez le mélangeur vers le bas et vers l'arrière, dans la partie supérieure creuse du bras.
6. Relâchez le bouton de verrouillage du mélangeur.
7. Pour soulever/abaisser le bras, appuyez sur le dispositif de déblocage du bras et relâchez-le, remettez le bras en place, puis lâchez le dispositif de déblocage du bras. (FIGURE C).
8. Pour séparer le mélangeur du bras, appuyez sur le bouton de verrouillage du mélangeur et maintenez-le enfoncé, puis soulevez le mélangeur vers l'avant et vers le haut pour le détacher du bras.
9. Lorsque le moteur est en marche, le mouvement des batteurs fait tourner le bol, pour atteindre tous les ingrédients.

NETTOYAGE

1. Débrancher avant d'ajouter ou d'enlever des pièces ou avant le nettoyage.
2. Démontez l'appareil.
3. Essuyez le bloc moteur avec un chiffon humide.

Lavez les fouets et les crochets à l'eau chaude et savonneuse, ou dans le panier à couverts de votre lave-vaisselle.

PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.

RECETTES

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT CHAUD (FOUET)

- 75 g beurre
- 20 g poudre de cacao
- 4 œufs (séparer les blancs des jaunes)
- 50 g farine
- 450 g lait
- 50 g sucre en poudre

Fondre le beurre dans une poêle à feux doux. Incorporer la farine et le cacao et mélanger. Ajouter le lait. Mélanger jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirer du feu. Laisser refroidir pendant 30 minutes. Ajouter les jaunes d'œuf et battre. Battre les blancs en neige à grande vitesse pendant quelques

secondes. Ajouter le sucre et battre jusqu'à obtenir un mélange ferme. Verser les mélanges ensemble dans un plat allant au four beurré, d'une contenance de 1,2 litre. Placer le plat dans une rôtissoire à moitié remplie avec de l'eau bouillante. Cuire dans four préchauffé à 190°C pendant 40-45 minutes.

WRAP (FOUET)

- 400 g farine
- 300 ml lait
- huile végétale
- 1 œuf
- 2,5 g sel

Mélanger l'œuf et le lait dans un verre. Tamiser la farine dans un récipient. Ajouter le sel. Mélanger à vitesse moyenne. Ajouter graduellement le liquide Augmenter graduellement la vitesse jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mixés. Laisser tomber des petites quantités du mélange dans une poêle chaude, légèrement huilée. Laisser cuire jusqu'à ce que le wrap soit doré des deux côtés (1 minute). Réserver et maintenir au chaud.

BISCUITS DE BASE (FOUETS)

- 100 g beurre
- 5 ml essence de vanille
- 100 g farine
- 150 g sucre en poudre
- 1 œuf
- 100 g farine fermentante

Mettre le beurre, le sucre et l'essence de vanille dans un bol. Battre à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une consistance veloutée (1-2 minutes) Réduire la vitesse. Ajouter l'œuf. Augmenter graduellement la vitesse jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mixés. Incorporer et tamiser les farines, puis les mélanger aux autres ingrédients. Former des boulettes avec la pâte. Placer les boulettes sur une plaque de cuisson graissée. Aplatir légèrement les boulettes. Cuire dans four préchauffé à 180°C pendant 12-15 minutes. Laisser refroidir sur le plaque pendant quelques minutes avant de transférer sur une grille.

GÉNOISE CLASSIQUE (FOUETS)

- 100 g beurre/margarine
- 2 œufs
- 1 goutte essence de vanille
- 100 g sucre en poudre
- 100 g farine fermentante

Graisser deux moules de cuisson à bords droits de 180 mm. Couvrir le fond des moules avec du papier sulfurisé beurré. Mettre le beurre et le sucre dans un récipient. Battre à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une consistance veloutée (1-2 minutes) Réduire la vitesse. Ajouter graduellement les œufs, puis la vanille et enfin la farine. Augmenter à vitesse moyenne une fois que les ingrédients commencent à s'incorporer. Verser le mélange dans les moules de cuisson. Cuire dans four préchauffé à 180°C pendant 25 minutes. La surface doit avoir une couleur brun doré. Laisser refroidir sur une grille. Retourner la génoise. Napper la partie supérieure de la génoise avec de la confiture de framboise. Placer l'autre génoise sur la couche de confiture. Vous pouvez substituer la confiture de framboise par d'autres garnitures, comme de la crème au beurre.

CRÈME AU BEURRE

- 50 g beurre/margarine
- 100 g sucre impalpable

l'un des ingrédients suivants au choix:

- 2 gouttes arôme liquide
- 5 g poudre de cacao
- zeste de citron/d'orange, râpé

Ajouter les arômes petit à petit et goûter avant d'en ajouter davantage. Mettre le beurre et le sucre dans un récipient. Battre à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une consistance veloutée (1-2 minutes)

Des recettes sont disponibles sur notre site Web:

http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan onder toezicht worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of die gebrek aan ervaring of kennis hebben als iemand hen heeft uitgelegd hoe het apparaat moet worden gebruikt en ze de gevaren begrijpen.
Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken of ermee spelen. Bewaar het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
Altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact verwijderen als de mixer onbeheerd wordt achtergelaten, voordat de hulpstukken worden geplaatst of verwijderd en voordat het apparaat wordt gereinigd.
Verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot letsels.
Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

- Dompel de motoreenheid niet onder in een vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

AFBEELDINGEN

1. Gardes
2. Haken
3. Uitwerpknop
4. Snelheidsbediening
5. Turboknop
6. Motoreenheid
7. Arm
8. Vergrendelingsknop mixer
9. Ontgrendelingsknop arm
10. Standaard
11. Kom

vaatwasmachinebestendig

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de etiketten.
- Was alles behalve de motoreenheid en standaard in warm zeepwater. Spoel en droog af.
- Veeg de motoreenheid en de standaard af met een vochtige doek.
- Plaats het apparaat op een droge, stevige, horizontale ondergrond, bij een stopcontact.

DE GARDEN/KNEEDHAKEN AANBRENGEN

1. Voordat u de garden/kneedhaken aanbrengt of verwijdert, dient u de mixer uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
2. Een garde en een haak hebben een plastic omhulsel. Deze moeten in de rechteropening met ☼ geplaatst worden (FIG. A).
3. Draai elke garde of kneedhaak zodanig dat de uitsteeksels op het middendeel in de gleuven van de aandrijfkoppen passen. Duw de garden of kneedhaken daarna in de aandrijfkop tot ze vastklikken.
4. Gebruik beide garden of kneedhaken. Gebruik nooit een combinatie van garde en kneedhaak.

De gardes/haken verwijderen:

1. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit.
2. Houd beide gardes/haken vast om te voorkomen dat ze uit de mixer springen, en druk op de uitwerpknop. Hierdoor kan u ze verwijderen van de drijfkoppen.

DE HANDMIXER GEBRUIKEN

1. Zet de snelheidsregelaar op **O**.
2. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Zet de snelheidsregelaar op de gewenste snelheid (1 tot 5).
4. Als u op de turbotoets drukt wordt de ingestelde snelheid genegeerd, u schakelt kort over op hoge snelheid. Dit werkt enkel als de motor reeds ingeschakeld is (1 tot 5).
5. Verplaats de snelheidsregelaar naar **O** om de motor uit te zetten.

- Gewoonlijk stemmen grote hoeveelheden, dikke mengsels en een hoge verhouding van vaste stoffen tot vloeistoffen overeen met een langere timing en langzamere snelheden.
- Kleinere hoeveelheden, dunnere mengsels en meer vloeistoffen dan vaste stoffen stemmen overeen met een kortere timing en hogere snelheid.
- Gebruik de garden om licht deeg, beslag, eiwit en slagroom te kloppen.
- Gebruik de deeghaken om zwaarder deeg (bijv. voor brood, vruchtencake, etc.) te mengen.
- Tijdens de bereiding van deeg mag u de mixer uitsluitend gebruiken om de ingrediënten te mengen. Gebruik hem niet om te kneden; hierdoor wordt de mixer te zwaar belast en de motor beschadigd.
- Om oververhitting te voorkomen, dient u de motor niet langer dan 3 minuten onafgebroken te laten draaien. Zet het apparaat na 3 minuten minstens 3 minuten uit om de motor te laten afkoelen.
- Indien de motor te veel kracht moet leveren, voeg dan, indien mogelijk, meer vloeistof aan het mengsel toe of zet de mixer uit en meng het mengsel met de hand.

HET VOETSTUK EN DE SCHAAL GEBRUIKEN

1. Plaats de schaal op het voetstuk.
2. Plaats de gardes/haken in de mixer voordat u deze op de standaard plaatst.
3. Hef de arm indien nodig door op de ontgrendelingsknop arm te drukken.
4. Druk op de vergrendelingsknop mixer en houd deze vast (FIG. B).
5. Duw de mixer omlaag en achteruit in de holle bovenkant van de arm.
6. Laat de vergrendelingsknop mixer los.
7. Om de arm te tillen/laten zakken, houdt u de armontgrendeling ingedrukt, plaatst u de arm opnieuw en laat u de armontgrendeling los (FIG C).
8. Om de mixer van de arm te verwijderen, drukt u op de vergrendelingsknop mixer, houdt deze vast en tilt de mixer naar voren en boven van de arm.
9. Wanneer de motor draait, wordt de schaal gedraaid door de beweging van de kloppers zodat alle ingrediënten worden gemengd.

REINIGEN

1. Haal de stekker uit het stopcontact, voordat u de blender uit elkaar haalt of reinigt.
2. Het apparaat demonteren.
3. Reinig de motoreenheid met een vochtige doek.

Was de garde en haken af in een warm zeepsopje, of in het bestekbakje van uw vaatwasmachine.

MILIEUBESCHERMING

Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

RECEPTJES

WARME CHOCOLADESOUFFLÉ (GARDES)

- 75 g boter
- 20 g cacaopoeder
- 4 gescheiden eieren
- 50 g gewone bloem
- 450 g melk
- 50 g rietsuiker

Laat de boter in een pan zachtjes smelten. Roer de bloem en cacao erdoor. Voeg de melk toe. Roeren tot het dik wordt. Haal van het vuur af. Laat een half uur afkoelen. Klop de eigelen. Klop de eiwitten op hoge snelheid een paar seconden lang. Voeg de suiker toe en klop tot het stijf is. Meng de mengsels voorzichtig in een beboterde ovenvaste schaal van 1.2 liter Zet de schaal in een bakplaat die u half heeft gevuld met kokend water. Bak in een voorverwarmde oven op 190°C gedurende 40-45 min.

WRAPS (GARDES)

- 400 g gewone bloem
- 1 ei
- 300 ml melk
- 2,5 g zout
- plantaardige olie

Meng het ei met de melk in een kom. Zeef de bloem in een kom. Voeg het zout toe. Meng op medium snelheid. Voeg beetje bij beetje de vloeistof toe. Klop langzaam steeds sneller tot alles gemengd is. Leg kleine hoeveelheden van het mengsel in een hete, licht geoliede pan. Bak tot ze goudbruin zijn een beide kanten (1 minuut) Bewaar en houd warm.

GEWONE KAAKJES (GARDES)

- 100 g boter
- 150 g rietsuiker
- 5 ml vanillearoma
- 1 ei
- 100 g gewone bloem
- 100 g zelfrijzend bakmeel

Doe de boter, suiker en het vanillearoma in een kom. Klop op matige snelheid tot een luchtig mengsel (1-2 minuten). Verminder de snelheid. Voeg het ei toe Klop langzaam steeds sneller tot alles gemengd is. Zeef de bloem samen en voeg het langzaam bij het mengsel. Vorm ballen van het mengsel. Leg ze op een ingevette bakplaat. Druk ze licht plat. Bak in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 12-15 min. Laat een paar minuten op de plaat afkoelen en leg ze op een rooster.

KLASSIEKE VICTORIA CAKE VAN BISCUITDEEG (GARDES)

- 100 g boter/margarine
- 100 g rietsuiker
- 2 eieren
- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 1 druppel vanillearoma

Vet twee cakevormen van 180 mm in. Bedek de bodem met bakpapier Doe de boter en suiker in een kom. Klop op matige snelheid tot een luchtig mengsel (1-2 minuten). Verminder de snelheid. Voeg langzaam de eieren, de vanille en de bloem toe. Verhoog de snelheid tot medium wanneer de ingrediënten beginnen te mengen. Doe het mengsel in de bakvormen. Bak in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 25 min. De oppervlakte moet goudbruin zijn. Laar afkoelen op een rooster. Zet één cake onderste boven. Bedek de bovenkant met frambozenjam. Leg de andere cake boven op de jam. U kunt de jam vervangen door iets anders, bijvoorbeeld banketbakkersroom.

BANKETBAKKERSROOM

- 50 g boter/margarine
- 100 g poedersuiker

één van de volgende ingrediënten:

- 2 druppels vloeibare smaakstof
- 5 g cacaopoeder
- citroen/sinaasappelschil, geraspt

Voeg steeds een klein beetje maakmiddel toe en proef voordat u meer toevoegt. Doe de boter en suiker in een kom. Klop op matige snelheid tot een luchtig mengsel (1-2 minuten).

U vindt recepten op onze website:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:

Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che manchino di esperienza o conoscenza dell'apparecchio, a condizione che siano controllate o istruite da un adulto e che siano in grado di capirne i rischi.

I bambini non devono utilizzare o giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio ed il cavo fuori dalla portata dei bambini.

Verificare che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla presa di alimentazione dopo l'uso e prima della pulizia o dell'inserimento/rimozione di accessori o parti.

L'uso errato dell'apparecchio può causare lesioni.

Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare incidenti.

- Non immergere in sostanza liquida il gruppo del motore.
- Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

SOLO PER USO DOMESTICO

IMMAGINI

1. Fruste
2. Ganci
3. Pulsante di espulsione
4. Controllo velocità
5. Pulsante turbo
6. Unità motore
7. Braccio
8. Pulsante di aggancio mixer
9. Pulsante di sgancio braccio
10. Supporto
11. Recipiente

lavabile in lavastoviglie

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere qualsiasi materiale di imballaggio e le etichette.
- Lavare tutte le parti, eccetto l'unità motore e il supporto, in acqua calda saponata. Sciacquare e asciugare.
- Pulire l'unità motore e il supporto con un panno umido.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e uniforme vicino a una presa di corrente.

COME APPLICARE LE FRUSTE NORMALI E LE FRUSTE A SPIRALE

1. Prima di applicare o rimuovere le fruste normali o le fruste a spirale, spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina.
2. Una frusta e un gancio sono dotati di un anello in plastica. Questi devono essere installati nell'apertura di destra contrassegnata da ☼ (FIG. A).
3. Ruotare ciascuna frusta normale o a spirale per allineare i punti sul manico con le scanalature dell'attacco di rotazione, spingere poi ogni frusta nell'attacco di rotazione fino a quando non si sente click.
4. Utilizzare entrambe le fruste normali o a spirale, ma non mischiarle tra loro.

Per rimuovere le fruste/i ganci:

1. Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente.
2. Tenere entrambe le fruste/i ganci per evitare che fuoriescano bruscamente e premere il pulsante di espulsione.

COME UTILIZZARE IL MIXER A MANO

1. Posizionare il selettore di velocità su **O**.
2. Inserire la spina nella presa di corrente.
3. Posizionare il selettore di velocità sulla velocità desiderata (da 1 a 5).
4. Premendo il pulsante turbo viene modificata la velocità impostata con il selettore di velocità e si avrà un improvviso aumento di velocità. Funziona solo quando il motore è già operante (da 1 a 5).
5. Portare il selettore di velocità a **O** per spegnere il motore.

- Generalmente, grandi quantità, miscele spesse e ingredienti solidi in proporzione maggiore rispetto agli ingredienti liquidi richiedono un tempo di preparazione più lungo e una velocità ridotta.
- Quantità ridotte, miscele meno dense e ingredienti liquidi in proporzione maggiore rispetto agli ingredienti solidi richiedono un minore tempo di preparazione e una velocità elevata.
- Utilizzare le fruste per sbattere/aerare gli impasti leggeri, le pastelle, i chiari d'uovo e la panna.
- Utilizzare le fruste a spirale per lavorare gli impasti più pesanti (ad esempio quelli per il pane o per le torte).
- Per evitare di sovraccaricare l'apparecchio e danneggiare il motore, utilizzare lo sbattitore solo per lavorare gli ingredienti dell'impasto e non per impastare.
- Non tenere in funzione il motore per più di 3 minuti, altrimenti si potrebbe surriscaldare. Dopo 3 minuti di funzionamento, spegnerlo per almeno 3 minuti per farlo recuperare.
- Se il motore comincia a procedere a stento, aggiungere altro liquido all'impasto se possibile, altrimenti spegnere l'apparecchio e procedere a mano.

USO DELLA BASE DI SUPPORTO E DELLA CIOTOLA

1. Posizionare la ciotola sulla base di supporto.
2. Installare le fruste/i ganci sul mixer prima di fissarlo sul supporto.
3. Sollevare il braccio, ove necessario, premendo il pulsante di sgancio dello stesso.
4. Premere e tenere abbassato il pulsante di aggancio del mixer (FIG. B).
5. Premere con il mixer verso il basso e verso l'alto, nella cavità superiore del braccio.
6. Rilasciare il pulsante di aggancio del mixer.
7. Per alzare/abbassare il braccio, premere e tenere premuto il dispositivo di sgancio del braccio, riposizionare il braccio, poi rilasciare il braccio (FIG C).
8. Per rimuovere il mixer dal braccio, premere e tenere abbassato il pulsante di aggancio dell'apparecchio, poi sollevare il mixer in avanti e verso l'alto estraendolo dal braccio.
9. Quando il motore è in funzione, il movimento delle fruste farà girare la ciotola per poter raggiungere tutti gli ingredienti.

PULIZIA

1. Staccare la spina prima di smontare o pulire il tritatutto.
2. Smontare l'apparecchio.
3. Pulire il gruppo del motore con un panno umido.

Lavare le fruste normali e le fruste a spirale in acqua calda saponata o nel cestello portacoltelli della lavastoviglie.

PROTEZIONE AMBIENTALE

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

RICETTA

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO CALDO (FRUSTA)

- 75 g burro
- 20 g cocco in polvere
- 4 uova, separate
- 50 g farina bianca
- 450 g latte
- 50 g zucchero raffinato

Mescolare il burro in una pentola a fuoco lento. Mescolare la farina e il cacao. Aggiungere il latte. Mescolare fino a fare rapprendere. Togliere dal fuoco. Raffreddare per 30 minuti. Battere i tuorli d'uovo. Battere gli albumi ad alta velocità per pochi secondi. Aggiungere lo zucchero e sbattere fino a dare una certa consistenza. Incorporare le miscele in un piatto da forno imburrato da 1,2 litri. Mettere il piatto in una teglia per arrosto piena di acqua bollente. Cuocere in forno pre-riscaldato a 190°C per 40-45 minuti.

INVOLTINI (FRUSTA)

- 400 g farina bianca
- 1 uovo
- 300 ml latte
- 2,5 g sale
- olio vegetale

Mescolare uovo e latte in una brocca. Setacciare la farina in una ciotola. Aggiungere il sale. Mescolare a velocità media. Aggiungere gradualmente il liquido. Aumentare gradualmente la velocità fino a mescolare il tutto. Versare piccole quantità di miscela in una pentola calda, leggermente oliata. Cuocere fino a raggiungere la doratura su entrambi i lati (1 minuto). Mettere da parte e mantenere al caldo.

BISCOTTI DI BASE (FRUSTE)

- 100 g burro
- 150 g zucchero raffinato
- 5 ml essenza di vaniglia
- 1 uovo
- 100 g farina bianca
- 100 g farina fermentante

Mettere burro, zucchero e essenza di vaniglia in una ciotola. Battere a velocità media fino a raggiungere una consistenza soffice (1-2 minuti). Ridurre la velocità. Aggiungere l'uovo. Aumentare gradualmente la velocità fino a mescolare il tutto. Setacciare le farine insieme, poi lavorarle mescolandole. Dividere l'impasto in palle. Metterle su una teglia da forno unta. Appiattirle leggermente. Cuocere in forno pre-riscaldato a 180°C per 12-15 minuti. Fare raffreddare nella teglia per qualche minuto, poi spostare su un ripiano.

PAN DI SPAGNA CLASSICO 'VICTORIA' (FRUSTE)

- 100 g burro/margarina
- 100 g zucchero raffinato
- 2 uova
- 100 g farina fermentante
- 1 misurino essenza di vaniglia

Imburrare due tortiere da forno a pareti lisce da 180 mm. Livellare le parti superiori con carta da forno imburrata Mettere burro e zucchero in una ciotola. Battere a velocità media fino a raggiungere una consistenza soffice (1-2 minuti). Ridurre la velocità. Aggiungere gradualmente le uova, poi la vaniglia, e infine la farina. Portare a velocità media quando gli ingredienti iniziano a mescolarsi. Mettere la miscela nelle tortiere da forno. Cuocere in forno pre-riscaldato a 180°C per 25 minuti. La superficie deve essere ben dorata. Fare raffreddare su un ripiano. Capovolgere un pan di Spagna. Versare sopra uno strato di marmellata di lampone. Mettere l'altro pan di Spagna sopra la marmellata. Potete sostituire la marmellata di lampone con altra farcitura, come crema di burro.

CREMA DI BURRO

- 50 g burro/margarina
- 100 g zucchero a velo

uno dei seguenti aromi:

- 2 misurino aroma liquido
- 1 t cocco in polvere
- buccia di limone/arancia, grattugiate

Aggiungere gli aromi a poco a poco, e assaggiare prima di aggiungerne ancora. Mettere burro e zucchero in una ciotola. Battere a velocità media fino a raggiungere una consistenza soffice (1-2 minuti).

Le ricette sono disponibili sul nostro sito:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entrégueselas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

Este aparato puede ser utilizado por personas inexpertas o con discapacidad física, sensorial o mental, siempre que hayan sido supervisadas o instruidas en su uso y comprendan los riesgos que conlleva.

No permita que los niños utilicen el aparato ni jueguen con él. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.

Desconecte siempre el aparato de la toma eléctrica si lo va a dejar sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

El uso inadecuado del aparato puede ocasionar heridas.

Si el cable está dañado, este deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar peligro.

- No sumerja la unidad motora en líquidos.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ILUSTRACIONES

1. Varillas para batir
2. Ganchos para amasar
3. Botón de expulsión
4. Control de velocidad
5. Botón turbo
6. Unidad motora
7. Brazo
8. Botón de bloqueo de la batidora
9. Botón de desbloqueo del brazo
10. Pie
11. Recipiente

apto para lavavajillas

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje y las etiquetas.
- Lave con agua caliente y jabón todas las partes excepto la unidad motora y el pie. Enjuague las piezas y séquelas.
- Limpie la unidad motora y el pie con un paño húmedo.
- Coloque el aparato en una superficie seca, firme y nivelada cerca de una toma de corriente.

FITTING THE WHISKS/HOOKS

1. Apague y desenchufe la batidora antes de sacar los accesorios batidores.
2. Una de las varillas y uno de los ganchos tienen un engranaje de plástico. Estos deben encajarse en la apertura derecha que tiene el símbolo ☼ (FIG A).
3. Gire cada accesorio batidor para alinear las trabas del eje con las ranuras en el cabezal de accionamiento, entonces empuje hacia el cabezal hasta que escuche el clic de acoplamiento.
4. Use ambos accesorios batidores o ambos ganchos. No mezcle los tipos de accesorio batidor.

Para retirar las varillas y los ganchos:

1. Apague el aparato y desenchúfelo.
2. Sujete las varillas y los ganchos, para evitar que salten, y pulse el botón de expulsión. Así los expulsará de los cabezales de accionamiento.

CÓMO USAR LA BATIDORA DE MANO

1. Mueva el control de velocidad a **O**.
2. Enchufe el aparato a la corriente.
3. Mueva el control de velocidad a la velocidad deseada (1 a 5).

4. Si pulsa el botón turbo, anulará la velocidad ajustada con el control de velocidad y le proporcionará un corto estallido a alta velocidad. Sólo funciona cuando el motor ya está funcionando (1 a 5).
5. Ponga el control de velocidad en posición **O** para apagar el motor.

- En general, las grandes cantidades, las mezclas espesas y las proporciones elevadas de sólidos frente a líquidos necesitan programaciones más largas y velocidades más lentas.
- Las cantidades más pequeñas, las mezclas más finas y una mayor proporción de líquidos que de sólidos admiten programaciones más cortas y velocidades superiores.
- Use los accesorios batidores para batir/montar masa ligera, pasta para rebozar, clara de huevo y la nata.
- Use los ganchos para batir masas más pesadas (ej. pan, pastel de fruta).
- Cuando forme una masa, use la batidora solamente para mezclar los ingredientes. No la use para amasar. La sobrecargará y dañará el motor.
- No haga funcionar el motor constantemente por más de 3 minutos, se puede sobrecalentar. Después de 3 minutos, apáguelo como mínimo 3 minutos para que se recupere.
- Si el motor funciona forzado, añada más líquido a la mezcla, si es posible, o apague la batidora y continúe a mano.

USO DE LA BASE Y DEL CUENCO

1. Coloque el cuenco sobre la base.
2. Coloque las varillas y los ganchos en la batidora antes de colocarla en el pie.
3. Levante el brazo, si es necesario, pulsando el botón de desbloqueo del brazo.
4. Pulse y mantenga pulsado el botón de bloqueo de la batidora (FIG B).
5. Empuje el mezclador hacia abajo y hacia atrás, dentro del extremo hueco del brazo.
6. Suelte el botón de bloqueo de la batidora.
7. Para subir / bajar el brazo, sujete el dispositivo de desbloqueo del brazo mientras lo presiona, vuelva el brazo a su posición y suelte el dispositivo de desbloqueo del brazo (FIG C).
8. Para retirar la batidora del brazo, pulse y mantenga el botón de bloqueo de la batidora. Luego retire la batidora del brazo moviéndola hacia delante y arriba.
9. Cuando el motor esté en funcionamiento, el movimiento de las piezas batidoras hará que estas giren alrededor del cuenco para batir todos los ingredientes.

LIMPIEZA

1. Desenchúfela antes de desmontarla o limpiarla.
2. Desmonte el aparato.
3. Limpie la unidad motora con un trapo húmedo.

Lave las batidoras y los ganchos con agua caliente con jabón o la cesta de cubiertos del lavavajillas.

PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.

RECETAS

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE CALIENTE (ACCESORIO BATIDOR)

- 75 g mantequilla
- 20 g polvo de cacao
- 4 huevos, separados
- 50 g harina
- 450 g leche
- 50 g azúcar glasé

Funda la mantequilla en una cacerola a fuego lento. Añada la harina y el caco y remueva. Añada la leche. Remueva hasta que espese. Retire del fuego. Deje enfriar 30 minutos. Añada las yemas de huevo y bata. Bata las claras de huevo a velocidad alta durante unos segundos. Añada el azúcar y bata hasta que espese. Junte las dos mezclas y póngalas en una bandeja para horno de 1.2 litros engrasada con mantequilla. Ponga la bandeja en una fuente de horno llena de agua hirviendo hasta la mitad. Precaliente el horno a 190°C y hornee durante 40-45 minutos.

WRAP (ACCESORIO BATIDOR)

- 400 g harina
- 300 ml leche
- aceite vegetal
- 1 huevo
- 2,5 g sal

Mezcle el huevo y la leche en una jarra. Espolvoree la harina en un bol. Añada la sal. Mezcle a velocidad media. Añada el líquido gradualmente. Aumente gradualmente la velocidad hasta conseguir una buena mezcla. Vierta pequeñas cantidades de la mezcla en una cacerola con un poco de aceite caliente. Cueza hasta que las dos caras estén doradas (1 minuto) Reserve y mantenga caliente.

GALLETAS BÁSICAS (ACCESORIO BATIDOR)

- 100 g mantequilla
- 5 ml esencia de vainilla
- 100 g harina
- 150 g azúcar glasé
- 1 huevo
- 100 g harina con levadura

Ponga la mantequilla, el azúcar y la esencia de vainilla en un bol. Bata a velocidad media hasta obtener una consistencia suave y esponjosa (1-2 minutos). Reduzca la velocidad. Añada el huevo. Aumente gradualmente la velocidad hasta conseguir una buena mezcla. Tamice las harinas, incorpórelas a la mezcla y amase. Forme bolas con la mezcla. Póngalas en una bandeja de horno engrasada. Aplástelas ligeramente. Precaliente el horno a 180°C y hornee durante 12-15 minutos. Deje enfriar en la bandeja durante unos minutos y pase a una bandeja de rejilla.

BIZCOCHO ESPONJOSO CLÁSICO VICTORIA (ACCESORIO PARA BATIR)

- 100 g mantequilla/margarina
- 2 huevos
- 1 gota esencia de vainilla
- 100 g azúcar glasé
- 100 g harina con levadura

Engrase dos moldes lisos para horno. Cubra los fondos con papel de hornear engrasado con mantequilla. Ponga la mantequilla y el azúcar en un bol. Bata a velocidad media hasta obtener una consistencia suave y esponjosa (1-2 minutos). Reduzca la velocidad. Incorpore gradualmente los huevos, la vainilla y la harina en este orden. Aumente a media velocidad a medida que incorpore los ingredientes. Ponga la mezcla en los moldes para hornear. Precaliente el horno a 180°C y hornee durante 25 minutos. La superficie debe tomar un color dorado oscuro. Deje enfriar en una bandeja de rejilla. Dé la vuelta a uno de los bizcochos esponjosos. Ponga una capa de mermelada de frambuesa en la parte superior del otro. Coloque el primero encima de la capa de mermelada. Puede substituir la mermelada de frambuesa con otros rellenos como crema de mantequilla.

CREMA DE MANTEQUILLA

- 50 g mantequilla/margarina
- 100 g azúcar glasé

puede escoger entre:

- 2 gotas condimento líquido
- 5 g polvo de cacao
- piel de limón/naranja, rallada

Añada los condimentos poco a poco, y pruebe la mezcla antes de añadir más. Ponga la mantequilla y el azúcar en un bol. Bata a velocidad media hasta obtener una consistencia suave y esponjosa (1-2 minutos).

En nuestra página web encontrará recetas:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo:

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos.

As crianças não devem usar nem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.

Desligue sempre o aparelho da tomada de alimentação, caso seja deixado sem supervisão e antes de desmontar, voltar a montar ou limpar.

Utilizar o aparelho incorretamente poderá resultar em ferimentos.

Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou qualquer profissional devidamente qualificado deverá substituí-lo para se evitarem riscos.

- Não coloque a unidade motora em líquidos.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ESQUEMAS

1. Varas de arames
2. Varas de amassar
3. Botão de ejeção
4. Controlo de velocidade
5. Botão turbo
6. Unidade motora
7. Braço
8. Botão de bloqueio da batedeira
9. Botão de libertação do braço
10. Base
11. Recipiente

lavável na máquina

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Remova qualquer material de embalagem e etiquetas.
- Lave tudo, exceto a unidade motora e a base, em água morna com detergente. Enxague e seque.
- Limpe a unidade motora e a base com um pano húmido.
- Coloque o aparelho numa superfície seca, firme e nivelada, perto de uma tomada elétrica.

INSTALAR OS BATEDORES/BATEDORES EM ESPIRAL

1. Antes da instalação ou remoção dos batedores, desligue a batedeira e retire a ficha da tomada eléctrica.
2. Uma das varas de arames e uma das varas de amassar possuem um encaixe em borracha. Estas devem ser colocadas na abertura do lado direito marcada com ☼ (FIG A).
3. Rode cada um dos batedores de forma a alinhar as saliências dos veios com as ranhuras da cabeça de accionamento e empurre-os para dentro desta até encaixarem em posição.
4. Utilize ambos os batedores de claras ou ambos os batedores em espiral, não misture os dois tipos de batedores.

Para remover as varas de arames/amassar:

1. Desligue o aparelho e desligue-o da corrente.
2. Segure ambas as varas de arames/amassar para evitar que saltem e prima o botão de ejeção.. Estes serão assim ejectados das cabeças de accionamento.

UTILIZAR A BATEDEIRA DE MÃO

1. Coloque o controlo de velocidade no **O**.
2. Ligue a ficha à tomada eléctrica.
3. Coloque o controlo de velocidade na velocidade pretendida (1 a 5).
4. Ao pressionar o botão turbo, dá-se um impulso na velocidade, sendo que a velocidade regulada não é considerada. Trabalha apenas quando o motor já está a trabalhar (1 a 5).
5. Mova o controlo de velocidade para **O** para desligar o motor.

- Geralmente as grandes quantidades, misturas espessas e uma grande percentagem de sólidos em relação aos líquidos sugerem tempos mais prolongados e velocidades mais lentas.
- As quantidades menores, as misturas menos espessas e a maior quantidade de líquidos sugerem tempos mais curtos e velocidades superiores.
- Utilize os batedores de claras para bater ou arejar massas leves, polme, claras e natas.
- Utilize os batedores em espiral para bater massas mais consistentes (por exemplo, pão, bolos de frutas).
- Ao fazer massa de pão, utilize a batedeira apenas para misturar os ingredientes. Não a utilize para amassar. Se o fizer, sobrecarregá-la-á e danificará o motor.
- Não ponha o motor a funcionar continuamente por um período superior a 3 minutos, pois pode causar o seu sobreaquecimento. Após 3 minutos, desligue-o pelo menos durante 3 minutos para ele recuperar.
- Se o motor começar a esforçar-se, adicione mais líquido à mistura se for possível, senão desligue a batedeira e continue a bater à mão.

USAR A BASE E A TIGELA

1. Coloque a tigela na base.
2. Encaixe as varas de arames/amassar na batedeira antes de a encaixar na base.
3. Eleve o braço, se necessário, premindo o botão de libertação do braço.
4. Mantenha premido o botão de bloqueio da batedeira (FIG B).
5. Empurre a batedeira para baixo e para trás para o interior do topo oco do braço.
6. Liberte o botão de bloqueio da batedeira.
7. Para levantar/baixar o braço, prima e mantenha premida a libertação do braço, reposicione o braço e depois solte a libertação do braço (FIG C).
8. Para remover a batedeira do braço, mantenha premido o botão de bloqueio da batedeira e, em seguida, levante a batedeira num movimento para a frente e para cima, retirando-a do braço.
9. Quando o motor estiver em funcionamento, o movimento dos batedores farão a tigela rodar para alcançar todos os ingredientes.

LIMPEZA

1. Desligue o copo misturador antes de o desmontar ou limpar.
2. Desmonte o aparelho
3. Limpe a unidade motora com um pano húmido.

Lave os batedores e os batedores em espiral em água quente com sabão, ou no cesto dos talheres da máquina de lavar louça.

PROTECÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos eléctricos e electrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.

RECEITAS

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE QUENTE (ACESSÓRIO BATEDOR)

- 75 g manteiga
- 20 g pó de cacau
- 4 ovos, claras separadas das gemas
- 50 g farinha simples
- 450 g leite
- 50 g açúcar branco refinado

Derreta a manteiga num tacho em lume brando. Junte a farinha e o cacau, mexendo sempre. Junte o leite. Mexa até engrossar. Retire do lume. Deixe arrefecer 30 minutos. Bata as gemas de ovo. Bata as claras a alta

velocidade durante uns segundos. Junte o açúcar e bata até obterem uma consistência rígida. Envolva ambas as misturas num recipiente que possa ir ao forno untada de 1,5 litros. Coloque o recipiente numa forma de forno com água a ferver até meio. Leve ao forno pré-aquecido a 190°C por 40-45 minutos.

WRAPS (ACESSÓRIO BATEDOR)

- 400 g farinha simples
- 300 ml leite
- óleo vegetal
- 1 ovo
- 2,5 g sal

Misture o ovo e o leite num jarro. Peneire a farinha para uma tigela. Junte o sal. Misture à velocidade média. Junte o líquido gradualmente. Aumente gradualmente a velocidade até todos os ingredientes se terem misturado. Deite pequenas quantidades da mistura num tacho quente levemente untado com óleo. Cozinhe até alourar dos dois lados (1 minuto). Reserve, mantendo quente.

BISCOITOS SIMPLES (ACESSÓRIOS BATEDORES)

- 100 g manteiga
- 5 ml essência de baunilha
- 100 g farinha simples
- 150 g açúcar branco refinado
- 1 ovo
- 100 g farinha com fermento

Coloque a manteiga, o açúcar e essência de baunilha numa tigela. Bata à velocidade média até obter uma consistência fofa (1-2 minutos). Reduza a velocidade. Junte o ovo. Aumente gradualmente a velocidade até todos os ingredientes se terem misturado. Peneire ambas as farinhas juntas e depois incorpore-as na mistura. Forme bolas com a massa. Coloque-as num tabuleiro de forno untado. Achate-as ligeiramente. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 12-15 minutos. Deixe arrefecer na prateleira do forno por alguns minutos, depois mova-os para uma grelha.

PÃO-DE-LÓ CLÁSSICO VICTORIA (ACESSÓRIOS BATEDORES)

- 100 g manteiga/margarina
- 2 ovos
- 1 gota essência de baunilha
- 100 g açúcar branco refinado
- 100 g farinha com fermento

Unte duas formas para bolos de 180 mm quadradas ou rectangulares. Forre os fundos com papel vegetal untado com margarina. Coloque a margarina e o açúcar numa tigela. Bata à velocidade média até obter uma consistência fofa (1-2 minutos). Reduza a velocidade. Junte gradualmente os ovos, depois a baunilha e por fim a farinha. Aumente para a velocidade máxima assim que os ingredientes comecem a incorporar. Coloque a mistura nas formas. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 25 minutos. A superfície deverá adquirir um tom castanho dourado. Arrefeça numa grelha. Vire um dos pães-de-ló ao contrário. Coloque uma camada de compota de framboesa no topo. Coloque o outro pão-de-ló em cima da compota. Poderá substituir a comporta de framboesa por outros recheios, como creme de manteiga, por exemplo.

CREME DE MANTEIGA

- 50 g manteiga/margarina
- 100 g açúcar em pó

qualquer dos seguintes:

- 2 gotas aroma líquido
- 5 g pó de cacau
- raspa de laranja/limão

Junte os aromas gradualmente, um pouco de cada vez, e prove antes de juntar mais. Coloque a margarina e o açúcar numa tigela. Bata à velocidade média até obter uma consistência fofa (1-2 minutos).

Receitas disponíveis no nosso website:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Apparatet kan anvendes af personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer.
Børn må hverken benytte eller lege med apparatet. Apparatet og ledningen skal holdes uden for børns rækkevidde.
Træk altid apparatets stik ud af stikkontakten, når det ikke bruges, og inden det samles, skilles ad eller rengøres.
Forket brug af apparatet kan forårsage tilskadekomst.
Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

- Læg ikke motorenheden i væske.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

KUN TIL PRIVAT BRUG

TEGNINGER

1. Piskeris
2. Kroge
3. Udløserknap
4. Hastighedsvælger
5. Turboknap
6. Motorenhed
7. Arm
8. Mikser-låseknap
9. Armfrigørelsesknap
10. Stand
11. Skål

tåler opvaskemaskine

FØR FØRSTE IBRUGTAGNING

- Fjern alle emballagematerialer og klistermærker.
- Vask alle delene, undtagen motorenheden og standen af i lunkent sæbevand. Skyl og tør af.
- Tør motorenheden og standen af med en fugtig klud.
- Stil apparatet på en tør, fast, plan overflade i nærheden af en stikkontakt.

MONTERING AF PISKERIS/KROGE

1. Sluk og træk stikket ud før montering eller fjernelse af piskeris/kroge.
2. Det ene piskeris og den ene krog er udstyret med et plasticgear. Disse skal indsættes i hullet i højre side med markeringen ☼ (FIG A).
3. Drej hvert piskeris eller krog så tapperne på skaftet passer i rillerne i krafthovedet. Tryk derefter piskeris eller krog op i krafthovedet til der lyder et klik og de sidder fast.
4. Brug begge piskeris eller kroge, undgå at kombinere dem.

Aftagning af piskeris/kroge:

1. Sluk for apparatet og tag stikket ud.
2. Hold på begge piskeris/kroge for at undgå, at de springer ud - tryk dernæst på udløserknappen. Derved afmonteres de fra krafthovederne.

SÅDAN BRUGES HÅNDMIKSEREN

1. Sæt hastighedsregulatoren på **O**.
2. Sæt stikket i stikkontakten.
3. Sæt hastighedsregulatoren på den ønskede hastighed (1 til 5).

4. Ved at trykke på turboknappen får du tophastighed lige meget hvilken hastighed, du i øvrigt har valgt. Det virker udelukkende når motoren kører(1 til 5).
5. Sæt hastighedsregulatoren på **O** for at slukke for motoren.

- Generelt er lave hastigheder over længere tid godt for store mængder, tyk konsistens, store mængder faste dele i forhold til væske.
- Højere hastigheder i kortere tid er ofte godt til små mængder, et tyndere miks og mere væske end faste dele.
- Brug piskerisene til at røre/lufte let dej, piske æggehvider eller fløde.
- Brug krogene til at mikse tungere dej (fx brøddej eller frugtkage).
- Når du laver dej, bør du kun bruge mikseren til at blande ingredienserne. Undgå at bruge den til at ælte, da det ville være en overbelastning, som ville skade motoren.
- Lad ikke motoren køre i mere end 3 minutter ad gangen, da det kan medføre overophedning. Når der er gået 3 minutter, skal du slukke for blenderen og lade motoren køle af i mindst 3 minutter.
- Hvis motoren begynder at have svært ved at klare arbejdet, bør du enten tilføje mere væske eller fortsætte arbejdet med hænderne.

SÅDAN BRUGES SOKLEN OG SKÅLEN

1. Stil skålen oven på soklen.
2. Sæt piskerisene/krogene i mikseren inden den monteres på standen.
3. Hæv armen, om nødvendigt, ved at trykke på armfrigørelsesknappen.
4. Tryk på og hold mikser-låseknappen nede (FIG. B).
5. Tryk røremaskinen nedad og tilbage, ind i fordybningen på armens overside.
6. Slip mikser-låseknappen.
7. For at hæve/sænke armen, skal du trykke på armfrigørelseskontakten og holde den nede - ændre armens stilling - og derefter slippe armfrigørelseskontakten (FIG C).
8. For at tage mikseren af armen, skal du trykke på mikser-låseknappen og holde den nede og derefter løfte mikseren fremad og opad, væk fra armen.
9. Når motoren kører, vil piskerisenes/krogenes bevægelse få skålen til at dreje rundt for at nå alle ingredienserne.

RENGØRING

1. Tag stikket ud inden apparatet skilles ad eller rengøres
2. Adskil apparatet.
3. Tør motorenheden af med en fugtig klud.

Vask piskerisene og krogene i varmt sæbevand, eller i bestikskurven i din opvaskemaskine.

MILJØBESKYTTELSE

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

OPSKRIFTER

VARM CHOKOLADE SOUFFLÉ (PISKERIS)

- 75 g smør
- 20 g kakaopulver
- 4 æg, delte
- 50 g hvedemel
- 450 g mælk
- 50 g fintmalet sukker

Smelt smørret i en gryde ved lav varme. Rør mel og kakao i. Tilsæt mælk. Gør til massen tykner. Fjern fra varmen. Afkøl i 30 minutter. Pisk æggeblommerne i. Rør æggehviderne ved høj hastighed i nogle få sekunder. Tilsæt sukker og rør til de stivner. Vend blandingerne sammen i en smurt 1,2 liters ovnfast form. Sæt formen ned i et ovnfast fad der halvt fyldt med kogende vand. Bages i en forvarmet ovn ved 190°C I 40-45 minutter.

WRAPS (PISKERIS)

- 400 g hvedemel
- 300 ml mælk
- vegetabilsk olie
- 1 æg
- 2,5 g salt

Bland æg og mælk i en kande. Hæld melet i skålen. Tilsæt salt. Bland ved mellem hastighed. Tilsæt væsken lidt efter lidt. Øg gradvist hastigheden indtil alt er pisket godt sammen. Hæld små mængder af blandingen ud på en varm pande med lidt olie. Bag til gyldenbrune på begge sider. (1minut) Sættes til side og holdes varme.

GRUNDOPSKRIFT SMÅKAGER (PISKERIS)

- 100 g smør
- 150 g fintmalet sukker
- 5 ml vaniljeessens
- 1 æg
- 100 g hvedemel
- 100 g selvhævende mel

Hæld smør, sukker og vaniljeessens i en skål. Pisk ved mellem hastighed indtil luftigt (1-2 minutter). Sænk hastigheden. Tilsæt ægget. Øg gradvist hastigheden indtil alt er pisket godt sammen. Bland de to meltyper sammen og arbejd dem derefter ind i blandingen. Form blandingen til kugler. Sæt dem på en smurt bageplade. Tryk dem en smule flade. Bages i en forvarmet ovn ved 180°C I 12-15 minutter. Køles af på pladen i nogle minutter og sættes derefter på en bagerist.

KLASSISK SUKKERBRØDSBUND (PISKERIS)

- 100 g smør/margarine
- 100 g fintmalet sukker
- 2 æg
- 100 g selvhævende mel
- 1 dråbe vaniljeessens

Smør to ligesidede 180ml bageforme. Læg smurt bagepapir i bunden Hæld smør og sukker i skålen. Pisk ved mellem hastighed indtil luftigt (1-2 minutter). Sænk hastigheden. Tilsæt æggene et efter et, dernæst vanilje og til sidst mel. Øg hastigheden til mellem når ingredienserne begynder at blive blandet sammen. Hæld blandingen i bageformene. Bages i en forvarmet ovn ved 180°C I 25 minutter. Overfladen bør være gyldenbrun. Afkøl på en bagerist. Vend en af bundene om. Smør et lag hindbærsyltetøj på. Læg den anden bund oven på syltetøjet. Du kan erstatte hindbærsyltetøjet med andre slags fyld, f.eks. smørcreme.

SMØRCREME

- 50 g smør/margarine
- 100 g flormelis

en af følgende:

- 2 dråber flydende smagsessens
- 5 g kakaopulver
- citron-/appelsinskal, revet

Tilsæt smagsstofferne lidt efter lidt og smag til inden du tilsætter mere. Hæld smør og sukker i skålen. Pisk ved mellem hastighed indtil luftigt (1-2 minutter).

Du kan finde opskrifter på vores webside:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat kan användas av personer med minskad fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, om det sker under tillsyn eller efter instruktioner och om de förstår de faror som användningen kan innebära.

Barn får inte använda eller leka med apparaten. Håll apparat och sladd utom räckhåll för barn.

Koppla alltid bort apparaten från eluttaget om den lämnas utan uppsikt och innan den monteras, tas isär eller rengörs.

Felaktig användning av apparaten kan orsaka skada.

Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

- Sänk inte ned motorenheten i någon form av vätska.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

BILDER

1. Vispar
2. Krokar
3. Frigörningsknapp
4. Hastighetskontroll
5. Turboknapp
6. Motorenhet
7. Arm
8. Mixerlåsknapp
9. Utlösningsknapp arm
10. Bas
11. Skål

kan diskas i diskmaskin

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Ta bort eventuella förpackningsmaterial och etiketter.
- Diska allt utom motorenheten och basen i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka.
- Torka av motorenheten och basen med en fuktig trasa.
- Placera apparaten på en torr, stadig och jämn yta nära ett eluttag.

MONTERING AV VISPAR/DEGKROKAR

1. Slå av strömmen och dra ur sladden till elvispen innan du monterar eller tar bort visparna/degkrokarna.
2. En visp och en krok är utrustade med ett kugghjul av plast. Dessa måste fästas i den högra öppningen markerad med symbolen ☼ (FIG A).
3. Vrid varje visp eller degkrok så att tapparna på skaftet är riktade in mot falsarna i drivhuvudet och skjut sedan in skaftet i drivhuvudet tills du hör ett klick.
4. Använd båda visparna eller båda degkrokarna – inte en av varje.

För att avlägsna visparna/krokarna:

1. Stäng av apparaten och dra ur sladden.
2. Håll båda visparna/krokarna, för att förhindra att de hoppar ut, och tryck på frigörningsknappen.

ATT ANVÄNDA HANDMIXERN

1. Ställ in hastighetskontrollen på **O**.
2. Sätt stickproppen i vägguttaget.

3. Ställ in hastighetskontrollen på önskad hastighet (1 till 5).
4. Tryck på turboknappen om du vill ha en ytterligare ökning utöver hastighetsreglagets inställning. Turbofunktionen kan bara användas när motorn redan är i gång (1 till 5).
5. Sätt hastighetsreglaget på **O** för att stänga av motorn.

- Stora kvantiter och mer kompakt, fast material behöver i regel längre tid och långsammare hastigheter.
- Mindre kvantiteter och mer lättflytande material behöver däremot kortare tid och högre hastigheter.
- Använd visparna för att vispa/blanda lätta degar, smet, äggvita och grädde.
- Använd degkrokarna för tyngre degar (t.ex. bröd och fruktkakor).
- När det gäller degar, ska elvispen bara användas för att blanda ingredienserna. Använd den inte för att knåda degen för då överbelastas och skadas motorn.
- Låt inte motorn gå mer än 3 minuter i taget, den kan bli överhettad. Slå sedan av och vänta minst 3 minuter innan den används igen.
- Tillsätt om möjligt mer vätska om motorn börjar gå tungt eller slå av strömmen och fortsätt för hand.

ANVÄNDA BOTTENPLATTA OCH SKÅL

1. Sätt skålen på bottenplattan.
2. Fäst visparna/krokarna i mixern innan du sätter den på basen.
3. Lyft armen vid behov, genom att trycka på utlösningsknappen för armen.
4. Tryck och håll inne mixerlåsknappen (FIG B).
5. Skjut mixern nedåt och bakåt in i fördjupningen uppe på drivarmen.
6. Släpp mixerlåsknappen.
7. Lyft upp/sänk ned drivarmen genom att trycka på drivarmens låsvred och hålla den inne. Släpp sedan upp låsvredet (FIG C).
8. För att avlägsna mixern från armen, tryck och håll inne mixerlåsknappen och lyft sedan mixern framåt och uppåt, bort från armen.
9. När motorn är på, snurrar vispar och degkrokar runt i skålen och bearbetar alla ingredienser.

RENGÖRING

1. Dra ur sladden före nedmontering och/eller rengöring.
2. Montera isär apparaten.
3. Torka av motorenheten med en fuktig trasa.

Diska visparna och degkrokarna med diskmedel i varmt vatten eller i diskmaskinens bestickställ.

MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratagas, återanvändas eller återvinnas.

RECEPT

VARM CHOKLADSUFFLÉ (ANVÄND VISP)

- 75 g smör
- 20 g kakaopulver
- 4 ägg (skilj gulan från vitan)
- 50 g vanligt vetemjöl
- 450 g mjölk
- 50 g strösocker

Smält smöret i en kastrull på låg värme. Rör i mjöl och kakao. Tillsätt mjölk. Rör tills smeten tjocknar. Ta bort från värmen. Låt svalna i 30 minuter. Vispa i äggulorna. Vispa äggvitorna några sekunder (hög hastighet). Tillsätt sockret och vispa äggvitor och socker till hårt skum. Vänd ned de två blandningarna tillsammans i en smörad ugnsfast form på 1,2 liter. Sätt formen i en långpanna som är halvfylld med kokande vatten. Baka i förvärmd ugn vid 190°C (40-45 minuter).

WRAPS (ANVÄND VISP)

- 400 g vanligt vetemjöl
- 300 ml mjölk
- vegetabilisk olja
- 1 ägg
- 5 g salt

Blanda ägg och mjölk i en tillbringare. Sikta ned mjölet i en skål. Tillsätt salt. Blanda (medelhastighet). Tillsätt blandningen gradvis. Öka hastigheten gradvis tills allt är ordentligt blandat. Häll ned lite i taget av blandningen i en varm, något inoljad kastrull. Låt wrapsen bli gyllenbruna på båda sidor (1 minut). Sätt åt sidan och håll dem varma.

KEX, GRUNDRECEPT (ANVÄND VISPAR)

- 100 g smör
- 5 ml vaniljsocker
- 100 g vanligt vetemjöl
- 150 g strösocker
- 1 ägg
- 100 g vetemjöl med bakpulver

Lägg smör, socker och vaniljsocker i en skål. Vispa poröst 1-2 minuter (medelhastighet). Sänk hastigheten. Tillsätt ägget. Öka hastigheten gradvis tills allt är ordentligt blandat. Sikta mjölsorterna tillsammans och arbeta sedan in allt mjöl i blandningen. Forma smeten till bullar. Lägg dem på en smord bakplåt. Platta till dem en aning. Baka i förvärmd ugn vid 180°C (12-15 minuter). Låt svalna på bakplåten några minuter och flytta sedan över dem till ett bakgaller.

KLASSISK SOCKERKAKA TILL TÅRTBOTTEN (ANVÄND VISPAR)

- 100 g smör/margarin
- 2 ägg
- 1 droppe vaniljsocker
- 100 g strösocker
- 100 g vetemjöl med bakpulver

Smörj två bakformar med raka sidor (18 cm). Lägg smort bakplåtspapper i botten på formarna. Lägg smör och socker i en skål. Vispa poröst 1-2 minuter (medelhastighet). Sänk hastigheten. Tillsätt ett ägg i taget, sedan vaniljsocker och därefter mjöl. Öka till medelhastighet så snart som ingredienserna har arbetats in. Häll smeten i bakformarna. Baka i förvärmd ugn vid 180°C (25 minuter). Ytan ska vara gyllenbrun. Låt svalna på bakgaller. Vänd en av kakorna upp och ned. Lägg ett lager hallonsylt överst. Lägg den andra kakan ovanpå sylten. Hallonsylten kan ersättas med andra fyllningar, t.ex. smörkräm.

SMÖRKRÄM

- 50 g smör/margarin
- 100 g florsocker

något av följande:

- 2 droppar flytande smaksättning
- 5 g kakaopulver
- citron/apelsinskal, rivet

Tillsätt smaksättningarna lite i taget och provsmaka till önskad smak. Lägg smör och socker i en skål. Vispa poröst 1-2 minuter (medelhastighet).

Recept finns på vår webbsida:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har blitt veiledet/instruert og forstår farene som er involvert.

Barn må ikke bruke eller leke med apparatet. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.

Koble alltid apparatet fra strømnettet hvis det forlates uten oppsyn og før montering, demontering eller rengjøring.

Feil bruk av apparatet kan føre til skader.

Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicepartner eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

- Ikke legg motorenheten i væske.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

FIGURER

1. Visper
2. Kroker
3. Utstøtingsknapp
4. Hastighetskontroll
5. Turboknapp
6. Motorenhet
7. Arm
8. Låseknapp for mikser
9. Armfrigjøringsknapp
10. Sokkel
11. Bolle

kan vaskes i oppvaskmaskin

FØR FØRSTE BRUKEN

- Fjern all emballasje og alle etiketter.
- Vask alt unntatt motorenheten og sokkelen i varmt, såpeholdig vann. Skyll og tørk.
- Tørk av motorenheten og sokkelen med en fuktig klut.
- Plasser apparatet på et tørt, fast og plant underlag i nærheten av en stikkontakt.

TILPASNING AV VISPER/ELTEKROKER

1. Slå av og frakople før tilpasning eller fjerning av visper/eltekroker.
2. En visp og en krok er utstyrt med et tannhjul i plast. Disse må monteres i den høyre åpningen merket ☼ (FIGUR A).
3. Drei hver visp eller eltekrok for å stille merkene på skaftet slik at de passer med drivhode som er i sprekkene, skyv deretter de inn til de låses på plass.
4. Bruk begge vispene eller eltekrokene, ikke bland de.

For å fjerne visper/kroker:

1. Slå apparatet av og frakople det.
2. Hold begge vispene/krokene for å hindre at de spretter ut, og trykk utstøtingsknappen. Dette vil utløse de fra drivhodene.

BRUKE HÅNDMIKSEREN

1. Flytt hastighetskontrollen til **O**.
2. Stikk kontakten i støpselet.
3. Flytt hastighetskontrollen til hastigheten du trenger (1 til 5).
4. Ved å trykke på turbo-knappen vil det overstyre hastigheten satt av hastighetskontrollen, og gir deg en funksjon med høy hastighet. Den fungerer kun når motoren allerede er i gang (1 til 5).

5. Flytt hastighetskontrollen til **O** for å slå av motoren.

- Generelt så vil stor mengde, tykk blanding og en stor andel av tørrvarer i væske trenge lengere tid og lavere hastighet.
- Mindre mengde, tynnere blandinger og mer væske enn tørrvarer bruker kortere tid og høyere hastighet.
- Bruk vispene for å viske lette deiger, rører, eggehviter og krem.
- Bruk eltekrokene ved bruk av deiger som er litt tyngre (f.eks. brød, fruktkake).
- Ved laging av deig, bruk håndmikseren kun for å blande ingrediensene. Ikke bruk den for elting. Du kan overbelaste den og skade motoren.
- Ikke la motoren gå uavbrutt for mer enn 3 minutter, den kan overbelastes. Etter 3 minutter slå av i minst 3 minutter avslått i minst 3 minutter for å starte på nytt igjen.
- Hvis motoren begynner å slite, tilsett mer væske i blandingen eller slå av og fortsett med hendene.

BRUKE SOKKELEN OG BOLLEN

1. Sett bollen på sokkelen.
2. Fest vispene/krokene til mikseren før den festes på sokkelen.
3. Hev armen, om nødvendig, ved å trykke armfrigjøringsknappen.
4. Trykk og hold mikserens låseknapp (FIGUR B).
5. Skyv mikseren ned og tilbake, inn i den hule toppen på armen.
6. Slipp mikserens låseknapp.
7. For å heve/senke armen trykker du på armfrigiveren og holder den inne, flytter armen, og slipper så armfrigiveren (FIGUR C).
8. For å fjerne mikseren fra armen trykkes og holdes mikserens låseknapp mens mikseren løftes forover og oppover av armen.
9. Når motoren går, vil vispenes bevegelse vri på bollen for å nå alle ingrediensene.

RENGJØRING

1. Trekk ut kontakten før demontering og/eller rengjøring.
2. Demonter apparatet.
3. Tørk av motorenheten med en fuktig klut.

Vask vispene og eltekrokene i varmt såpevvann, eller i bestikkbeholderen i din oppvaskmaskin.

MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helserelaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.

OPPSKRIFTER

VARM SJOKOLADESUFFLÉ (VISP)

- 75 g smør
- 20 g kakao
- 4 egg, delt
- 50 g hvetemel
- 450 g melk
- 50 g finkornet sukker

Smelt smøret i en gryte over lav varme. Rør i mel og kakao. Tilsett melken. Rør til det tykner. Fjern fra varmen. Kjøl den ned i 30 minutter. Pisk inn eggeplommene. Pisk eggehvitene i høy hastighet i et par sekunder. Tilsett sukker, og pisk til det er stivt. Før blandingene sammen i en smurt 1.2 liters ildfast form. Sett formen i en langpanne som er halvfull med kokende vann. Stekes i en forvarmet ovn på 190°C i 40-45 minutter.

WRAPS (VISP)

- 400 g hvetemel
- 300 ml melk
- vegetabilsk olje
- 1 egg
- 2,5 g salt

Bland egg og melk i en mugge. Sikt melet i en bolle. Tilsett salt. Bland på middels hastighet. Tilsett væsken gradvis. Gradvis øk hastigheten til alt har blandet seg. Hell små mengder av blandingen i en varm, lett oljet panne. Stek til gylden brun på begge sider (1 minutt). Sett til side og hold varmt.

VANLIGE KJEKS (VISPER)

- 100 g smør
- 5 ml vaniljeessens
- 100 g hvetemel
- 150 g finkornet sukker
- 1 egg
- 100 g selvhevende mel

Tilsett smør, sukker og vaniljeessens i en bolle. Slå ved middels hastighet til bløtt (1-2 minutter). Reduser hastigheten. Tilsett egget. Gradvis øk hastigheten til alt har blandet seg. Sikt meltypene sammen, og arbeid inn i blandingen. Form blandingen til baller. Plasser dem på en smurt stekeplate. Flat dem litt. Stekes i en forvarmet ovn på 180°C i 12-15 minutter. Kjøl ned på brettet i et par minutter, og flytt dem deretter til en rist.

KLASSISK VICTORIA SUKKERBRØDKAKE (VISPER)

- 100 g smør/margarin
- 2 egg
- 1 dråpe vaniljeessens
- 100 g finkornet sukker
- 100 g selvhevende mel

Smør to 180 mm kakeformer med rette sider. Kle bunnen med smurte bakepapir Tilsett smør og sukker i en bolle. Slå ved middels hastighet til bløtt (1-2 minutter). Reduser hastigheten. Gradvis tilsett eggene, deretter vanilje, deretter melet. Øk til middels hastighet når ingrediensene begynner å blandes. Plasser blandingen i kakeformer. Stekes i en forvarmet ovn på 180°C i 25 minutter. Overflaten skal være gylden brun. Avkjøl på en rist. Snu en sukkerbrødkake opp ned. Før på et lag bringebærsyltetøy på toppen. Plasser den andre sukkerbrødkaken på toppen av syltetøyet. Du kan bytte ut bringebærsyltetøy med annet fyll, som smørkrem.

SMØRKREM

- 50 g smør/margarin
- 100 g melis

enhver av:

- 2 dråper flytende smakstilsetning
- 5 g kakao
- sitron/appelsinskall, revet

Legg til litt smak av gangen, og smak før du legger til noe mer. Tilsett smør og sukker i en bolle. Slå ved middels hastighet til bløtt (1-2 minutter).

Oppskrifter er tilgjengelig på vårt nettsted:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset suorituskyvyt ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/opastetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
Lapset eivät saa käyttää laitetta tai leikkiä sillä. Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
Kytke laite aina irti pistorasiasta, jos laite on käyttämättä, sekä ennen sen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.
Laitteen väärinkäyttö saattaa aiheuttaa henkilövahingon.
Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

- Älä kastele moottoriyksikköä nesteisiin.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

PIIRROKSET

1. Vispilät
2. Koukut
3. Poistopainike
4. Nopeuden säätö
5. Turbo-painike
6. Moottori
7. Varsi
8. Vatkaimen lukituspainike
9. Varren vapautuspainike
10. Jalusta
11. Kulho

konepesun kestävä

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat.
- Pese kaikki, lukuun ottamatta moottoria ja jalustaa, lämpimässä saippuavedessä. Huuhtele ja kuivaa.
- Pyyhi moottori ja jalusta kostealla liinalla.
- Aseta moottoriyksikkö kuivalle, tukevalle, tasaiselle pinnalle.

VISPILÖIDEN/KOUKKUJEN KIINNITYS

1. Sammuta laite ja irrota se sähköverkosta, ennen kuin kiinnität tai irrotat vispilöitä/koukkuja.
2. Toiseen vispilään ja toiseen koukkuun on kiinnitetty muovinen hammaspyörä. Ne täytyy kiinnittää oikeanpuoleiseen aukkoon, jossa on merkki ☼ (KUVA A).
3. Käännä kumpaakin vispilää tai koukkua siten, että ulokkeet niiden varressa sopivat vetopään aukkoihin, työnnä ne sitten vetopäähän, kunnes ne naksahtavat paikoilleen.
4. Käytä molempia vispilöitä tai molempia koukkuja, älä sekoita niitä.

Poista vispilät/koukut:

1. Sammuta laite ja irrote se verkosta.
2. Pidä kiinni vispilöistä/koukuista, jotta estät niiden ponnahtamisen ulos, ja paina poistopainiketta. Näin ne irtoavat vetopäistä.

KÄSIVATKAIMEN KÄYTTÄMINEN

1. Siirrä nopeusohjaus asentoon **O**.
2. Kytke se sähköpistokkeeseen.
3. Jos painat turbovalitsinta, kumoat nopeusvalinnan ja annat laitteelle nopean käyttöpyrähdyksen. Se toimii vain, kun moottori on jo käynnissä (1 - 5).

4. Siirrä nopeusohjaus haluamaasi nopeuteen (1 - 5).
5. Siirtämällä nopeuskontrollin kohtaan **O** sammutat moottorin.

- Yleensä suuri määrä, paksu seos ja korkea kiinteän aineksen määrä suhteessa nesteeseen vaativat pidempää aikaa ja pienempää nopeutta.
- Pienempi määrä, ohuempi seos ja suurempi nestemäärä suhteessa kiinteään ainekseen vaativat lyhyempää aikaa ja suurempaa nopeutta.
- Käytä vispilöitä taikinan, valkuaisvaahdon ja kerman vatkaamiseen.
- Käytä koukkuja sekoittaessasi raskaampia taikinoita (esim. leipää, hedelmäkakkua).
- Kun teet taikinaa, käytä sekoitinta vain ainesten sekoittamiseen. Älä käytä sitä taikinan vaivaamiseen. Ylikuormitat sekoitinta ja vahingoitat moottoria.
- Älä anna moottorin käydä yhtäjaksoisesti yli 3 minuuttia, se voi kuumeta liikaa. Laite on sammutettava 3 minuutin kuluttua ainakin 3 minuutiksi, jotta se palaa käyttökuntoon.
- Jos moottori alkaa käydä vaivalloisesti, lisää seokseen nestettä, jos se on mahdollista, tai sammuta laite ja jatka käsin.

ALUSTAN JA KULHON KÄYTTÄMINEN

1. Aseta kulho alustan päälle.
2. Kiinnitä vispilät/koukut vatkaimeen ennen kuin kiinnität sen jalustaan.
3. Nosta varsi, mikäli tarpeen, painamalla varren vapautuspainiketta.
4. Paina ja pidä vatkaimen lukituspainiketta (KUVA B).
5. Paina sekoitin alas ja taaksepäin varren syvennyksessä.
6. Vapauta vatkaimen lukituspainike.
7. Voit nostaa/laskea varren, painamalla ja pitämällä varren vapautusta, asettamalla varren uudelleen ja vapauttamalla sitten varren vapautuksen (KUVA C).
8. Irrota vatkain varresta, paina ja pidä vatkaimen lukituspainiketta ja nosta vatkainta eteenpäin ja ylöspäin irti varresta.
9. Kun moottori käy, vatkainten liike kääntää kulhoa, jotta kaikki ainekset sekoittuvat.

PUHDISTUS

1. Irrota laite sähköverkosta irrottaaksesi osia ja/tai puhdistaaksesi laitetta.
2. Pura laite.
3. Pyyhi moottoriyksikkö kostealla liinalla.

Pese vispilät ja koukut lämpimällä saippuavedellä tai astianpesukoneen lusikka- ja haarukkakotelossa.

YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.

RESEPTEJÄ

KUUMA SUKLAAKOHOKAS (VISPILÄT)

- 75 g voita
- 50 g tavallisia jauhoja
- 20 g kaakaojauhetta
- 450 g maitoa
- 4 Kananmunat, valkuainen ja keltuainen erotettuina
- 50 g hienoa sokeria

Sulata voi pannussa pienellä lämmöllä. Hämmennä jauhoja ja kaakaota. Lisää maito. Hämmennä, kunnes se sakeutuu. Ota pois lämmöltä. Jäähdytä 30 minuuttia. Vatkaa munankeltuaiset. Vatkaa munanvalkuaiset suurella nopeudella muutaman sekunnin ajan. Lisää sokeri ja vatkaa kovaksi. Kokoa seos voidellussa 1,2 litran uunivuoassa. Laita astia paistoastiaan, joka on täytetty puolilleen kiehuvaa vettä. Paista esilämmitetyssä uunissa 190°C:ssa 40-45 minuuttia.

WRAPS-LEIVÄT (VISPILÄT)

- 400 g tavallisia jauhoja
- 300 ml maitoa
- kasvisöljyä
- 1 kananmuna
- 2,5 g Suolaa

Sekoita kanamunat ja maito kulhossa. Siilaa jauhot kulhoon. Lisää suola. Sekoita keskinopeudella. Lisää neste vähitellen. Lisää nopeutta asteittain, kunnes kaikki on sekoitettu yhdisteen. Tipauta hieman sekoitusta kuumaan kevyesti öljyttyyn pannuun. Paista, kunnes molemmat puolet ovat kullanruskeita. (1 minuutti). Pane sivuun ja pidä lämpimänä

PERUSKEKSEJÄ (VISPILÄT)

- 100 g voita
- 5 ml vaniljauutetta
- 100 g tavallisia jauhoja
- 150 g hienoa sokeria
- 1 kananmuna
- 100 g itsestään nousevia jauhoja

Laita voi, sokeri ja vaniljauute kulhoon Vatkaa keskitasoisella nopeudella kuohkeaksi (1-2 minuuttia). Laske nopeuta. Lisää kananmuna. Lisää nopeutta asteittain, kunnes kaikki on sekoitettu yhdisteen. Siilaa jauhot mukaan, sekoita kaikki sitten yhteen. Tee seoksesta palloja. Laita ne voidellulle paistolevylle. Litistä niitä hieman. Paista esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa 12-15 minuuttia. Jäähdytä tarjottimella muutama minuuttia, laita ne sitten ritilälle.

PERINTEINEN VICTORIA-KUIVAKAKKU (VISPILÄT)

- 100 g voita/margariinia
- 2 kananmunat
- 1 tippa vaniljauutetta
- 100 g hienoa sokeria
- 100 g itsestään nousevia jauhoja

Voitele kaksi 180 mm suorasivuista paistovuokaa. Reunusta pohja voidellulla voipaperilla Laita voi ja sokeri kulhoon. Vatkaa keskitasoisella nopeudella kuohkeaksi (1-2 minuuttia). Laske nopeuta. Lisää asteittain kanamunat sitten vanilja ja lopuksi jauhot. Nosta nopeus keskitasolle, kun ainekset alkavat sekoittua. Laita seos paistovuokiin. Paista esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa 25 minuuttia. Pinnan tulee olla kullan keltainen. Anna jäähtyä ritilällä. Käännä yksi kakku ylösalaisin. Laita kerros vadelmahilloa sen päälle. Laita toinen kakku hillon päälle. Voit korvata vadelmahillon muilla täytteillä, kuten kreemitäytteellä.

KREEMITÄYTE

- 50 g voita/margariinia
- 100 g kuorrutussokeria

yhtä seuraavista:

- 2 tippaa nestemäistä maustetta
- 5 g kaakaojauhetta
- raastettua appelsiinin/sitruunan kuorta

Lisää mausteet vähitellen, maista ennen lisäämistä. Laita voi ja sokeri kulhoon. Vatkaa keskitasoisella nopeudella kuohkeaksi (1-2 minuuttia).

Reseptejä on saatavissa kotisivuillamme:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Использование данного устройства лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков.

Детям запрещено использовать устройство или играть с ним. Держите устройство и шнур вне досягаемости детей.

Если устройство остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или очисткой всегда отключайте устройство от электросети.

Неправильное использование прибора может привести к травме.

Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

- Не погружайте блок двигателя в жидкость.
- Никогда не используйте устройство для любых иных целей.
- Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

1. Венчики
2. Крюки
3. Кнопка извлечения
4. Регулятор скорости
5. Кнопка «Турбо»
6. Блок двигателя
7. Плечо
8. Кнопка блокировки миксера
9. Кнопка отсоединения плеча
10. Подставка
11. Чаша

можно мыть в посудомоечной машине

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Снимите с устройства все упаковочные материалы и этикетки.
- Вымойте все принадлежности, кроме блока двигателя и подставки, теплой мыльной водой. Ополосните и высушите.
- Протрите блок двигателя и подставку влажной тряпкой.
- Поместите прибор на сухую твердую устойчивую поверхность, вблизи которой есть розетка.

УСТАНОВКА ВЗБИВАЛОК/СПИРАЛЬНЫХ ВЕНЧИКОВ

1. Перед установкой или снятием взбивалок и спиральных венчиков выключите питание и отсоедините миксер от сети.
2. Один венчик и один крюк снабжены пластиковыми зубчатыми колесами. Их необходимо устанавливать в правое отверстие, помеченное символом ☼ (рис. A).
3. Поверните каждую взбивалку/спиральный венчик таким образом, чтобы выступы на валах совпали с пазами на насадках, после чего вставьте их до щелчка.
4. Взбивалки и спиральные венчики используются только в паре, не допускается их одновременное использование.

Порядок снятия венчиков/крюков:

1. Выключите прибор и отсоедините его от сети.
2. Придерживая оба венчика/крюка, чтобы они не выскочили, нажмите на кнопку извлечения. Венчики будут извлечены из насадок.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧНОГО МИКСЕРА

1. Установите регулятор скоростей на **O**.
2. Вставьте вилку в розетку.
3. Установите регулятор скоростей на ту скорость, которая вам нужна (от 1 до 5).
4. Нажатие кнопки «турбо» приведет к резкому повышению скорости, установленной с помощью регулятора скоростей, и даст вам взрывное приращение скорости. Кнопка сработает, только если двигатель уже включен (от 1 до 5).
5. Чтобы выключить двигатель, установите регулятор скорости на **O**.

- Как правило, большие объемы продуктов, плотные смеси и более высокое содержание твердых продуктов относительно жидкостей предполагают более длительное время приготовления при низкой скорости.
- Небольшие объемы продуктов, менее плотные смеси и более высокое содержание жидкостей относительно твердых продуктов предполагают более короткое время приготовления при высокой скорости.
- Используйте взбивалки для взбивания/насыщения воздухом легкого теста, обычного теста, яичных белков и сливок.
- Используйте спиральные венчики для смешивания более плотного теста (например, для хлеба или фруктовых пирогов).
- При работе с тестом используйте миксер только для смешивания ингредиентов. Не допускается использование миксера для замеса теста. Перегрузка двигателя может вывести его из строя.
- Во избежание перегревания прибора запрещается непрерывно использовать двигатель более 3 минут. По истечении указанного времени отключите прибор минимум на 3 минуты для восстановления его работоспособности.
- Если двигатель подает признаки перегрузки, добавьте в смесь немного жидкости или выключите прибор и завершите взбивание вручную.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОДСТАВКИ И ЧАШИ

1. Установите чашу на подставке.
2. Установите венчики/крюки в миксер, прежде чем устанавливать его на подставку.
3. Поднимите плечо, если необходимо, нажав на кнопку отсоединения плеча.
4. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки миксера (рис. B).
5. Нажмите на миксер в направлении вниз и назад в полой верхней части плеча.
6. Отпустите кнопку блокировки миксера.
7. Чтобы поднять/опустить плечо, нажмите и удерживайте рычажок отсоединения плеча, переместите плечо, затем отпустите рычажок отсоединения плеча (рис. C).
8. Чтобы снять миксер с плеча, нажмите и удерживайте кнопку блокировки миксера, а затем поднимите миксер с плеча движением вперед-вверх.
9. При работе двигателя движущая сила венчиков будет вращать чашу, чтобы они дотянулись до всех ингредиентов.

ЧИСТКА

1. Прежде чем разобрать и/или очистить прибор, отключите его от сети.
2. Разберите прибор.
3. Протирайте блок двигателя влажной тканью.

Мойте взбивалки и спиральные венчики в горячей воде с моющим средством или в посудомоечной машине в специальной корзине для столовых приборов.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

РЕЦЕПТЫ

ГОРЯЧЕЕ ШОКОЛАДНОЕ СУФЛЕ (НАСАДКА – ВЕНЧИК)

- 75 г масло
- 20 г порошок какао
- 4 яйца, с разделенными желтком и белком
- 50 г мука
- 450 г молоко
- 50 г мелкий сахарный песок

Расплавьте в кастрюле масло на медленном огне. Всыпьте муку и какао. Добавьте молоко. Помешивайте до загустения. Снимите с огня. Остужайте в течение 30 минут. Взбейте яичные желтки. На высокой скорости в течение нескольких секунд взбейте яичные белки. Добавьте сахар и взбивайте до образования плотной массы. Влейте все смеси вместе в смазанную маслом жаропрочную форму объемом 1,2 л. Поместите форму на противень для жарки, наполовину заполненный кипящей водой. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 190°C в течение 40-45 минут.

БУТЕРБРОДЫ В ЛЕПЕШКАХ (НАСАДКА – ВЕНЧИК)

- 400 г мука
- 300 мл молоко
- растительное масло
- 1 яйцо
- 2,5 г соль

Смешайте в кружке молоко и яйцо. Насыпьте муку в чашу. Добавьте яйцо. Смешивайте на средней скорости. Постепенно добавляйте жидкость. Постепенно увеличивайте скорость до полного смешения. Наливайте тесто небольшими порциями на разогретую слегка смазанную маслом сковороду. Выпекайте до золотисто-коричневого оттенка с обеих сторон (1 минута). Отложите в сторону и сохраняйте теплыми.

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ ПЕЧЕНЬЯ (НАСАДКА – ВЕНЧИК)

- 100 г масло
- 5 мл ванильная эссенция
- 100 г мука
- 150 г мелкий сахарный песок
- 1 яйцо
- 100 г блинная мука

Положите в чашу масло, сахар и ванильную эссенцию. Взбивайте на средней скорости до пышности (1-2 минуты). Снизьте скорость. Вбейте яйцо. Постепенно увеличивайте скорость до полного смешения. Всыпьте совместно оба вида муки и замешайте тесто. Слепите шарики из теста. Выложите их на смазанный жиром противень. Слегка расплющите их. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 180°C в течение 12 - 15 минут. В течение нескольких минут остудите их на противне, затем переложите на решетку.

КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТНЫЙ ТОРТ VICTORIA SPONGE (ГУБКА ВИКТОРИИ) (НАСАДКА — ВЕНЧИК)

- 100 г масло/маргарин
- 2 яйца
- 1 капля ванильная эссенция
- 100 г мелкий сахарный песок
- 100 г блинная мука

Смажьте жиром две 180 мм формы для выпечки с прямыми стенками. Выложите дно форм промасленной жиронепроницаемой бумагой Положите в чашу масло и сахар. Взбивайте на средней скорости до пышности (1-2 минуты). Снизьте скорость. Постепенно добавляйте яйца, потом ваниль, потом муку. Когда ингредиенты начнут смешиваться, увеличьте скорость взбивания до средней. Переложите тесто в формы для выпечки. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 180°C в течение 25 минут. Поверхность должна иметь золотисто-коричневый оттенок. Остужайте на решетке. Переверните один из коржей. Смажьте верхнюю часть малиновым джемом. Положите второй корж сверху на первый. Малиновый джем можно заменить другой начинкой, например, сливочным кремом.

Рецепты можно найти на нашем веб-сайте:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento pístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, senzorickými i mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak iní pod dozorem/byly poueny a rozumí souvisejícím rizikm.
Pístroj nesmí používat dti nebo si s ním hrát. Pístroj i kabel udržujte mimo dosah dtí.
Před složením, rozložením nebo čištěním odpojte zařízení ze zásuvky. Stejně postupujte i v případě, že necháváte zařízení bez dozoru.
Nesprávné použití zaízení mže vést ke zranní.
Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

- Jednotku motoru nenamáčejte.
- Nikdy nepoužívejte toto zařízení k jinému účelu, než k jakému je určeno.
- Nepoužívejte příslušenství nebo přídavné prvky mimo těch, které dodáváme my.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

NÁKRESY

1. Metly
2. Háky
3. Tlačítko pro vysunutí
4. Ovládání rychlosti
5. Tlačítko turbo
6. Jednotka motoru
7. Rameno
8. Tlačítko pro uzamčení mixéru
9. Tlačítko pro uvolnění ramene
10. Stojan
11. Mísa

vhodné pro mytí v myčce

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál a etikety.
- Vše kromě jednotky motoru a stojanu umyjte v teplé mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
- Jednotku motoru a stojan otřete vlhkým hadříkem.
- Přístroj umístěte na suchý, stabilní a rovný povrch, poblíž elektrické zásuvky.

ZASOUVÁNÍ METEL/HÁKŮ

1. Před zasunutím či vyjmutím metel/háků mixér vypněte a vytáhněte jej ze zásuvky.
2. Jedna metla a jeden hák se nasazují přes plastové ozubené kolečko. Je třeba je nasadit do otvoru na pravé straně označeného symbolem ☼ (Obr. A).
3. Každou metlu či hák natočte tak, aby byly výstupky na hřídeli v rovině se západkami v pohonu, a pak je do pohonu zasuňte, dokud nezapadnou na své místo.
4. Použijte obě metly nebo oba háky – nemíchejte je.

Snímání metel/háků:

1. Přístroj vypněte a vytáhněte jej ze zásuvky.
2. Obě metly/háky přidržte, aby nevyskočily, a stiskněte tlačítko pro vysunutí. Tak dojde k jejich vycvaknutí z pohonů.

POUŽÍVÁNÍ RUČNÍHO MIXÉRU

1. Rychlost nastavte do polohy **O**.
2. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
3. Nastavte rychlost na vámi požadovanou hodnotu (1 až 5).
4. Stisknutím tlačítka turbo dojde k navýšení rychlosti bez ohledu na nastavenou rychlost, čili rychlost se prudce zvýší. Funkce funguje, pouze když běží motor (1 až 5).

5. Pro vypnutí motoru přepněte ovládání rychlosti do polohy **O**.

- Obecně lze říci, že velké množství, husté směsi a vysoký podíl tuhých látek vůči tekutinám vyžaduje delší časy a pomalejší rychlosti.
- Menší množství, řidší směsi a více tekutého podílu vůči tuhým látkám vyžaduje kratší časy a vyšší rychlosti.
- Metly používejte ke šlehání/kypření těsta, šlehání bílků a krému.
- Háky používejte pro míchání hutnějšího těsta (např. chléb, ovocný koláč).
- Co se týče zpracování těsta, mixér používejte jen pro míchání ingrediencí. Nepoužívejte ho k hnětení. Přístroj tak přetížíte a poškodíte motor.
- Motor nesmí soustavně běžet déle než 3 minuty, mohl by se přehřát. Po dvou minutách provozu přístroj alespoň na 3 minuty vypněte, aby si odpočinul.
- Když motor začne jít ztuha, přidejte do směsi více tekutiny, pokud je to možné, a nebo přístroj vypněte a pokračujte ručně.

POUŽITÍ PODSTAVCE A MÍSY

1. Položte mísu na podstavec.
2. Metly/háky na mixér nasaďte ještě před jeho uložením do stojanu.
3. Pokud je to třeba, zvedněte rameno stisknutím tlačítka pro uvolnění ramene.
4. Stiskněte a přidržte tlačítko pro uzamčení mixéru (Obr. B).
5. Mixér nasaďte dolů a dozadu na dutou horní část ramene.
6. Tlačítko pro uzamčení mixéru uvolněte.
7. Pro povytažení/posunutí ramene dolů stiskněte a přidržte tlačítko pro uvolnění ramene, upravte pozici ramene a potom tlačítko uvolněte (Obr. C).
8. Pro sejmutí mixéru z ramene stiskněte a přidržte tlačítko pro uzamčení mixéru a následně mixér zvedněte směrem dopředu a nahoru od ramene.
9. Když motor běží, mísa se pohybem šlehačů otáčí, aby se šlehače dostaly ke všem ingrediencím.

ČIŠTĚNÍ

1. Vytáhněte přístroj ze zásuvky před demontáží i čištěním.
2. Demontáž přístroje
3. Jednotku motoru otřete vlhkým hadrem .

Omyjte metle a háky v horké mýdlové vodě nebo v příborové přihrádce myčky.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vhazovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

RECEPTY

SOUFFLÉ S HORKOU ČOKOLÁDOU (METLA)

- 75 g máslo
- 20 g kakaový prášek
- 4 vejce - oddělit bílek a žloutek
- 50 g jemná pšeničná mouka
- 450 g mléko
- 50 g moučkový cukr

Na malém plameni rozpusťte v hrnci máslo. Vmíchejte mouku a kakao. Přidejte mléko. Míchejte, dokud směs nezhoustne. Sejměte z plamene. Nechte 30 minut vychladnout. Všlehejte žloutky. Všlehejte bílky – po dobu několika sekund a na vysokou rychlost. Přidejte cukr a šlehejte, dokud směs nezhutní. Směsy slijte na 1,2 l pečící mísu vymazanou máslem. Mísu dejte na pečící plech do půlky naplněný vroucí vodou. Pečte v předehřáté troubě na 190°C po dobu 40-45 minut.

ZÁVITKY (METLA)

- 400 g jemná pšeničná mouka
- 300 ml mléko
- rostlinný olej
- 1 vejce
- 2,5 g sůl

Vejce a mléko promíchejte ve džbánu. Prosejte mouku do mísy. Přidejte sůl. Mixujte na střední rychlost. Postupně přidávejte tekutinu. Postupně zvyšujte rychlost, dokud se všechno nepromísí. Vždy ukápněte malé množství směsy na horkou pánev lehce vymazanou olejem. Pečte, dokud nebudou obě strany zlatohnědé (1 minuta). Dejte stranou a držte v teple.

OBYČEJNÉ SUŠENKY (METLY)

- 100 g máslo
- 150 g moučkový cukr
- 5 ml esence vanilky
- 1 vejce
- 100 g jemná pšeničná mouka
- 100 g samokynoucí mouka

Máslo, cukr a esenci vanilky dejte do mísy. Šlehejte na střední rychlost, dokud nebude směs nadýchaná (1-2 minuty). Snižte rychlost. Přidejte vejce. Postupně zvyšujte rychlost, dokud se všechno nepromísí. Mouky společně prosejte a pak je zapracujte do směsy. Ze směsy uválejte kuličky. Umístěte je na vymaštěný pečící plech. Lehce je zploštěte. Pečte v předehřáté troubě na 180°C po dobu 12-15 minut. Nechte na plechu několik minut vychladnout, pak přendejte na kovovou mřížku.

KLASICKÝ VIKTORIÁNSKÝ PIŠKOT (METLY)

- 100 g máslo/margarín
- 100 g moučkový cukr
- 2 vejce
- 100 g samokynoucí mouka
- 1 kapka esence vanilky

Vymažte dvě 180 mm dortové formy. Dna plechů vyložte pečícím papírem potřeným máslem. Do mísy dejte máslo a cukr. Šlehejte na střední rychlost, dokud nebude směs nadýchaná (1-2 minuty). Snižte rychlost. Postupně přidávejte vejce, pak vanilku a potom mouku. Jakmile se začnou ingredience slučovat, zvyšte rychlost na střední. Směs nalijte do dortových forem. Pečte v předehřáté troubě na 180°C po dobu 25 minut. Povrch by měl získat zlatohnědou barvu. Nechte vychladnout na kovové mřížce. Jeden piškot otočte vzhůru nohama. Vrchní část potřete vrstvou malinové marmelády. Druhý piškot položte na první na stranu namazanou marmeládou. Malinovou marmeládu můžete nahradit jinou nádivkou, např. máslovým krémem.

MÁSLOVÝ KRÉM

- 50 g máslo/margarín
- 100 g práškový cukr

jedno z následujícího:

- 2 kapky tekutá příchuť
- 5 g kakaový prášek
- citrónová/pomerančová kůra - nastrouhat

Přísady přidávejte postupně v malém množství a před dalším přidáním vždy ochutnávejte. Do mísy dejte máslo a cukr. Šlehejte na střední rychlost, dokud nebude směs nadýchaná (1-2 minuty).

Recepty naleznete na našich internetových stránkách:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj môžu používa osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosami alebo nedostatkom skúseností a znalostí ak sú pod dozorom/boli pouené a uvedomujú si s tým spojené riziká.

Deti sa s prístrojom nesmú hra, ani ho používa. Uchovávajte prístroj a kábel mimo dosahu detí.

Spotrebič odpojte od elektrickej siete vždy, keď ho nechávate bez dozoru, a pred každým jeho skladaním, rozoberaním alebo čistením.

Nesprávne používanie spotrebia môže vies k poraneniu.

Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

- Nepoužívajte spotrebič na iné účely ako tie, ktoré sú popísané v týchto pokynoch.
- Pohonnú jednotku neponárajte do tekutiny.
- Na potlačenie potravín dolu trubicou nepoužívajte prsty ani príbor – iba piest.
- Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.

LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

NÁKRESY

1. Šľahacie metly
2. Hnetacie háky
3. Tlačidlo vyhadzovača
4. Ovládač rýchlosti
5. Tlačidlo Turbo
6. Pohonná jednotka
7. Rameno
8. Tlačidlo uzamknutia šľahača
9. Tlačidlo na uvoľnenie ramena
10. Podstavec
11. Nádoba

vhodný do umývačky riadu

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetky obalové materiály a nálepky.
- Všetko okrem pohonnej jednotky a podstavca umyte v teplej vode so saponátom. Opláchnite a osušte.
- Pohonnú jednotku a podstavec utrite vlhkou utierkou.
- Prístroj položte na suchý, pevný a rovný povrch v blízkosti elektrickej zásuvky.

ZALOŽENIE ŠĽAHACÍCH METIEL/HÁKOV

1. Pred zakladaním alebo vyberaním metiel/hákov vypnite vypínač a vyberte mixér zo zásuvky.
2. Jedna šľahacia metla a jeden hnetací hák sú vybavené plastovou obrúčkou. Tieto musia byť založené do otvoru na pravej strane označeného ☼ (OBR A).
3. Každú metlu alebo hák natočte tak, aby výstupky na tyči smerovali do otvorov v pohonnej hlave, potom ju/ho zatlačte do pohonnej hlavy, kým sa nezacvakne na miesto.
4. Používajte buď dve metly alebo dva háky, nemiešajte ich.

Odobratie metiel/hákov:

1. Vypnite prístroj a vytiahnite ho zo zásuvky.
2. Podržte obe metly/háky, aby ste zabránili ich vyskočeniu von a stlačte tlačidlo vyhadzovača. To ich vytlačí z pohonných hláv.

POUŽÍVANIE RUČNÉHO ŠĽAHAČA

1. Prepnite ovládač rýchlosti na **O**.
2. Vložte zástrčku do zásuvky na stene.

3. Prepnite ovládač rýchlosti na rýchlosť, ktorú požadujete (1 až 5).
4. Stlačením tlačidla turbo zvýšite rýchlosť nastavenú ovládačom rýchlosti a získate impulz vysokej rýchlosti. Funguje to len vtedy, keď beží motor (1 až 5).
5. Na vypnutie motora presuňte ovládač rýchlosti do **O**.

- Vo všeobecnosti veľké množstvá, husté zmesi a vysoký podiel pevných častí v pomere k tekutinám vyžadujú dlhší čas a nižšie rýchlosti.
- Nižšie množstvá, redšie zmesi, a viac tekutín ako pevných častí vyžadujú kratšie časy a vyššie rýchlosti.
- Šľahacie metly používajte na vyšľahanie/prevzdušnenie ľahkého cesta, snehu z bielok a šľahačky.
- Na miešanie ťažších druhov cesta použite háky (napr. cesto na chlieb, ovocný koláč).
- Pri príprave ťažšieho cesta použite mixér len na zmiešanie prísad. Nepoužívajte ho na hnetenie, inak ho preťažíte a poškodíte motor.
- Nenechajte motor bežať viac ako 3 minúty bez prestávky, môže sa prehriať. Potom nechajte motor 3 minúty postáť.
- Ak sa motor začne namáhať, doplňte do zmesi viac tekutiny, ak je to možné, alebo ho vypnite a pokračujte ručne.

POUŽÍVANIE PODSTAVCA A MISY

1. Posaďte misu na podstavec.
2. Pred upevnením šľahača do podstavca naň pripevnite metly/háky.
3. Ak je to potrebné, stlačením tlačidla na uvoľnenie ramena nadvihnite rameno.
4. Stlačte a podržte tlačidlo uzamknutia šľahača (OBR B).
5. Zatlačte mixér nadol a dozadu, do priehlbiny v hornej časti ramena.
6. Uvoľnite tlačidlo uzamknutia šľahača.
7. Na nadvihnutie/spustenie ramena stlačte a podržte ovládač ramena, zmeňte polohu ramena, potom uvoľnite ovládač ramena (OBR C).
8. Na odobratie šľahača z ramena stlačte a podržte tlačidlo na uzamknutie šľahača, potom vyberte šľahač z ramena pohybom dopredu a nahor.
9. Počas chodu motora bude pohyb metiel/hákov otáčať misou, aby boli premiešané všetky prísady.

ČISTENIE

1. Vytiahnite zo zásuvky pred rozoberaním a/alebo čistením.
2. Rozoberte prístroj.
3. Pohonnú jednotku vyčistite vlhkou utierkou.

Metly a háky umyte v horúcej vode so saponátom, alebo v koši na príbor v umývačke riadu.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

RECEPTY

SUFLÉ Z HORÚCEJ ČOKOLÁDY (ŠĽAHACIA METLA)

- 75 g maslo
- 20 g kakaový prášok
- 4 vajcia, žĺtky a bielka osobitne
- 50 g čistá múka
- 450 g mlieko
- 50 g práškový cukor

V panvici na miernom ohni rozpustite maslo. Vmiešajte doňho múku a kakao. Pridajte mlieko. Miešajte, kým zmes nezhustne. Odložte z ohňa. Nechajte vychladnúť 30 minút. Šľahaním zapracujte vaječné žĺtka. Bielka šľahajte niekoľko sekúnd na vysokej rýchlosti. Pridajte cukor, a šľahajte do tuha. Zmesi spolu zmiešajte v maslom vymastenej nádobe vhodnej do rúry s objemom 1,2 l. Nádobu vložte do plechu na pečenie dopoly naplneného vriacou vodou. Pečte v predhriatej rúre pri teplote 190°C 40-45 minút.

PLACKY (ŠĽAHACIA METLA)

- 400 g čistá múka
- 300 ml mlieko
- zeleninový olej
- 1 vajce
- 2,5 g soľ

Vo vyššej nádobe rozmiešajte vajce a mlieko. Múku preosejte do misy. Pridajte soľ. Miešajte na strednej rýchlosti. Postupne pridávajte tekutinu. Postupne pridávajte rýchlosť, kým sa všetko nespojí. Malé množstvá zmesi nalejte na horúcu panvicu potretú olejom. Pečte do zlatisto hneda po oboch stranách (1 minútu). Odložte do tepla.

ZÁKLADNÉ KEKSY (METLY NA ŠĽAHANIE)

- 100 g maslo
- 150 g práškový cukor
- 5 ml vanilková esencia
- 1 vajce
- 100 g čistá múka
- 100 g múka s prísadou kypriaceho prášku

Do misy dajte maslo, cukor a vanilkovú esenciu. Šľahajte na strednej rýchlosti do penista (1-2 minúty). Znížte rýchlosť. Pridajte vajce. Postupne pridávajte rýchlosť, kým sa všetko nespojí. Preosejte obe múky a spolu ich zapracujte do zmesi. Zo zmesi vyformujte guľôčky. Poukladajte ich na vymastený plech na pečenie. Trochu ich sploštite. Pečte v predhriatej rúre pri teplote 180°C 12 – 15 minút. Nechajte niekoľko minút vychladnúť na plechu, potom ich preložte na mriežku.

KLASICKÝ PIŠKÓTOVÝ KOLÁČ VIKTÓRIA (ŠĽAHACIE METLY)

- 100 g maslo/margarín
- 100 g práškový cukor
- 2 vajcia
- 100 g múka s prísadou kypriaceho prášku
- 1 kvapka vanilková esencia

Vymastite dve 180mm formy na pečenie s rovnými stenami. Na dno položte papier na pečenie vymastený maslom. Do nádoby dajte maslo a cukor. Šľahajte na strednej rýchlosti do penista (1-2 minúty). Znížte rýchlosť. Postupne pridávajte vajíčka, potom vanilku, potom múku. Keď sa prísady začnú spájať, zvýšte rýchlosť na strednú. Zmes vylejte do foriem na pečenie. Pečte v predhriatej rúre pri teplote 180°C 25 minút. Povrch by mal byť upečený do zlatohneda. Nechajte vychladnúť vyklopené na mriežke. Jeden piškót otočte naopak. Potrite ho vrstvou malinového džemu. Druhý piškót položte na vrstvu džemu. Malinový džem môžete nahradiť inými náplňami, ako napríklad maslovou plnkou.

MASLOVÁ PLNKA

- 50 g maslo/margarín
- 100 g práškový cukor

ktorékoľvek z:

- 2 kvapky tekutých príchutí
- 5 g kakaový prášok
- citrónová/pomarančová kôra, postrúhaná

Príchute pridávajte vždy po troške, a pred každým pridaním plnku ochutnajte. Do nádoby dajte maslo a cukor. Šľahajte na strednej rýchlosti do penista (1-2 minúty).

Recepty nájdete na našej webstránke:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Urzdzenie moe by uywane przez osoby o ograniczonej sprawnoci fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemajce dowiadczenia lub znajomoci urzdzenia, jeeli odbywa si to pod nadzorem / z instruktaem, oraz s wiadome istniejcych zagroe.

Dzieci nie powinny uywa lub bawi si urzdzeniem. Przechowuj urzdzenie i przewód zasilania w miejscu niedostpnym dla dzieci.

Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru, a także przed jego rozkładaniem, składaniem lub czyszczeniem, zawsze odłączaj je od prądu.

Niewaciwe uytkowanie urzdzenia moe spowodowa obraenia ciaa.

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

- Nie zanurzaj podstawy z silnikiem w cieczy.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

RYSUNKI

1. Trzepaczki
2. Haki
3. Przycisk wysuwania
4. Regulacja prędkości
5. Przycisk turbo
6. Jednostka silnikowa
7. Ramię
8. Przycisk zatrzasku miksera
9. Przycisk zwalniania ramienia
10. Stojak
11. Miska

można myć w zmywarce

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Zdejmij wszystkie elementy opakowania i etykiety.
- Oprócz jednostki silnikowej i stojaka wszystko można myć w ciepłej wodzie z mydłem. Opłucz i osusz.
- Wytrzyj jednostkę silnikową i stojak wilgotną szmatką.
- Umieść urządzenie na suchej, stabilnej powierzchni, blisko gniazdka sieciowego.

MOCOWANIE TRZEPACZEK/HAKÓW

1. Wyłączyć i odłączyć mikser od sieci przed zakładaniem albo zdejmowaniem trzepaczek/haków.
2. Jedna trzepaczka i jeden hak posiadają plastikowe koło zębate. Koła zębate należy zakładać w otwór po prawej stronie oznaczony ☼ (RYS. A).
3. Obrócić każdą trzepaczkę lub hak, żeby spasować występy na bokach wałka z wycięciami w głowicy napędu i wcisnąć do momentu usłyszenia charakterystycznego dźwięku.
4. Stosować albo dwie trzepaczki, albo dwa haki, nie łącznie jedno i drugie.

Aby zdjąć trzepaczkę/haki:

1. Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.
2. Przytrzymaj trzpaczki i haki, żeby nie wypadły i naciśnij przycisk wysuwania. Spowoduje to wyrzucenie ich z głowic napędu.

UŻYWANIE RĘCZNEGO MIKSERA

1. Ustaw regulator prędkości na **O**.
2. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.

3. Przesuń regulator prędkości na prędkość wymaganą (1 do 5).
4. Naciśnięcie przycisku zwiększa impulsowo prędkość ustawioną regulacją prędkości. Działa tylko, gdy silnik jest już uruchomiony (1 do 5).
5. Ustaw regulację prędkości na **O** aby wyłączyć silnik.

- Na ogół, większa ilość składników, gęściejsze składniki i wyższy stosunek składników stałych do płynnych, wymagają dłuższego czasu przyrządzania i mniejszej prędkości.
- Mniejsza ilość, rzadsze składniki, więcej płynów niż składników stałych, sugerują krótszy czas i większe prędkości.
- Trzepaczki mają zastosowanie do ubijania/napowietrzania lekkich ciast, białek i śmietany.
- Haki mają zastosowanie do mieszania cięższych ciast (np. chleba, ciast owocowych).
- Mikser służy tylko do mieszania składników ciasta. Nie stosować do wyrabiania ciasta. Można wtedy przeciążyć i uszkodzić silnik.
- W celu uniknięcie przegrzania urządzenia, nie należy użytkować urządzenia w sposób ciągły dłużej jak przez 3 minuty. Po 3 minutach przerwać pracę na co najmniej 3 minuty.
- Jeśli silnik zaczyna ciężko pracować , dodać do mieszanych składników płynu, albo przerwać działanie miksera i dalej mieszać ręką.

UŻYWANIE PODSTAWY I MISKI

1. Ustaw miskę na podstawie.
2. Przed włożeniem w stojak zamontuj trzepaczki/haki.
3. Podnieś ramię, jeśli to konieczne, przez naciśnięcie przycisku zwalniania ramienia.
4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zatrzasku miksera (RYS. B).
5. Wepchnij mikser do dołu i do tyłu w wydrążoną górę ramienia.
6. Zwolnij przycisk zatrzasku miksera.
7. Aby podnieść/opuścić ramię, przyciśnij i przytrzymaj uwalnianie ramienia, odpowiednio ustaw ramię i zwolnij uwalnianie ramienia (RYS. C).
8. Aby zdjąć mikser z ramienia, naciśnij i przytrzymaj przycisk zatrzasku miksera, a następnie wyjmij go prowadząc do przodu i w górę od ramienia.
9. Gdy silnik jest uruchomiony, ruch końcówki do ubijania piany będzie obracać miską tak, aby równomiernie rozprowadzać wszystkie składniki.

CZYSZCZENIE

1. Odłączyć od sieci przed demontażem i/albo czyszczeniem.
2. Demontaż urządzenia.
3. Przetrzyj podstawę z silnikiem wilgotną ściereczką.

Umyć trzepaczki i haki w gorącej wodzie z detergentem do naczyń, albo w koszu na sztućce w zmywarce.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.

PRZEPISY KULINARNE

GORĄCY SUFLET CZEKOLADOWY (UBIJANY)

- 75 g masło
- 20 g kakao w proszku
- 4 jajka, białka oddzielnie
- 50 g mąka pszenna
- 450 g mleko
- 50 g cukier puder

Roztopić masło na patelni na małym ogniu. Wymieszaj mąkę i kakao. Dodaj mleko. Mieszaj aż zgęstnieje. Zdejmij z ognia. Studź przez 30 minut. Wbij żółtka Ubijaj białka z dużą prędkością przez kilka sekund,. Dodaj cukier i ubijaj aż masa zrobi się sztywna. Połącz mieszaniny razem z masłem w naczyniu żaroodpornym 1,2 litra. Włóż naczynie do kąpieli wodnej napełnionej wrzątkiem. Piec w piekarniku nagrzanym do 190°C przez 40-45 minut.

WRAPS (UBIJANE)

- 400 g mąka pszenna
- 300 ml mleko
- olej roślinny
- 1 jajko
- 2,5 g sól

Wymieszaj jajka i mleko w dzbanku. Mąkę przesiej do miski. Dodaj sól. Miksuj na średnich obrotach. Stopniowo dodawaj płyn. Stopniowo zwiększaj prędkość, aż składniki się połączą. Rzucaj niewielkie ilości mieszanki na lekko naoliwioną gorącą patelnię. Obsmażaj do złotego koloru z obu stron (1 minutę). Odstaw i trzymaj w cieple.

PODSTAWOWY BISZKOPT (UBIJANY)

- 100 g masło
- 5 ml esencja waniliowa
- 100 g mąka pszenna
- 150 g cukier puder
- 1 jajko
- 100 g mąka samo-rosnąca

Włóż masło, cukier i esencję waniliową do miski. Ubijaj ze średnią prędkością do puszystości (1-2 minuty). Zmniejsz prędkość. Dodaj jajko. Stopniowo zwiększaj prędkość, aż składniki się połączą. Przesiej obie mąki razem i następnie dodawaj do mieszanki. Uformuj masę w kulki. Ułóż na natłuszczonej blasze. Lekko je spłaszcz. Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 12-15 minut. Studzić przez kilka minut na tacy, następnie wyłożyć na drucianą siatkę.

BISZKOPT KLASYCZNY VICTORIA (UBIJANY)

- 100 g masło/margaryna
- 2 jajka
- 1 kropla esencja waniliowa
- 100 g cukier puder
- 100 g mąka samo-rosnąca

Dwie foremki do pieczenia 180mm posmaruj tłuszczem. Dno foremki wyłóż papierem do pieczenia. Włóż masło i cukier do miski. Ubijaj ze średnią prędkością do puszystości (1-2 minuty). Zmniejsz prędkość. Stopniowo dodawaj jajka, następnie wanilię i mąkę. Zwiększ prędkość do średniej, gdy składniki zaczynają się mieszać. Przełóż ciasto do foremek. Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 25 minut. Powierzchnia ciasta powinna być koloru złotego. Ostudź na stojaku z drutu. Przewróć jedno ciasto. Nałóż na wierzch warstwę dżemu malinowego. Drugie ciasto połóż na dżem. Zamiast dżemu można zastosować inne wypełnienia, jak krem maślany.#

KREM MAŚLANY

- 50 g masło/margaryna
- 100 g cukier puder
- jedno z:
- 2 krople płynny aromat
- 5 g kakao w proszku
- skórka cytrynowa/pomarańczowa, starta

Dozuj aromaty ostrożnie, co jakiś czas próbując. Włóż masło i cukier do miski. Ubijaj ze średnią prędkością do puszystości (1-2 minuty).

Przepisy są dostępne na naszej stronie internetowej:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, proslijedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

Ovaj ureaj mogu koristiti osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju ukljuene opasnosti.

Djeca ne smiju koristiti niti se igrati s ureajem. Držite ureaj i kabel van dosega djece.

Uređaj uvijek odvojite od utičnice električnog napajanja ako ga ostavljate bez nadzora te prije sklapanja, rasklapanja ili čišćenja.

Pogrešna uporaba aparata može uzrokovati ozljedu.

Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.

- Nemojte uranjati motornu jedinicu u tekućinu.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

ISKLJUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

CRTEŽI

1. Metlice za tučenje
2. Metlice za miješanje
3. Tipka za izbacivanje
4. Regulator kontrole brzine
5. Tipka turbo
6. Motorna jedinica
7. Držač
8. Tipka za blokiranje miksera
9. Tipka za otpuštanje držača
10. Postolje
11. Posuda

prikladno za pranje u perilici

PRIJE PRVE UPORABE

- Uklonite svu ambalažu i naljepnice.
- Sve dijelove osim motorne jedinice i postolja operite u toploj sapunici. Isperite i osušite.
- Obrišite motornu jedinicu i postolje vlažnom krpom.
- Uređaj postavite na suhu, čvrstu i ravnu površinu, blizu električne utičnice.

POSTAVLJANJE METLICA ZA MIJEŠANJE/TUČENJE

1. Isključite mikser tipkom i iz struje prije postavljanja ili skidanja metlica.
2. Jedna metlica za tučenje i jedna metlica za miješanje opremljene su plastičnim zupčanicima. Oni se moraju postaviti u desne otvore označene ☼ (SL. A).
3. Da biste okrenuli svaku metlicu, poravnajte izbočine na osovini s utorima na glavi pogona i zatim ih gurnite u glavu pogona dok ne kliknu na mjesto.
4. Koristite ili obje metlice za miješanje ili za tučenje, nemojte ih miješati.

Za skidanje metlica za tučenje/miješanje:

1. Isključite aparat i izvucite kabel iz utičnice.
2. Držite obje metlice za tučenje/miješanje kako biste spriječili da iskoče i pritisnite tipku za izbacivanje. To će ih izbaciti iz pogonskih glava.

UPORABA RUČNOG MIKSERA

1. Pomaknite kontrolu brzine na **O**.
2. Stavite utikač u utičnicu.
3. Pomaknite tipku za upravljanje brzinom na brzinu koja vam je potrebna (od 1 do 5).
4. Pritiskom na tipku turbo ćete prijeći brzinu koja je postavljena kontrolom brzine te će vam to dati veću brzinu. To djeluje samo kad motor već radi (od 1 do 5).

5. Pomaknite tipku za upravljanje brzinom na **O** kako biste isključili motor.

- Općenito, za velike količine, guste smjese i veliki omjer krutina prema tekućini znače dulje vrijeme i manje brzine.
- Manje količine, rjeđe mješavine i visok omjer krutina prema tekućinama znači kraće vrijeme i veće brzine.
- Koristite metlice za tučenje za tučenje/prozračivanje lakšeg tijesta, smjese za palačinke, bjelanjaka i krema.
- Koristite metlice za miješanje (kuke) za miješanje težeg tijesta (npr. kruh, voćni kolač).
- Kad pravite tijesto, koristite mikser samo za miješanje sastojaka. Nemojte ga koristiti da mijesite. Preopteretit ćete ga i oštetiti motor.
- Nemojte dozvoliti da motor radi bez prekida više od 3 minuta, jer se može pregrijati. Poslije 3 minuta, isključite ga najmanje 3 minuta da bi se ponovo doveo u radno stanje.
- Ako motor počne teško raditi, dodajte vode u mješavinu ako je moguće, ili isključite mikser i zamijesite rukom.

KORIŠTENJE POSTOLJA I POSUDE

1. Stavite posudu na postolje.
2. Prije nego što postavite mikser na postolje postavite metlice za tučenje/miješanje na mikser.
3. Ako je potrebno, podignite držač pritiskom na tipku za otpuštanje držača.
4. Pritisnite i držite pritisnutom tipku za blokiranje miksera (SL. B).
5. Gurnite mikser dolje i prema nazad u izdubljeni gornji dio držača.
6. Otpustite tipku za blokiranje miksera.
7. Za podizanje/spuštanje držača, pritisnite i držite pritisnutom ručicu za otpuštanje držača, ponovo postavite držač i potom otpustite ručicu za otpuštanje držača (SL. C).
8. Za skidanje miksera s držača, pritisnite i držite pritisnutom tipku za blokiranje miksera, te podignite mikser naprijed i prema gore.
9. Kad je motor u radu, pokreti metlica okreću posudu, kako bi metlice dostigle sve sastojke.

ČIŠĆENJE

1. Isključite aparat iz utičnice pre rasklapanja i/ili čišćenja.
2. Rastavite uređaj.
3. Obrišite motornu jedinicu vlažnom krpom.

Operite metlice vrućom vodom sa sapunicom ili u odjeljku za pribor za jelo u perilici posuđa.

ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.

RECEPTI

VRUĆI ČOKOLADNI SUFLE (KORISTITE METLICE)

- 75 g puter
- 20 g kakao u prahu
- 4 jaja, odvojite belanca
- 50 g obično brašno
- 450 g mleko
- 50 g fini šećer u prahu

Istopite puter u šerpi na laganoj vatri. Umešajte brašno i kakao. Dodajte mleko. Mešajte dok se ne zgusne. Sklonite je sa toplote. Ostavite da se ohladi 30 minuta. Umutite žumanca. Mutite belanca velikom brzinom nekoliko sekundi. Dodajte šećer i mutite dok smesa ne postane čvrsta. Ujedinite obe smese u podmašćenu vatrostanu posudu kapaciteta 1,2 litra. Stavite posudu u tepsiju za pečenje do pola napunjenu ključalom vodom. Pecite ih 40-45 minuta u prethodno zagrejanoj rerni na 190°C.

TORTILJE (WRAPS) – KORISTITI METLICE

- 400 g obično brašno
- 300 ml mleko
- biljno ulje
- 1 jaje
- 2,5 g so

Stavite jaje i mleko u bokal i miksirajte. Sipajte prosejano brašno u zdelu. Dodajte so. Miksirajte srednjom brzinom. Postepeno dodajte tečnost. Postepeno povećavajte brzinu dok se svi sastojci ne sjedine. Stavite

male količine mešavine na vruć, malo podmazan tiganj. Pržite dok ne dobije zlatno-smeđu boju s obe strane (1 minut). Ostavite ih na toplom mestu.

JEDNOSTAVNI KOLAČIĆI (KORISTITI METLICE)

- 100 g puter
- 150 g fini šećer u prahu
- 5 ml esencija vanilije
- 1 jaje
- 100 g brašno sa dodatkom praška za pecivo
- 100 g obično brašno

Stavite puter, šećer i esenciju vanilije u zdelu. Mutite umerenom brzinom dok masa ne postane penasta (1-2 minuta). Smanjite brzinu. Dodajte jaje. Postepeno povećavajte brzinu dok se svi sastojci ne sjedine. Prosejte obe vrste brašna zajedno i umesite ih u smesu. Od smese oblikujete loptice. Postavite ih na namašćeni pleh za pečenje. Spljoštite ih lagano prstima. Pecite ih 12-15 minuta u prethodno zagrejanoj rerni na 180°C. Ostavite ih da se ohlade na plehu nekoliko minuta i potom ih premestite na rešetku.

KLASIČNA VIKTORIJANSKA MEKANA TORTA - SPONGE CAKE (KORISTITI METLICE)

- 100 g puter/margarin
- 100 g fini šećer u prahu
- 1 kap esencija vanilije
- 2 jaja
- 100 g brašno sa dodatkom praška za pecivo

Podmažite dva kalupa sa visokim rubovima promera 180 mm. Obložite dno podmazanim papirom za pečenje. Stavite puter i šećer u zdelu. Mutite umerenom brzinom dok masa ne postane penasta (1-2 minuta). Smanjite brzinu. Postepeno dodajte jaja, pa vaniliju i na kraju brašno. Kad sastojci počnu da se ujedinjuju povećajte brzinu na srednju. Prebacite smesu u kalupe za pečenje. Pecite ih 25 minuta u prethodno zagrejanoj rerni na 180°C. Površina treba da dobije zlatno-smeđu boju. Stavite ih na rešetku da se ohlade. Okrenite tortu naopačke. Premažite pekmezom od malina. Stavite drugu tortu preko sloja sa pekmezom. Umesto pekmeza od malina možete upotrebiti bilo koji drugi fil, kao npr. puter kremu.

PUTER KREMA

- 50 g puter/margarin
- 100 g šećer u prahu

po izboru:

- 2 kapi tečna aroma za kolače
- 5 g kakao u prahu
- ribana korica limuna/narandže

Dodajte arome, malo pomalo i probajte smesu pre nego što nastavite sa dodavanjem. Stavite puter i šećer u zdelu. Mutite umerenom brzinom dok masa ne postane penasta (1-2 minuta).

Recepti su dostupni na našoj web stranici
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

To napravo smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi fizinimi, utnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, e so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja.
Otroci ne smejo uporabljati ali se igrati z napravo. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok.
Napravo vedno izključite iz vtičnice, kadar jo pustite brez nadzora in preden jo sestavite, razstavite ali očistite.
Zloraba naprave lahko povzroči telesne poškodbe.
Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

- Enote motorja ne dajajte v tekočino.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

RISBE

1. Metlici
2. Kavlja
3. Gumb za izmet
4. Nastavitev hitrosti
5. Gumb za najvišjo hitrost
6. Enota motorja
7. Roka
8. Gumb za zaklep mešalnika
9. Gumb za sprostitev roke
10. Stojalo
11. Skleda

primerno za pomivanje v pomivalnem stroju

PRED PRVO UPORABO

- Odstranite vso pakirno embalažo in nalepke.
- Vse dele razen enote motorja in stojala operite v mlačni milnici. Sperite in osušite.
- Obrišite enoto motorja in stojalo z vlažno krpo.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

NAMESTITEV METLIC/KAVLJEV

1. Pred namestitvijo ali odstranjevanjem metlic/kavljev mešalnik izključite ter odklopite.
2. Ena metlica in en kavelj sta opremljena s plastičnim mehanizmom. To metlico/kavelj morate vstaviti v desno odprtino, označeno s simbolom ☼ (SLIKA A).
3. Vsako metlico ali kavelj obrnite tako, da nastavke na gredi poravnate z režami v pogonski glavi, potem pa gred potisnite v pogonsko glavo, dokler se ne zaskoči.
4. Metlice ali kavlje uporabljajte v parih in jih ne kombinirajte.

Za odstranitev metlic/kavljev:

1. Napravo izklopite in odklopite.
2. Pridržite obe metlici/kavlja, da preprečite njun izskok, in nato pritisnite gumb za izmet. S tem jih boste izvrgli iz pogonskih glav.

UPORABA ROČNEGA MEŠALNIKA

1. Nastavitev hitrosti nastavite na **O**.
2. Vtič vstavite v električno vtičnico.
3. Nastavitev hitrosti nastavite na želeno hitrost (1 do 5).
4. Če pritisnete gumb Turbo, preglasite hitrost, ki je nastavljena z gumboma za hitrost, in vključi se velika hitrost. Deluje samo, ko motor že deluje (1 do 5).

5. Za izklop motorja pomaknite nastavitev hitrosti na **O**.

- Splošno pravilo pravi, da velike količine, goste zmesi in veliki deleži trdnih snovi zahtevajo daljše trajanje ter nižje hitrosti.
- Manjše količine, redke zmesi in veliki deleži tekočin zahtevajo krajše trajanje ter večje hitrosti.
- Metlice uporabite za stepanje/prezračevanje lahkega testa, mase za palačinke, beljakov in smetane.
- Kavlje uporabljajte za mešanje težjega testa (npr. kruha in sadnih kolačev).
- Kadar delate testo, uporabite mešalnik samo za mešanje sestavin. Ne uporabite ga za gnetenje. S tem bi ga preobremenili in poškodovali motor.
- Motorja ne pustite delovati neprekinjeno več kot 3 minuti, saj se lahko pregreje. Po tem pred ponovno uporabo počakajte 3 minuti.
- Če začne motor delovati težko in počasi, po možnosti dodajte v zmes več tekočine ali pa napravo izključite in nadaljujte z rokami.

UPORABA STOJALA IN SKLEDE

1. Skledo postavite na stojalo.
2. Metlici/kavlja pritrdite v mešalnik, preden ga namestite na stojalo.
3. Če je potrebno, dvignite roko, tako da pritisnete gumb za sprostitev roke.
4. Pritisnite in držite gumb za zaklep mešalnika (SLIKA B).
5. Mešalnik potisnite navzdol in nazaj, v udrt zgornji del roke.
6. Spustite gumb za zaklep mešalnika.
7. Za dvig/spust roke pridržite sprostitev roke, nato nastavite roko, ter spustite sprostitev roke (SLIKA C).
8. Če želite mešalnik odstraniti iz roke, pridržite gumb za zaklep mešalnik, nato mešalnik dvignite naprej in navzgor z roke.
9. Med delovanjem motorja bo gibanje stepalnikov vrtelo skledo, da se dosežejo vse sestavine.

ČIŠČENJE

1. Pred razstavljanjem ali čiščenjem napravo odklopite.
2. Razstavite napravo.
3. Enoto motorja obrišite z vlažno krpo.

Metlice in kavlje operite v vroči milnici ali v posodi za pribor v pomivalnem stroju.

ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

RECEPTI

VROČ ČOKOLADNI NARASTEK (METLICA)

- 75 g maslo
- 20 g kakav v prahu
- 4 jajca, ločena
- 50 g gladka moka
- 450 g mleko
- 50 g sladkor v prahu

Maslo raztopite v ponvi pri nizki temperaturi. Vmešajte moko in kakav. Dodajte mleko. Mešajte, dokler ne zgosti. Odstavite z vročine. Hladite 30 minut. Vmešajte jajčne rumenjake. Jajčne beljake nekaj minut stepajte z veliko hitrostjo. Dodajte sladkor in stepajte do trdnega snega. Sestavine zmešajte v namaščeno ognjevarno posodo s prostornino 1,2 l. Posodo postavite v pekač za pečenje, ki je do polovice napolnjen z vrelo vodo. Pecite jih v predhodno ogreti pečici 40-45 minut pri 190°C.

ZAVITKI (METLICE)

- 400 g gladka moka
- 300 ml mleko
- rastlinsko olje
- 1 jajce
- 2,5 g sol

Jajce in mleko zmešajte v vrču. Moko presejte v skledo. Dodajte sol. Mešajte s srednjo hitrostjo Postopoma dodajte tekočino. Postopoma povečajte hitrost, dokler ni vse dobro zmešano. Majhne količin zmesi nakapljajte v vročo malo naoljeno ponev. Pecite do zlatorjave barve na obeh straneh (1 minuta). Postavite na stran in hranite na toplem.

OSNOVNI PIŠKOTI (METLICE)

- 100 g maslo
- 150 g sladkor v prahu
- 5 ml vaniljev izvleček
- 1 jajce
- 100 g gladka moka
- 100 g samovzhajalna moka

Maslo, sladkor in vaniljev izvleček dajte v skledo. Pri srednji hitrosti zmešajte do puhastega videza (1–2 minuti). Zmanjšajte hitrost. Dodajte jajce. Postopoma povečajte hitrost, dokler ni vse dobro zmešano. Moki presejte skupaj in ju vmešajte v zmes. Zmes oblikujte v kroglice Kroglice položite na pomaščen pekač. Malo jih sploščite. Pecite jih v predhodno ogreti pečici 12–15 minut pri 180°C. Pustite, da se nekaj minut hladijo na pladnju, potem pa jih premaknite na rešetko.

KLASIČNI VIKTORIJANSKI BISKVIT (METLICE)

- 100 g maslo/margarina
- 100 g sladkor v prahu
- 2 jajca
- 100 g samovzhajalna moka
- 1 kapljico vaniljev izvleček

Namažite dva ravna pekača dolžine 180 mm. Dno obložite s pomaščenim papirjem, neprepustnim za maščobo. V skledo dajte maslo in sladkor. Pri srednji hitrosti zmešajte do puhastega videza (1–2 minuti). Zmanjšajte hitrost. Postopoma dodajte jajca, vaniljo in nato moko. Ko se začnejo sestavine združevati, povečajte na srednjo hitrost. Zmes dajte v pekača. Pecite jih v predhodno ogreti pečici 25 minut pri 180°C. Površina mora biti zlatorjava. Ohladite na rešetki. En biskvit obrnite narobe. Na vrh dajte sloj malinove marmelade. Drugi biskvit postavite na vrh marmelade. Malinovo marmelado lahko zamenjate z drugimi nadevi, na primer masleno kremo.

MASLENA KREMA

- 50 g maslo/margarina
- 100 g sladkor v prahu

kar koli od naslednjega:

- 2 kapljici tekoča aroma
- 5 g kakav v prahu
- naribana limonina/pomarančna lupinica

Arome dodajajte postopoma in preverjajte okus. V skledo dajte maslo in sladkor. Pri srednji hitrosti zmešajte do puhastega videza (1–2 minuti).

Recepti so na voljo na našem spletnem mestu:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η συσκευή αυτή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα με ελλιπή πείρα και γνώσεις εφόσον επιβλέπονται ή τους δίνονται οδηγίες και κατανοούν τους εμπλεκόμενους κινδύνους.

Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν ούτε να παίζουν με τη συσκευή. Η συσκευή και το καλώδιο να φυλάσσονται σε χώρο όπου δεν έχουν πρόσβαση παιδιά.

Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την κεντρική παροχή ρεύματος αν παραμένει χωρίς επιτήρηση και πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.

Σε περίπτωση κακής χρήσης της συσκευής μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.

Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

- Μη βάζετε την κεντρική μονάδα μέσα σε υγρά.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΧΕΔΙΑ

1. Αναδευτήρες
2. Γάντζοι
3. Κουμπί εξαγωγής
4. Διακόπτης ταχύτητας
5. Κουμπί επιτάχυνσης
6. Μονάδα μοτέρ
7. Βραχίονας
8. Κουμπί ασφάλισης μίξερ
9. Κουμπί απελευθέρωσης βραχίονα
10. Βάση
11. Δοχείο

πλένεται σε πλυντήριο πιάτων

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας και τις ετικέτες.
- Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα εκτός από τη μονάδα μοτέρ και τη βάση με ζεστό σαπουνόνερο. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.
- Σκουπίστε τη μονάδα μοτέρ και τη βάση με ένα υγρό πανί.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια χωρίς υγρασία, κοντά σε πρίζα ρεύματος.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙΩΝ/ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΩΝ

1. Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε το μίξερ από το ρεύμα πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση των χτυπητηριών/αναδευτήρων.
2. Ένας αναδευτήρας και ένας γάντζος διαθέτουν πλαστικό γρανάζι. Πρέπει να τοποθετηθούν στη δεξιά οπή με τη σήμανση ☼ (ΕΙΚ. A).
3. Περιστρέψτε κάθε χτυπητήρι ή αναδευτήρα ώστε να ευθυγραμμιστούν οι εγκοπές στο στέλεχος με τις υποδοχές στην κεφαλή κίνησης και κατόπιν σπρώξτε το μέσα στην κεφαλή κίνησης έως ότου να ασφαλίσει στη θέση του (θα ακουστεί ένα κλικ).

4. Να χρησιμοποιείτε τα χτυπητήρια ή τους αναδευτήρες ως σετ, μην τα αναμειγνύετε.

Για να αφαιρέσετε τους αναδευτήρες/γάντζους:

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
2. Κρατήστε και τους δύο αναδευτήρες/γάντζους για να μην πεταχτούν έξω και πατήστε το κουμπί εξαγωγής. This will eject them from the drive heads.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

1. Μετακινήστε το χειριστήριο ταχύτητας στο **O**.
2. Συνδέστε το φις στην πρίζα.
3. Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας στην επιθυμητή ταχύτητα (1 έως 5).
4. Εάν πατήσετε το κουμπί Turbo, θα παρακαμφθεί η ταχύτητα που έχει οριστεί από το χειριστήριο ταχύτητας και θα προκληθεί μια ριπή υψηλής ταχύτητας. Αυτή η λειτουργία είναι δυνατή μόνο όταν λειτουργεί ήδη το μοτέρ (1 έως 5).
5. Μετακινήστε το χειριστήριο ταχύτητας στη θέση **O** για να απενεργοποιήσετε το μοτέρ.

- Σε γενικές γραμμές, οι μεγάλες ποσότητες, τα παχύρρευστα μείγματα και η μεγάλη αναλογία στερεών προς υγρών τροφίμων υποδεικνύουν μεγαλύτερους χρόνους και χαμηλότερες ταχύτητες.
- Οι μικρότερες ποσότητες, τα λεπτόρρευστα μείγματα και η ύπαρξη περισσότερων υγρών υποδεικνύουν μικρότερους χρόνους και υψηλότερες ταχύτητες.
- Χρησιμοποιήστε τα χτυπητήρια για το χτύπημα/αερισμό ελαφριάς ζύμης, κουρκουτιού, ασπραδιών αβγών και κρέμας γάλακτος.
- Χρησιμοποιήστε τους αναδευτήρες για την ανάμειξη βαριών ζυμών (π.χ. για ψωμί, κέικ).
- Κατά την παρασκευή ζύμης, να χρησιμοποιείτε το μίξερ μόνο για την ανάμειξη των συστατικών. Μην το χρησιμοποιείτε για ζύμωμα. Το μοτέρ θα υπερφορτωθεί και θα υποστεί ζημιά.
- Μην αφήνετε το μοτέρ να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερα από 3 λεπτά, μπορεί να υπερθερμανθεί. Μετά από λειτουργία 3 λεπτών, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη για τουλάχιστον 3 λεπτά.
- Εάν το μοτέρ αρχίσει να υπερφορτώνεται, προσθέστε περισσότερο υγρό στο μείγμα, εάν είναι δυνατόν, ή απενεργοποιήστε το μίξερ και συνεχίστε την ανάμειξη με το χέρι.

Η ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΒΑΣΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΚΑΔΟΥ

1. Τοποθετήστε τον κάδο πάνω στη βάση.
2. Τοποθετήστε τους αναδευτήρες/γάντζους στο μίξερ πριν από την τοποθέτησή του στη βάση.
3. Ανασηκώστε το βραχίονα, αν χρειάζεται, πατώντας το κουμπί απελευθέρωσης βραχίονα.
4. Πατήστε και κρατήστε το κουμπί ασφάλισης μίξερ (ΕΙΚ. Β)
5. Σπρώξτε το μίξερ κάτω και πίσω, για να μπει στο κοίλο πάνω τμήμα του βραχίονα.
6. Αφήστε το κουμπί ασφάλισης μίξερ.
7. Για να ανεβάσετε/κατεβάσετε τον βραχίονα, πατήστε και κρατήστε πατημένη την ασφάλεια βραχίονα, αλλάξτε τη θέση του βραχίονα, και ξεπατήστε την ασφάλεια βραχίονα (ΕΙΚ. C).
8. Για να απομακρύνετε το μίξερ από το βραχίονα, πατήστε και κρατήστε το κουμπί ασφάλισης μίξερ και στη συνέχεια ανασηκώστε το μίξερ προς τα εμπρός και προς τα πάνω από το βραχίονα.
9. Όταν το μοτέρ δουλεύει, η κίνηση των εξαρτημάτων επεξεργασίας περιστρέφει τον κάδο, για να προσεγγίσει όλα τα υλικά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

1. Να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από την αποσυναρμολόγηση και/ή τον καθαρισμό.
2. Αποσυναρμολογήστε τη συσκευή.
3. Σκουπίστε την κεντρική μονάδα με ένα νωπό πανί.

Πλύνετε τα χτυπητήρια και τους αναδευτήρες με ζεστό νερό και σαπουνάδα ή τοποθετήστε τα στο καλάθι για μαχαιροπίρουνα του πλυντηρίου πιάτων.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΚΑΥΤΟ ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ (ΧΤΥΠΗΤΗΡΙ)

- 75 g βούτυρο
- 20 g σκόνη κακάο
- 50 g λεπτή ζάχαρη
- 4 αυγά, με διαχωρισμένα τα ασπράδια από τους κρόκους
- 50 g αλεύρι
- 450 g γάλα

Λιώστε το βούτυρο σε κατσαρολάκι σε χαμηλή φωτιά. Προσθέστε το αλεύρι και το κακάο ανακατεύοντας. Προσθέστε το γάλα. Ανακατεύετε μέχρι να πήξει. Απομακρύνετε από τη φωτιά. Αφήστε να κρυώσει για 30 λεπτά. Χτυπήστε και προσθέστε τους κρόκους των αυγών. Χτυπήστε τα ασπράδια σε υψηλή ταχύτητα για λίγα δευτερόλεπτα. Προσθέστε τη ζάχαρη, και χτυπήστε μέχρι να στέκεται το μίγμα. Ανακατέψτε τα δύο μίγματα σε βουτυρωμένη πυρίμαχη πιατέλα των 1,2 λίτρων. Βάλτε την πιατέλα σε ταψί μισογεμάτο με βραστό νερό. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C για 40-45 λεπτά.

ΠΙΤΕΣ (ΧΤΥΠΗΤΗΡΙ)

- 400 g αλεύρι
- 300 ml γάλα
- σπορέλαιο
- 1 αυγό
- 2,5 g αλάτι

Ανακατέψτε το αυγό και το γάλα σε κανάτα. Κοσκινίστε το αλεύρι σε μπολ. Προσθέστε το αλάτι. Αναμίξτε σε μέτρια ταχύτητα. Προσθέστε σταδιακά το υγρό. Αυξήστε σταδιακά την ταχύτητα μέχρι να γίνει ομοιόμορφο το μίγμα. Χύστε μικρές ποσότητες μίγματος σε καυτό τηγάνι, ελαφρώς λαδωμένο. Ψήστε μέχρι να αποκτήσουν χρυσαφί χρώμα και από τις δυο πλευρές (1 λεπτό). Βάλτε τις στην άκρη και κρατήστε τις ζεστές.

ΒΑΣΙΚΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ (ΧΤΥΠΗΤΗΡΙ)

- 100 g βούτυρο
- 5 ml άρωμα βανίλιας
- 100 g αλεύρι
- 150 g λεπτή ζάχαρη
- 1 αυγό
- 100 g αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

Βάλτε το βούτυρο, τη ζάχαρη και το άρωμα βανίλιας σε ένα μπολ. Χτυπήστε στο μίξερ σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να αφρατέψει το μίγμα (1-2 λεπτά). Μειώστε την ταχύτητα Προσθέστε το αυγό. Αυξήστε σταδιακά την ταχύτητα μέχρι να γίνει ομοιόμορφο το μίγμα. Κοσκινίστε μαζί τα αλεύρια και κατόπιν ανακατέψτε τα σιγά - σιγά στο μίγμα. Σχηματίστε μπαλάκια από το μίγμα. Βάλτε τα σε βουτυρωμένο ταψί. Πατήστε τα ελαφρώς. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 12-15 λεπτά. Αφήστε στο ταψί να κρυώσουν για λίγα λεπτά, και κατόπιν μετακινήστε τα σε σχάρα.

ΚΛΑΣΣΙΚΟ ΣΠΟΝΖ ΚΕΪΚ ΒΙΚΤΩΡΙΑ (ΧΤΥΠΗΤΗΡΙ)

- 100 g βούτυρο/μαργαρίνη
- 2 αυγά
- 1 σταγόνα άρωμα βανίλιας
- 100 g λεπτή ζάχαρη
- 100 g αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

Βουτυρώστε δύο ορθογώνια ταψάκια των 180 mm. Απλώστε βουτυρωμένο λαδόχαρτο στον πάτο. Βάλτε το βούτυρο και τη ζάχαρη σε μπολ. Χτυπήστε στο μίξερ σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να αφρατέψει το μίγμα (1-2 λεπτά). Μειώστε την ταχύτητα Προσθέστε σταδιακά τα αυγά, κατόπιν τη βανίλια, και ύστερα το αλεύρι. Αυξήστε σε μέτρια ταχύτητα μόλις αρχίσουν να ενώνονται τα υλικά. Βάλτε το μίγμα στα ταψάκια. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 25 λεπτά. Η επιφάνεια πρέπει να είναι σκούρο χρυσαφί χρώμα. Αφήστε να κρυώσουν σε σχάρα. Αναποδογυρίστε το ένα κέικ. Απλώστε πάνω ένα στρώμα μαρμελάδα σμέουρων. Βάλτε το άλλο κέικ πάνω στη μαρμελάδα. Μπορείτε να αντικαταστήσετε τη μαρμελάδα σμέουρων με άλλη γέμιση, όπως βουτυρόκρεμα.

Μπορείτε να βρείτε συνταγές στον ιστότοπό μας:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkez személyek, illetve tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkez személyek is használhatják, amennyiben megfelel útmutatást kapnak vagy felügyelet alatt állnak, és megértik a készülék használatából ered veszélyeket. A készüléket gyerekek nem használhatják, és nem játszhatnak azzal. A készüléket és a vezetékeket gyermekek számára nem elérhet helyen kell tartani.

Mindig húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból, ha felügyelet nélkül hagyja, illetve összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.

A készülék helytelen használata sérülést okozhat.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

- Ne rakja a motoros egységet folyadékba.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

RAJZOK

1. Habverők
2. Horgos keverők
3. Kiadó gomb
4. Sebesség szabályozó
5. Turbó gomb
6. Motoregység
7. Kar
8. Robotgép zárolása gomb
9. Kart elengedő gomb
10. Állvány
11. Tál

mosogatógépben mosható

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítson el minden csomagolóanyagat és címkét.
- Mosson el mindent meleg szappanos vízben, kivétel a motoregységet és az állványt. Öblítse le és szárítsa meg az alkatrészeket.
- A motoregységet és az állványt nedves ruhával törölje le.
- Helyezze a készüléket egy száraz, stabil, vízszintes felületre, egy konnektor közelébe.

HABVERŐK/KEVERŐVILLÁK BEILLESZTÉSE

1. Kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból a robotgépet mielőtt beillesztené vagy eltávolítaná a habverőket/keverővillákat.
2. Egy haberő és egy horgos keverő műanyag fogaskerékkel van ellátva. Ezeket a jobb kéz felőli nyílásba lehet helyezni, amelyet egy ☼ szimbólum jelöl (A ábra).
3. Fordítsa el a habverőket vagy keverővillákat, hogy a nyélen található csapok a meghajtó fejen található lyukakba kerüljenek, majd nyomja be a meghajtó fejbe amíg a helyére nem kattan.
4. Mindkét habverőt vagy mindkét keverővillát használja, ne keverje őket.

A habverők/horgos keverők eltávolításához:

1. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a konnektorból.
2. Fogja meg mindkét habverőt/horgos keverőt, hogy megakadályozza a kiugrásukat, majd nyomja meg a kiadó gombot. Ez kilöki őket a meghajtó fejekből.

A KÉZI ROBOTGÉP HASZNÁLATA

1. Állítsa a sebességszabályozót **O**-ra.
2. Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
3. Állítsa be a sebességszabályozót a kívánt sebességre (1-től 5-ig).
4. A turbó gomb lenyomása törölni fogja a sebességszabályozó által beállított sebességet és nagy sebesség löketet ad. Csak akkor működik, amikor a motor már megy (1-től 5-ig).
5. A motor kikapcsolásához állítsa a sebességszabályozót a **O** állásba.

- Általánosságban a nagy mennyiségekhez, sűrű keverékekhez és a nagy mennyiségű szilárd anyagból történő folyadékképzéshez hosszabb idő és alacsonyabb sebesség javasolt.
- Kisebb mennyiségekhez, lazább keverékekhez és a kevesebb szilárdanyag tartalmú folyadékokhoz rövidebb idő és magasabb sebesség javasolt.
- A habverőt könnyű tészták, folyékony tészták, tojásfehérjék és krémek felveréséhez/felhabosításához használja.
- Keményebb tészta keveréséhez a keverővillát használja (pl.: kenyér, gyümölcskenyér).
- Amikor tésztát készít, a robotgépet a hozzávalók összekeveréséhez használja csupán. Ne használja dagasztásra. Túlterheli vele és a motor tönkre megy.
- Ne működtesse a motort 3 percnél hosszabb ideig, a motor túlmelegedhet. 3 perc elteltével kapcsolja ki a készüléket legalább 3 percre, hogy a készülék lehűljön.
- Ha a motor elkezd dolgozni, adjon folyadékot a keverékhez, ha lehetséges, vagy kapcsolja ki és folytassa kézzel.

A TARTÓ ÉS A TÁL HASZNÁLATA

1. Tegye a tálat a tartóra.
2. Helyezze a habverőket/horgos keverőket a robotgépbe, mielőtt azt az állványra tenné.
3. Szükség esetén emelje fel a kart, a kart elengedő gomb megnyomásával.
4. Nyomja meg és tartsa lenyomva a robotgép zárolása gombot (B ÁBRA).
5. Nyomja lefelé és hátrafelé a mixert a kar felső, üreges részébe.
6. Engedje el a robotgép zárolása gombot.
7. A kar felemeléséhez/leengedéséhez tartsa lenyomva a karkioldó gombot, állítsa be a kart, majd engedje el a karkioldó gombot (C ábra).
8. Ha szeretné a robotgépet eltávolítani a karból, nyomja meg, majd tartsa lenyomva a robotgép zárolása gombot, majd emelje felfelé és előrefelé a robotgépet, ki a karból.
9. Amikor a motor működik, a habverők mozgása el fogja forgatni a tálat, hogy minden hozzávalóhoz hozzáférjen.

TISZTÍTÁS

1. Szétszerelés és/vagy tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
2. A készülék szétszerelése.
3. Törölje át a motoros egységet egy nedves ruhával.

A habverőket és keverővillákat meleg, szappanos vízben vagy a mosogatógépe evőeszköztartó kosarában mossa el.

KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétbe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

RECEPTEK

FORRÓ CSOKOLÁDÉ FELFÚJT (HABVERŐ)

- 75 g vaj
- 20 g kakaópor
- 4 szétválasztott tojások
- 50 g közönséges liszt
- 450 g Tej
- 50 g kristálycukor

Olvassza meg a vajat egy serpenyőben lassú tűzön. Keverje bele a lisztet és a kakaót. Tegye bele a tejet. Keverje, míg be nem sűrűsödik. Vegye le a tűzről. Hagyja hűlni 30 percig. Verje bele a tojássárgákat. Verje a tojásfehérjéket magas sebességen néhány másodpercig. Tegye bele a cukrot és verje addig, míg

megkeményedik. Öntse össze a keverékeket egy kivajazott 1,2 literes hőálló tálba. Tegye a tálat egy forró vízzel félig megtöltött sütőedénybe. Süsse előmelegített sütőben 190°C-on 40-45 percig.

VÉKONY TÖLTÖTT TÉSZTA (HABVERŐ)

- 400 g közönséges liszt
- 300 ml Tej
- növényi olaj
- 1 tojás
- 2,5 g só

Mixelje össze a tojást és a tejet egy kancsóban. Szitálja bele a lisztet egy tálba. Adja hozzá a sót. Mixelje össze közepes sebességen. Fokozatosan adja hozzá a folyadékot. Fokozatosan növelje a sebességet, míg mindent bele nem kevert. Öntsön több, kis mennyiségű keveréket a meleg, enyhén megolajozott serpenyőbe. Süsse addig, míg aranybarna nem lesz mindkét oldalán (1 perc). Tegye félre és tartsa melegen.

EGYSZERŰ KEKSZEK (HABVERŐ)

- 100 g vaj
- 5 ml vanília kivonat
- 100 g közönséges liszt
- 150 g kristálycukor
- 1 tojás
- 100 g sütőporos liszt

Tegye a vajat, cukrot és vanília kivonatot egy tálba. Verje közepes sebességen, míg habos nem lesz (1-2 perc). Csökkentse a sebességet Adja hozzá a tojást. Fokozatosan növelje a sebességet, míg mindent bele nem kevert. Szitálja össze a liszteket, majd dolgozza bele a keverékbe. Formáljon gombócokat a keverékből. Tegye őket egy kivajazott sütőtálcára. Enyhén lapítsa le őket. Süsse előmelegített sütőben 180°C-on 12-15 percig. Hagyja hűlni a tálcán néhány percig, majd tegye egy rácsra.

HAGYOMÁNYOS VIKTÓRIA PISKÓTA (HABVERŐ)

- 100 g vaj/margarin
- 2 tojások
- 1 csepp vanília kivonat
- 100 g kristálycukor
- 100 g sütőporos liszt

Zsírozzon meg két 180 mm-es, egyenes oldalú sütőedényt. Bélelje ki az alját vajazott zsírpapírral Tegye a vajat és cukrot egy tálba. Verje közepes sebességen, míg habos nem lesz (1-2 perc). Csökkentse a sebességet Fokozatosan adja hozzá a tojásokat, majd a vaníliát, aztán a lisztet. Növelje közepesre a sebességet, ahogy a hozzávalók kezdenek elvegyülni. Tegye a keveréket a sütőedényekbe. Süsse előmelegített sütőben 180°C-on 25 percig. A felületnek aranybarnának kell lennie. Hűtse ki egy rácson. Fordítsa fel az egyik piskótatésztát. Tegyen rá egy málnalekvár réteget. Tegyen egy másik piskótatésztát a lekvár tetejére. Málnalekvár helyett használhat más tölteléket, pl. vajas krémet.

VAJAS KRÉM

- 50 g vaj/margarin
- 100 g porcukor

az alábbiak bármelyike:

- 2 csepp folyékony aroma
- 5 g kakaópor
- reszelt citrom-/narancshéj

Adjon hozzá egy kevés aromát, majd kóstolja meg, mielőtt többet adna hozzá. Tegye a vajat és cukrot egy tálba. Verje közepes sebességen, míg habos nem lesz (1-2 perc).

Recepteket weboldalunkon talál:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLI GÜVENLIK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Fiziksel, duyumsal veya zihinsel kapasiteli veya gerekli bilgi ve deneyimden yoksun kiiler bu cihaz sadece denetim/talimat altnda ve içerdii tehlikeleri kavradklarnda kullanabilirler.

Çocuklar cihaz kullanmak veya onunla oyun oynamamalıdır. Cihaz ve kablosunu, çocukların eriemeyecei yerlerde tutun.

Cihaz takma, sökme veya temizleme isleminden önce gözetimsiz birakilacaksa daima cihazi sebeke besleme prizinden ayirin.

Cihazın yanlış biçimde kullanılması, yaralanmalara yol açabilir.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

- Motor ünitesini herhangi bir sıvıya daldırmayın.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

SADECE EV IÇI KULLANIM

ÇIZIMLER

1. Çırpma aparatları
2. Kanca aparatları
3. Çıkarma düğmesi
4. Hız kumandası
5. Turbo düğmesi
6. Motor ünitesi
7. Kol
8. Mikser kilit düğmesi
9. Kol bırakma düğmesi
10. Ayak
11. Kase

bulaşık makinesinde yıkanabilir

İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE

- Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkarın.
- Motor ünitesi ve ayak dışındaki her şeyi ılık, sabunlu suda yıkayın. Durulayın ve kurutun.
- Motor ünitesini ve ayağı nemli bir bezle silin.
- Cihazı bir elektrik prizinin yakınında, kuru, sert, düz bir yüzeye yerleştirin.

FITTING THE WHISKS/HOOKS

1. Çırpıcı/kanca uçlarını takmadan veya çıkarmadan önce mikseri kapatın ve fişini prizden çekin.
2. Bir çırpma aparatı ve bir kanca aparatı, plastik bir dişli ile takılmıştır. Bunlar sağ tarafta ☼ (ŞEKİL A) ile işaretlenmiş açıklığa takılmalıdır.
3. Şaftın üzerindeki işaretleri, döndürme başlığındaki işaretlerle hizalamak için çırpıcı veya kanca ucunu çevirin ve döndürme başlığındaki yerine bir tık sesi ile oturana kadar itin.
4. İki çırpıcı veya iki kanca ucunu birlikte kullanın, karışık kullanmayın.

Çırpma/kanca aparatları çıkarmak için:

1. Cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
2. Fırlamalarını önlemek için her iki çırpma/kanca aparatını elinizle tutun ve çıkarma düğmesine basın. Böylece uçlar, döndürme başlığından hızla çıkacaktır.

EL MİKSERİNİ KULLANMA

1. Hız kontrolünü **O**'a getirin.
2. Fişi prize takın.
3. Hız kontrolünü istediğiniz hıza getirin (1 ila 5).
4. Turbo düğmesine basmanız, hız kontrolünün ayarladığı hızı geçersiz kılacak ve size ani bir hız yükselmesi sağlayacaktır. Sadece motor çalıştığında devreye girer (1 ila 5).

5. Motoru kapatmak için hız kontrolünü **O** simgesine getirin.
- Genellikle fazla miktarlar, koyu karışımlar ve katı madde oranı sıvı oranından daha fazla olan malzemeler, daha uzun süre ve daha düşük hız gerektirir.
- Küçük miktarlar, yoğunluğu az karışımlar ve sıvı oranı katı madde oranından daha fazla olan malzemeler daha kısa süre ve daha yüksek hız gerektirir.
- Çırpıcıları hafif, sulu hamurları, yumurta aklarını ve kremayı çırpmak/havalandırmak için kullanın.
- Daha kıvamlı hamurları (örn. ekmek, kek) karıştırmak için kanca uçları kullanın.
- Hamur yaparken, mikseri sadece malzemeleri karıştırmak için kullanın. Yoğurmak için kullanmayın. Cihaza fazla yüklenerek motora hasar verebilirsiniz.
- Motoru 3 dakikadan uzun süre kesintisiz çalıştırmayın, aşırı ısınabilir. 3 dakika sonra cihazı, dinlenmesi için en az 3 dakika kapalı tutun.
- Motor zorlanmaya başlarsa, karışıma mümkünse biraz su ilave edin veya cihazı kapatın ve işleme elle devam edin.

TABAN ÜNİTESİ VE KABIN KULLANIMI

1. Kabı taban ünitesine yerleştirin.
2. Ayağa takmadan önce, çırpma/kanca aparatları miksere takın.
3. Gerekiyorsa, kol bırakma düğmesine basarak kolu kaldırın.
4. Mikser kilit düğmesine basın ve basılı tutun (ŞEKİL B).
5. Mikseri aşağı ve geriye, kolun oyuk tepesinin içine doğru itin.
6. Mikser kilit düğmesini bırakın.
7. Kolu yükseltmek/indirmek için, kol çıkartma anahtarına basın ve basılı tutun, kolu yeniden yerleştirin ve sonra kol çıkartma anahtarını serbest bırakın (ŞEKİL C).
8. Mikseri koldan çıkarmak için, mikser kilit düğmesine basın ve basılı tutun, sonra mikseri koldan öne ve yukarı doğru kaldırarak çıkarın.
9. Motor çalışırken çırpıcıların hareketi, tüm malzemelere ulaşmak için kabı döndürecektir.

TEMİZLEME

1. Cihazı demonte etmeden veya temizlemeden önce prizden çıkarın.
2. Cihazı demonte edin.
3. Motor ünitesini nemli bir bezle silin.

Çırpıcı ve kanca uçları sabunlu sıcak suda veya bulaşık makinenizin çatal-bıçak sepetinde yıkayın.

ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

YEMEK TARIFLERI

SICAK ÇIKOLATA SUFLE (MIKSERIN ÇIRPMA AMAÇLI APARATIYLA)

- 75 g tereyağı
- 20 g toz kakao
- 50 g pudra şekeri
- 4 yumurtalar, sarıları beyazlarından ayrılmış
- 50 g sade un
- 450 g süt

Tereyağını bir tavada düşük ısıda eritin. Unu ve kakaoyu ekleyerek karıştırın. Sütü ilave edin. Karışım koyulaşana dek karıştırın. Ateşten alın. 30 dakika soğumaya bırakın. Yumurta sarılarını çırpın. Yumurta aklarını yüksek hızda birkaç saniye çırpın. Şekeri ekleyin ve katılaşana dek çırpmaya devam edin. Karışımları tereyağlı sürülmüş 1,2 litrelik fırına dayanıklı bir tabağa yerleştirin. Tabağı, yarısına kadar su doldurulmuş bir fırın tepsisine yerleştirin. 190°C'de önceden ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirin.

KREP (MIKSERIN ÇIRPMA AMAÇLI APARATIYLA)

- 400 g sade un
- 1 yumurta
- 300 ml süt
- 2,5 g tuz
- sıvı yağ

Yumurta ile sütü derin bir kapta karıştırın. Unu bir kaba eleyerek koyun. Tuz ilave edin. Orta hızda karıştırın. Sıvıyı yavaş yavaş ekleyin. Tüm malzemeler karışana dek hızı yavaş yavaş artırın. Hafifçe yağlanmış kızgın bir tavaya karışımdan ufak miktarda parçalar dökün. Her iki tarafını da altın sarısı-kahverengi arası bir renk alana dek pişirin (1'er dakika). Bir kenarda sıcak tutarak bekletin.

KLASIK KURABIYE (ÇIRPMALI)

- 100 g tereyağı
- 150 g pudra şekeri
- 5 ml vanilya esansı
- 1 yumurta
- 100 g sade un
- 100 g kendiliğinden kabaran un

Tereyağı, şeker ve vanilyayı bir kaba koyun. Kabarana dek orta hızda çırpın (1-2 dakika). Hızı düşürün. Yumurtayı ekleyin. Tüm malzemeler karışana dek hızı yavaş yavaş artırın. Unları birbiriyle harmanladıktan sonra çırptığınız karışıma ilave edin. Karışımdan topaklar oluşturun. Bu topakları yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Hafifçe bastırarak düzleştirin. 180°C'de önceden ısıtılmış fırında 12-15 dakika pişirin. Tepsiyi fırından çıkararak birkaç dakika soğumaya bırakın, sonra havalanması için ızgara şeklinde bir rafa aktarın.

KLASIK VICTORIA KEKI (MIKSERIN ÇIRPMA AMAÇLI APARATIYLA)

- 100 g tereyağı/margarin
- 100 g pudra şekeri
- 2 yumurtalar
- 100 g kendiliğinden kabaran un
- 1 damla vanilya esansı

İki adet 180 mm düz kenarlı fırın tepsisinin kenarlarını yağlayın. Tabanlarını tereyağı sürülmüş fırın kağıdıyla kaplayın. Tereyağı ve şekeri bir kaba koyun. Kabarana dek orta hızda çırpın (1-2 dakika). Hızı düşürün. Sırayla yumurtaları, vanilyayı ve unu yavaş yavaş ekleyin. Malzemeler karışmaya başladığında hızı orta kademeye getirin. Karışımı fırın tepsilerine boşaltın. 180°C'de önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Yüzey altın sarısı-kahverengi arası bir renkte görünmelidir. Tel bir raf üzerinde soğumaya bırakın. Keklerden birini ters çevirin. Üzerine bir kat ahududu reçeli sürün. Diğer keki reçelin üzerine yerleştirin. Ahududu reçeli yerine yağlı krema gibi başka dolgu malzemeleri de kullanabilirsiniz.

YAĞLI KREMA

- 50 g tereyağı/margarin
- 100 g pudra şekeri

aşağıdakilerden herhangi biri:

- 2 damla tatlandırıcı sıvı
- 5 g toz kakao
- limon/portakal kabuğu rendesi

Tat veren bu malzemeleri azar azar ilave edin ve arada sık sık lezzeti kontrol edin. Tereyağı ve şekeri bir kaba koyun. Kabarana dek orta hızda çırpın (1-2 dakika).

Web sitemizde yemek tarifleri de verilmektedir:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Acest aparat poate fi folosit de ctre persoane cu capaciti fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lips de experien i cunotine dac sunt supravegheate/ instruite i neleg pericolele la care se supun.

Copiii nu trebuie s foloseasc sau s se joace cu aparatul. Nu lsai aparatul i cablul la îndemâna copiilor.

Deconectați întotdeauna aparatul de la priza electrică dacă este lăsat nesupravegheat şi înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării.

Utilizarea incorectă a aparatului poate produce leziuni.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

- Nu introduceți unitatea motorului în lichid.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

SCHIȚE

1. Teluri
2. Spirale
3. Butonul Scoatere
4. Comanda de control al vitezei
5. Butonul Turbo
6. Unitatea motorului
7. Braț
8. Butonul de blocare a mixerului
9. Butonul de eliberare a brațului
10. Suport
11. Vas

se poate spăla în mașina de spălat vase

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate ambalajele și etichetele.
- Spălați toate componentele, mai puțin unitatea motorului, cu apă caldă și detergent. Clătiți-le și uscați-le.
- Ștergeți unitatea motorului și suportul cu o cârpă umedă.
- Așezați aparatul pe o suprafață uscată, fermă, nivelată, lângă o priză.

MONTAREA TELURILOR/SPIRALELOR PENTRU FRĂMÂNTAT

1. Opriți și scoateți mixerul din priză înainte de a monta sau scoate telurile/spiralele pentru frământat.
2. Un tel și o spirală sunt prevăzute cu apărătoare de plastic. Acestea trebuie montate în partea dreaptă, marcată cu ☼ (FIG A).
3. Rotiți fiecare tel sau spirală pentru a alinia vârfurile de pe ax cu șanțurile de pe capul de angrenare, apoi împingeți-l în capul de angrenare până când se aude un clic.
4. Folosiți ambele teluri sau ambele spirale pentru frământat, nu le amestecați.

Pentru a scoate telul/spirala:

1. Opriți aparatul și scoateți-l din priză.
2. Țineți ambele teluri/spirale, pentru a preveni sărirea lor, și apăsați butonul Scoatere. Vor fi scoase de pe capetele angrenajului.

UTILIZAREA MIXERULUI DE MÂNĂ

1. Comutați comanda de control al vitezei pe **O**.
2. Băgați întrerupătorul în priză.
3. Comutați comanda de control al vitezei la viteza pe care o doriți (de la 1 la 5).

4. Apăsând butonul turbo, veți anula viteza setată prin butoanele de viteză, iar aparatul va funcționa puțin la o viteză mare. Funcționează doar atunci când motorul deja este pornit (de la 1 la 5).
5. Comutați comanda de control al vitezei pe **O** pentru a opri motorul.

- În general, cantitățile mari, amestecurile dense și un procent mai mare de substanțe solide decât lichide sugerează un timp mai lung de preparare și o viteză mai mică.
- Cantitățile mai mici, amestecurile mai puțin dense și mai multe lichide decât produse solide sugerează timp de preparare mai scurt și viteze mai mari.
- Folosiți telurile pentru bătut/aerat cocă fină, unt, albușuri de ou și frișcă.
- Folosiți spiralele pentru a amesteca aluatul mai dens (ex. pâine, prăjituri de fructe).
- Atunci când preparați un aluat, folosiți mixerul doar pentru amestecarea ingredientelor. Nu îl folosiți pentru frământat. Îl veți supraîncărca și veți deteriora motorul.
- Nu lăsați motorul să funcționeze continuu mai mult de 3 minute, se poate supraîncălzi. După 3 minute, opriți aparatul pentru cel puțin 3 minute, pentru a-și reveni.
- Dacă motorul începe să dea semne de oboseală, adăugați mai mult lichid, dacă este posibil, sau opriți aparatul și continuați cu mâna.

FOLOSIREA SUPORTULUI ȘI VASULUI

1. Așezați vasul pe suport.
2. Montați telurile/spiralele pe mixer înainte de a-l monta pe suport.
3. Ridicați brațul, dacă este necesar, apăsând butonul de eliberare a brațului.
4. Apăsați și țineți apăsat butonul de blocare a mixerului (FIG. B).
5. Împingeți mixerul în jos și înapoi, în partea scobită de sus a brațului.
6. Eliberați butonul de blocare a mixerului.
7. Pentru a ridica/coborî brațul, apăsați și mențineți apăsat dispozitivul de deblocare a brațului, repoziționați brațul, apoi eliberați dispozitivul de deblocare a brațului (FIG C).
8. Pentru a scoate mixerul de pe braț, apăsați și țineți apăsat butonul de blocare a mixerului, apoi ridicați mixerul în față și în sus, pentru a-l scoate de pe braț.
9. Când motorul este în funcțiune, mișcarea telurilor va roti vasul, pentru a ajunge la toate ingredientele.

CURĂȚAREA

1. Scoateți-l din priză înainte de demontare și/sau curățare.
2. Dezasamblați aparatul.
3. Ștergeți unitatea motorului cu o cârpă umedă curată.

Spălați telurile și spiralele cu apă fierbinte cu detergent, sau în coșul pentru tacâmuri al mașinii de spălat vase.

PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu și sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice și electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

REȚETE

SUFLEU DE CIOCOLATĂ CALDĂ (LUCRAȚI CU TELURILE PENTRU BĂTUT)

- 75 g unt
- 20 g pudră de cacao
- 4 ouă, separate
- 50 g făină simplă
- 450 g lapte
- 50 g zahăr pudră

Topiți untul într-o cratiță, la foc mic. Adăugați făina și cacaua și amestecați. Adăugați laptele. Amestecați până se îngroașe. Luați-o de pe foc. Lăsați să se răcească timp de 30 minute. Bateți gălbenușurile de ou și adăugați-le. Bateți albușurile de ou la viteză mare timp de câteva secunde. Adăugați zahăr și bateți până se devine tare. Turnați ambele compoziții într-un vas rezistent la căldură, de 1,2 litri. Așezați vadul într-o tavă de copt umplută pe jumătate cu apă clocotită. Puneți la copt în cuptorul pre-încălzit la 190°C, timp de 40-45 minute.

RULOURI (LUCRAȚI CU TELUL PENTRU BĂTUT)

- 400 g făină simplă
- 1 ou
- 300 ml lapte
- 2,5 g sare
- ulei vegetal

Amestecați oul şi laptele într-o cană. Puneți făina într-un castron. Adăugați sarea. Mixați la viteză medie. Adăugați treptat lichidul. Măriți treptat viteza până când ingredientele se omogenizează. Puneți cantități mici de amestec într-o cratiță încinsă, uşor unsă. Gătiți până când capătă o culoare maronu-aurie pe ambele părți (1 minut). Puneți deoparte şi păstrați temperatura caldă.

BISCUIȚI NORMALI (LUCRAȚI CU TELURILE PENTRU BĂTUT)

- 100 g unt
- 150 g zahăr pudră
- 5 g esență de vanilie
- 1 ou
- 100 g făină simplă
- 100 g făină cu agent de creştere

Puneți untul, zahărul şi esența de vanilie într-un castron. Bateți cu telul la viteză medie până când amestecul devine pufos (1-2 minute). Reduceți viteza. Adăugați oul. Măriți treptat viteza până când ingredientele se omogenizează. Amestecați cele două tipuri de făină, apoi adăugați la amestec. Din amestec creați mingi. Aşezați-le într-o tavă de copt unsă. Aplatizați-le puțin. Puneți la copt în cuptorul pre-încălzit la 180°C, timp de 12-15 minute. Lăsați-i să se răcească câteva minute în tavă, apoi mutați-i pe un grilaj metalic.

PRĂJITURA VICTORIA CLASICĂ (LUCRAȚI CU TELURILE PENTRU BĂTUT)

- 100 g unt/margarină
- 100 g zahăr pudră
- 2 ouă
- 100 g făină cu agent de creştere
- 1 picătură esență de vanilie

Ungeți două forme de blat cu diametrul de 180mm. Acoperiți-le cu hârtie de copt. Puneți untul şi zahărul într-un castron. Bateți cu telul la viteză med ie până când amestecul devine pufos (1-2 minute). Reduceți viteza. Adăugați treptat ouăle, apoi vanilia, apoi făina. După ce ingredientele încep să se încorporeze, treceți la viteză medie. Puneți amestecul în formele de copt. Puneți la copt în cuptorul pre-încălzit la 180°C, timp de 25 minute. Lăsați să se coacă până când capătă o culoare maroniu-aurie. Răciți blatul pe un grilaj metalic. Întoarceți unul dintre blaturi invers. Deasupra puneți un strat de gem de zmeură. Puneți celălalt blat deasupra gemului. Puteți înlocui gemul de zmeură cu alte creme, cum ar fi crema de unt englezească.

CREMĂ ENGLEZEASCĂ

- 50 g unt/margarină
- 100 g zahăr pudră

la alegere:

- 2 picătur1 orice aromă lichidă
- 5 g pudră de cacao
- lămâie/portocală, rasă

Adăugați aromele treptat şi gustați înainte de a adăuga mai multe. Puneți untul şi zahărul într-un castron. Bateți cu telul la viteză medie până când amestecul devine pufos (1-2 minute).

Rețete disponibile pe site-ul nostru web
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се ползва от хора с ограничени физически, сетивни или умствени възможности, или без опит и познания, ако са под надзора/ инструктирани и осъзнават опасностите с това.

Децата не трябва да използват или да играят с уреда. Дръжте уреда и кабела далеч от достъпа на деца.

Винаги изключвайте уреда, като изваждате щепсела от мрежовия контакт, ако оставяте уреда без наблюдение или преди да то сглобите, разглобите или почистите.

Неправилната употреба на уреда може да доведе до нараняване.

Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

- Не поставяйте задвижващия блок в течност.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ИЛЮСТРАЦИИ

1. Бъркалки
2. Куки
3. Бутон за изваждане
4. Ключ на скоростите
5. Турбо бутон
6. Моторен блок
7. Приставка
8. Бутон за заключване
9. Бутон за освобождаване на приставката
10. Стойка
11. Купа

пригоден за миене в съдомиялна машина

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

- Отстранете опаковъчния материал и етикетите.
- Измийте всичко, с изключение на моторния блок и стойката, в топла, сапунена вода. Изплакнете и ги оставете да изсъхнат.
- Избършете моторния блок и стойката с влажна кърпа.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

ПОСТАВЯНЕ НА ТЕЛОВЕТЕ ЗА РАЗБИВАНЕ/КУКИТЕ

1. Изключете и извадете миксера от контакта, преди да монтирате или сваляте теловете за разбиване/куките.
2. Едната бъркалка и едната кука разполагат с пластмасова предавка. Те трябва да бъдат поставени в десния отвор, маркиран със символа ☼ (ФИГ. A).
3. Завъртете всеки тел за разбиване или кука, за да центровате издатините на вала спрямо процепите в задвижващата глава, след това ги натиснете в задвижващата глава, докато щракнат на мястото си.
4. Използвайте двата тела или двете куки за разбиване, не ги смесвайте.

Изваждане на бъркалките/куките:

1. Изключете уреда и го изключете от контакта.
2. Хванете бъркалките/куките, за да не изскочат и натиснете бутона за изваждане.Така ще ги извадите от задвижващите глави.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА РЪЧНИЯ МИКСЕР

1. Преместете контрола на скоростта на **O**.
2. Включете щепсела в захранващия контакт.
3. Преместете контрола на скоростта на желаната от Вас скорост (1 до 5).
4. Натискането на бутона турбо ще промени скоростта, зададена чрез контрола на скоростта, и ще ви осигури моментна висока скорост. Той действа само, когато моторът вече работи (1 до 5).
5. Преместете контрола на скоростта на **O**, за да изключите мотора.

- По принцип, големите количества, гъстите смеси и голямото съотношение на твърди частици предполагат по-дълга настройка на времето и по-ниски скорости.
- По-малките количества, по-редките смеси и повечето течности, отколкото твърди частици, предполагат по-кратки настройки на времето и по-високи скорости.
- Използвайте теловете за разбиване за биене/насищане с въздух на леко тесто, тесто за палачинки, белтъци и сметана.
- Използвайте куките за миксиране на по-плътно тесто (напр. хляб, плодов кейк).
- Когато правите тесто, използвайте миксера само за смесване на съставките. Не го използвайте за месене. Ще претоварите и ще повредите двигателя.
- Не оставяйте двигателя да работи непрекъснато повече от 3 минути, може да прегрее. След 3 минути го изключвайте за най-малко 3 минути, да се възстанови.
- Ако двигателят започне да се затруднява, добавете повече течност към сместа, ако е възможно, или го изключете и продължете на ръка.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПОСТАВКАТА И КУПАТА

1. Поставете купата върху поставката.
2. Монтирайте бъркалките/куките в миксера, преди да го поставите в стойката.
3. Ако е необходимо, повдигнете приставката чрез натискане на бутона за освобождаване.
4. Натиснете и задръжте бутона за заключване (ФИГ. B).
5. Натиснете миксера надолу и обратно, в кухата горна част на ръкава.
6. Освободете бутона за заключване.
7. За да повдигнете/снижите ръкава, натиснете и задръжте бутона за освобождаване на ръкава, препозиционирайте го и го освободете (ФИГ. C).
8. За да отстраните мискера от приставката, натиснете и задръжте бутона за заключване, след което придвижете миксера напред и назад, изваждайки го от приставката.
9. Когато моторът работи, бъркалките задвижват купата, като така те достигат до всички продукти.

ПОЧИСТВАНЕ

1. Изключете от контакта преди демонтаж и/или почистване
2. Разглобяване на уреда.
3. Почиствайте задвижващия блок с влажна кърпа.

Измийте теловете за разбиване и куките в гореща вода и сапун, или в кошничката за прибори на Вашата миялна машина.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.

РЕЦЕПТИ

ГОРЕЩО ШОКОЛАДОВО СУФЛЕ (ПРИСТАВКА ЗА РАЗБИВАНЕ)

- 75 г чисто масло
- 20 г какао на прах
- 50 г пудра захар
- 4 яйца, разделени на белтъци и жълтъци
- 50 г обикновено брашно
- 450 г мляко

Разтопете чистото масло в тенджера на слаб огън. Добавете, като разбърквате, брашното и какаото. Добавете млякото. Разбъркайте, докато се сгъсти. Отстранете от огъня. Оставете да се охлади за 30

минути. Добавете, като разбивате, жълтъците. Разбийте белтъците на висока скорост за няколко секунди. Добавете захарта и разбийте на сняг. Изсипете двете смеси в намазан с масло огнеупорен съд с вместимост 1,2 литра. Поставете съда в тава за печене, наполовина пълна с вряща вода. Изпечете в предварително загрята фурна на 190°C за около 40-45 минути.

ТЪНКИ ПЛОСКИ ПИТКИ (ПРИСТАВКА ЗА РАЗБИВАНЕ)

- 400 г обикновено брашно
- 1 яйце
- 300 мл мляко
- 2,5 г сол
- растително масло

Смесете яйцето и млякото в купа. Пресейте брашното в купа. Добавете солта. Разбийте на средна скорост. Постепенно добавете течността. Постепенно увеличете скоростта, докато се оформи смес. В нагорещен леко намазнен тиган слагайте по малко количество от сместа. Печете до получаване на златист цвят от двете страни (1 минута). Отстранете от огъня, но не оставяйте да изстинат.

ОБИКНОВЕНИ БИСКВИТИ (ПРИСТАВКА ЗА РАЗБИВАНЕ)

- 100 г чисто масло
- 150 г пудра захар
- 5 мл ванилова есенция
- 1 яйце
- 100 г обикновено брашно
- 100 г самонабухващо брашно

Сложете маслото, захарта и ваниловата есенция в купа. Разбийте на средна скорост до получаване на пухкава смес (1-2 минути). Намалете скоростта. Добавете яйцето. Постепенно увеличете скоростта, докато се оформи смес. Пресейте заедно двата вида брашно, след което ги добавете към сместа. Оформете топчета от сместа. Подредете ги в намаслена тава за печене. Леко ги сплескайте. Изпечете в предварително загрята фурна на 180°C за около 12-15 минути. Оставете тавата да изстине за няколко минути, след което я преместете върху метална решетка.

КЛАСИЧЕСКИ ПАНДИШПАН „ВИКТОРИЯ“ (ПРИСТАВКА ЗА РАЗБИВАНЕ)

- 100 г чисто масло/маргарин
- 100 г пудра захар
- 2 яйца
- 100 г самонабухващо брашно
- 1 капка ванилова есенция

Намаслете две форми за печене с прави стени, 180 мм. Постелете дъното им с намаслена хартия за печене. Сложете маслото и захарта в купа. Разбийте на средна скорост до получаване на пухкава смес (1-2 минути). Намалете скоростта. Постепенно добавете яйцата, ванилията, а след това и брашното. След като съставките започнат да образуват смес, увеличете до средна скорост. Поставете сместа във формите за печене. Изпечете в предварително загрята фурна на 180°C за около 25 минути. Повърхността трябва да е златисто кафява. Оставете да изстине върху метална решетка. Обърнете единия блат с вътрешната страна нагоре. Намажете го с малиново сладко. Поставете другия блат върху слоя сладко. Можете да замените малиновото сладко с други плънки, напр. маслен крем.

МАСЛЕН КРЕМ

- 50 г чисто масло/маргарин
- 100 г захар за глазури

което и да е от следните:

- 2 капки течна есенция
- 5 г какао на прах
- лимонова/портокалова кора, настъргана

Добавяйте по малко от подправките и опитвайте на вкус, преди да добавите повече. Сложете маслото и захарта в купа. Разбийте на средна скорост до получаване на пухкава смес (1-2 минути).

Рецепти има на нашата уеб страница:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.

يجب ألا يستخدم الأطفال الجهاز أو يعبثوا به. اجعل الجهاز والكبل بعيدا عن متناول الأطفال.

قم دوماً بفصل الجهاز عن مقبس مصدر التيار الكهربائي في حالة تركه بدون إشراف وقبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف.

يمكن أن يسبب إساءة استخدام الجهاز إصابات.

في حال تلف كابل الإمداد، فيجب استبداله من قبل الجهة الصانعة أو أحد وكلاء الخدمة أو الأشخاص المؤهلين بشكل مماثل لتفادي حدوث خطر.

- لا تضع وحدة الموتور في سائل.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررة في التعليمات.
- لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

للاستعمال المنزلي فقط

الرسومات

1. المضارب
2. المشابك
3. زر الإخراج
4. أداة التحكم في السرعة
5. زر التربو
6. وحدة الموتور
7. الذراع
8. زر قفل الخلاط
9. زر إخراج الذراع
10. قاعدة
11. وعاء

خزانة غسالة الصحون

قبل الاستخدام لأول مرة

- قم بإزالة أي مواد تعبئة وتغليف وملصقات.
- اغسل كل شيء ما عدا وحدة الموتور والقاعدة في ماء دافئ وصابون. اشطف وجفف.
- امسح وحدة الموتور والقاعدة بقطعة قماش مبللة.
- ضع الجهاز على سطح مستو ثابت وجاف بالقرب من مقبس كهرباء.

1. أطفئ وافصل الخلاط عن التيار قبل تثبيت أو فصل المضارب/الخطاطيف.
2. يتم تركيب مضرب واحد ومشبك واحد بترس من البلاستيك ويجب تركيبها في الفتحة المعلمة على الجانب الأيمن ☼ (الشكل A).
3. أدر كل مضرب أو خطاف ليكون بمستوى الأجزاء البارزة على العمود مع فتحات رأس المحرك وادفع حتى يأخذ مكانه الطبيعي.
4. استخدم كلا الخلاطين أو كلا الكلاّبين ولا تجمع بينهما.

لإزالة المضارب/المشابك:

1. أطفئ وافصل الخلاطة وهزها بهدوء لكي يسقط كل سائل زائد في طاس الخلط.
2. أمسك المضارب/المشابك لمنعها من القفز للخارج ثم اضغط زر الإخراج. هذا سيخرجهم من رؤوس المحرك.

استخدام الخلاط اليدوي

1. حرك أداة التحكم في السرعة إلى**O**.
2. اربط الجهاز بالتيار الكهربائي.
3. حرك أداة التحكم في السرعة للسرعة التي تحتاجها (1 إلى 5).
4. يؤدى الضغط على زر التربو إلى تجاهل السرعة المحددة بأزرار السرعة ويعطيك دفعة من السرعة العالية. وهو لا تعمل إلا عندما يكون الموتور قيد التشغيل.
5. انقل أداة التحكم في السرعة إلى **O** لإيقاف الموتور.

- بشكل عام وللكميات الكبيرة والخليط المكثف والمستوى العالي من المواد الصلبة مقارنة مع المواد السائلة، ينصح استخدام أوقات طويلة وسرعة بطيئة.
- للكميات القليلة والخلطات الخفيفة التي تحتوي على سوائل أكثر من المواد الصلبة، ينصح باستخدام أوقات قصيرة وسرعة عالية.
- استخدم المضارب للضرب/عمل عجينة ناعمة و خليط وزلال البيض والقشدة.
- استخدم الخطاطيف لخلط العجينة الكثيفة (مثل الخبز أو العجين مع الفاكهة).
- لعمل عجين الكيك، استخدم الخلاطة فقط لخلط المواد. لا تستخدمها لمعالجة العجينة لأن ذلك يضغط على المحرّك ويضر به.
- لا تستخدم الجهاز لمدة تزيد على 3 دقائق. بعد مرور هذا الوقت اتركه للاستراحة لمدة 3 دقتئق قبل الاستمرار.
- في حالة وجود صعوبة في استمرار المحرك، أضف سائلا إلى الخليط أو أطفئ الجهاز واستمرّ يدوياً.

استخدام القاعدة والوعاء

1. ضع الوعاء على القاعدة.
2. قم بتركيب المضارب/المشابك في الخلاط قبل تركيبها في القاعدة.
3. ارفع الذراع، إذا لزم الأمر، بالضغط على زر الإخراج.
4. اضغط مع الاستمرار على زر قفل الخلاط (الشكل B).
5. ادفع الخلاط لأسفل وإلى الخلف في الجزء العلوي الأجوف للذراع.
6. اترك زر قفل الخلاط.
7. لرفع/خفض الذراع، اضغط على الذراع ثم اتركه وقم بإعادة وضع الذراع ثم اتركه (الشكل C).
8. لإخراج الخلاط من الذراع، اضغط مع الاستمرار على زر قفل الخلاط ثم ارفع الخلاط للأمام وناحية الذراع.
9. عندما يتم تشغيل الموتور، سوف تدير حركة المضارب الوعاء للوصول إلى جميع المكونات.

التنظيف

1. قم بإيقاف الجهاز ثم افصله.
2. قم بتفكيك الجهاز.
3. اامسح وحدة الموتور بقطعة قماش مبللة.

اغسل المضارب والخطاطيف بماء صابوني ساخن أو في سلة أدوات المائدة في غسالة الصحون.

رمز سلة المهملات على العجلة

لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

T22-5002248

22900-56 220-240V~50/60Hz 300Watts

22900-56 220-240В~50/60Гц 300 Вт