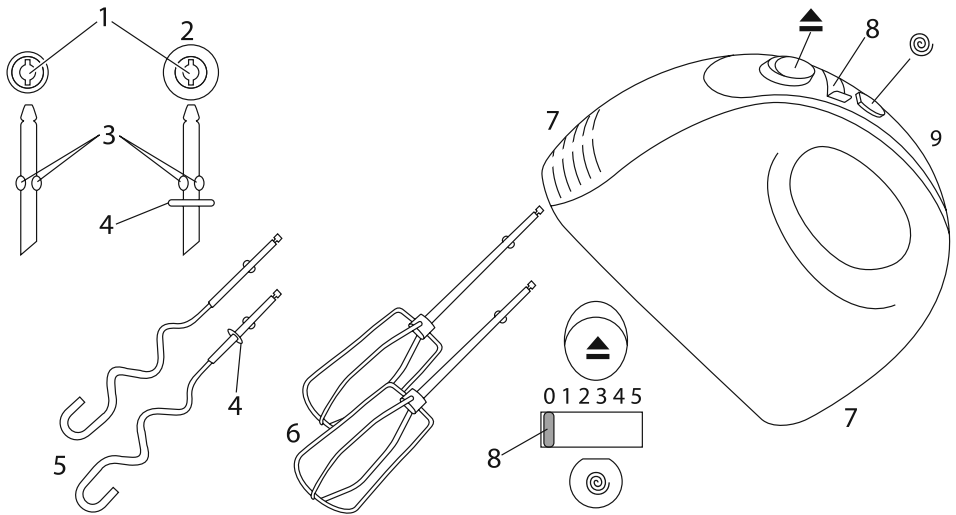




Russell Hobbs




instructions	2	ИНСТРУКЦИИ (Русский)	24
Bedienungsanleitung	4	pokyny	26
mode d'emploi	6	inštrukcie	28
instructies	8	instrukcja	30
istruzioni per l'uso	10	uputstva	32
instrucciones	12	navodila	34
instruções	14	οδηγίες	36
brugsanvisning	16	utasítások	38
bruksanvisning	18	talimatlar	40
instruksjoner	20	instrucțiuni	42
ohjeet	22	ИНСТРУКЦИИ (Български)	44



Read the instructions and keep them safe. If you pass the appliance on, pass on the instructions too. Remove all packaging, but keep it till you know the appliance works.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:


- 1 This appliance must only be used by or under the supervision of a responsible adult. Use and store the appliance out of reach of children.
- 2 Don't put the appliance in liquid, don't use it in a bathroom, near water, or outdoors. 
- 3 Keep fingers, hair, clothing and kitchen utensils clear of the whisks/hooks.
- 4 Route the cable so it doesn't overhang, and can't be tripped over or caught.
- 5 Don't leave the appliance unattended while plugged in.
- 6 Don't fit any attachment or accessory other than those we supply.
- 7 Don't let anything enter the vents.
- 8 Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- 9 Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.
- 10 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, in order to avoid hazard.

household use only

FITTING THE WHISKS/ HOOKS


- 1 Switch off (0) and unplug the mixer before fitting or removing the whisks/hooks.
- 2 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.
- 3 Fit the hook with the flange to the drive head with the large hole.
- 4 The whisks may be fitted to either drive head.
- 5 Use both whisks or both hooks, don't mix them.


REMOVING THE WHISKS/HOOKS

- 6 Switch off (0) and unplug the mixer, then shake any excess mixture into the mixing bowl.
- 7 Hold both whisks/hooks, to prevent them jumping out, and press . This will eject them from the drive heads.

diagrams

- 1 drive heads (underneath)
- 2 large hole
- 3 pips
- 4 flange

- 5 hooks
- 6 whisks
- 7 vents
-  eject
- 8 speed control

-  turbo
- 9 handle

 THE TURBO BUTTON

- 10 Pressing the turbo button will over-ride the speed set by the speed control, and give you a burst of high speed.
- 11 It only works when the motor is already running (1 to 5).

 USING THE MIXER

- 12 Move the speed control to 0.
- 13 Put the plug into the power socket.
- 14 Move the speed control to the speed you require (1 to 5).
- 15 Generally, large quantities, thick mixes, and a high ratio of solids to liquids suggest longer timings and slower speeds.
- 16 Smaller quantities, thinner mixes, and more liquids than solids suggest shorter timings and higher speeds.
- 17 Use the whisks for beating/aerating light dough, batter, egg whites and cream.
- 18 Use the hooks for mixing heavier dough (e.g. bread, fruit-cake).
- 19 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.
- 20 If you need to set the mixer down, switch off (0), and shake any mixture off the whisks/hooks.
- 21 Don't use the appliance continuously for more than 4 minutes. After 4 minutes use, let it rest for 10 minutes before carrying on.
- 22 If the motor starts to labour, add more liquid to the mix, if possible, or switch off and carry on by hand.
- 23 Move the speed control to 0 to switch off.



 CARE AND MAINTENANCE

- 24 Switch the appliance off (0), and unplug it.
- 25 Clean the outside surfaces of the appliance with a damp cloth.
- 26 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**

-  = teaspoon
-  = egg, large (63-73g)

wraps (whisk)

- 400 g plain flour
- 300 ml milk
- vegetable oil
- 1  egg
- ½  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.


recipes are available on our website:

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

Lesen Sie die Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung weiter. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, aber heben Sie diese auf, bis Sie sicher sind, dass das Gerät funktioniert.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:


- 1 Dieses Gerät ist nur von einem oder unter der Aufsicht eines verantwortungsvollen Erwachsenen zu benutzen. Das Gerät darf nur außer Reichweite von Kindern benutzt bzw. aufbewahrt werden.
- 2 Das Gerät keinesfalls in Flüssigkeit tauchen, in einem Badezimmer, in der Nähe von Wasser oder im Freien benutzen. 
- 3 Die Rührhaken oder Knethaken nicht mit Fingern, Haaren, Kleidung oder Küchenutensilien in Berührung kommen lassen.
- 4 Legen Sie das Kabel so, dass es nicht überhängt und man nicht darüber stolpern bzw. sich nicht darin verfangen kann.
- 5 Das Gerät nicht unbeaufsichtigt liegen lassen, wenn sich der Stecker in der Steckdose befindet.
- 6 Am Gerät dürfen keine anderen Aufsätze oder Zubehörteile angebracht werden als die von uns gelieferten.
- 7 Achten Sie darauf, dass nichts in die Lüftungsöffnungen gelangt.
- 8 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu dem in dieser Anleitung beschriebenen Verwendungszweck.
- 9 Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.
- 10 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

Nur für den Gebrauch im Haushalt

EINSETZEN VON RÜHRHAKEN ODER KNETHAKEN

- 1 Schalten Sie das Gerät aus (0) und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie die Rührhaken oder Knethaken aufstecken oder abnehmen.
- 2 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.
- 3 Der Knethaken mit dem Ring wird in den Antriebskopf mit der großen Öffnung eingesetzt.
- 4 Der Rührhaken können in eine beliebige Öffnung eingesetzt werden.
- 5 Verwenden Sie immer beide Rührhaken oder Knethaken, aber nicht einen Rührhaken und einen Knethaken.

ENTFERNEN VON RÜHRHAKEN/ KNETHAKEN

- 6 Schalten Sie das Gerät aus (0) und ziehen Sie den Netzstecker. Schütteln Sie den überschüssigen Teig in die Rührschüssel.
- 7 Halten Sie beide Rührhaken/Knethaken fest, damit sie nicht herausspringen. Drücken Sie die -Taste, um sie aus dem Antriebskopf zu nehmen.

DIE TURBO-TASTE

- 10 Wenn Sie die Turbo-Taste drücken, überspringen Sie die einzelnen Geschwindigkeitsstufen und der Mixer läuft sofort auf höchster Geschwindigkeit.
- 11 Die Turbofunktion kann nur aktiviert werden, wenn der Motor bereits läuft (1 bis 5).

BEDIENUNG DES MIXERS

- 12 Stellen Sie den Regler auf die Geschwindigkeitsstufe 0.

Zeichnungen

1 Antriebsköpfe (unterhalb)	5 Knethaken	⊙ turbo
2 große Öffnung	6 Rührhaken	9 Griff
3 Noppen	7 Belüftungsöffnungen	
4 Ring	▲ Auswurfaste	
	8 Geschwindigkeitsregler	

- Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
- Wählen Sie je nach Bedarf die entsprechende Geschwindigkeitsstufe (1 bis 5).
- Im Allgemeinen benötigen größere Mengen oder dickflüssigere Mischungen mit einem größeren Anteil an festen Bestandteilen längere Zubereitungszeiten bei geringerer Rührgeschwindigkeit.
- Für kleinere Mengen oder dünnflüssigere Mischungen mit einem geringeren Anteil an festen Bestandteilen werden kürzere Zubereitungszeiten bei höheren 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.
- Wenn Sie das Gerät zur Seite legen möchten, schalten Sie es bitte aus (0) und schütteln Sie die Mischung von den Rührhaken/Knethaken.
- Das Gerät nicht länger als 4 Minuten ununterbrochen laufen lassen. Nach 4 Minuten Betrieb das Gerät 10 Minuten lang abkühlen lassen, bevor Sie es wieder in Gang setzen.
- 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.
- Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie den Regler auf 0.


 PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus (0) und ziehen Sie den Netzstecker.
- Reinigen Sie die äußeren Oberflächen des Geräts, mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die Rührhaken und Knethaken mit heißem Seifenwasser oder im Besteckkorb Ihrer Spülmaschine.

 MÜLLTONNEN SYMBOL

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**

 = Teelöffel

 = Ei, groß (63-73 g)

Wraps (Rührgerät)

400 g Weizenmehl

1  Ei

300 ml Milch

½  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.

Rezepte finden Sie auf unserer Website:

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

Lisez les instructions et gardez-les. Si vous passez l'appareil à quelqu'un, n'oubliez pas de lui passer la notice aussi. Enlevez l'emballage, mais gardez-le le temps de vérifier l'état de l'appareil.



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Prenez des précautions essentielles comme:

- 1 Cet appareil doit uniquement être utilisé par ou sous la supervision d'un adulte responsable. Utilisez et rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- 2 N'immergez pas l'appareil dans un liquide, ne l'utilisez pas dans une salle de bains, à proximité d'une source d'eau ou à l'extérieur.
- 3 Eloigner les doigts, cheveux, vêtements et ustensiles de cuisine des fouets pendant le fonctionnement.
- 4 Branchez le cordon de sorte qu'il ne pende pas et qu'il n'y ait aucun risque de trébucher dessus ou de l'accrocher.
- 5 Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- 6 N'installez que des accessoires et des pièces de rechange qui proviennent du fabricant.
- 7 Ne laissez aucun objet quelconque pénétrer les points de ventilation.
- 8 N'utilisez pas l'appareil dans un autre but que celui décrit dans ces instructions.
- 9 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- 10 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.



usage ménager uniquement

👁️ FIXATION DU FOUET/DES CROCHETS MALAXEURS

- 1 Eteignez (0) et débranchez le mixeur avant de fixer ou de retirer les fouet/crochets malaxeurs.
- 2 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.
- 3 Insérez le crochet avec la bride dans la tête motrice avec le grand orifice.
- 4 Les fouets peuvent être insérés indifféremment dans les deux têtes motrices.
- 5 Utiliser ensemble les deux fouets ou les deux crochets malaxeurs; ne pas mélanger les deux types d'accessoires.

⚠️ RETRAIT DU FOUET/DES CROCHETS MALAXEURS

- 6 Eteignez (0) et débranchez le mixeur, puis secouez pour enlever l'excès de mixture dans le bol mélangeur.
- 7 Maintenez les fouets/crochets malaxeurs, pour éviter qu'ils ne sortent et appuyez sur le bouton ⚠️. Ils seront éjectés des têtes motrices.

🌀 LE BOUTON TURBO

- 10 En appuyant sur le bouton turbo, vous pouvez dépasser la vitesse réglée avec le contrôle de vitesse et obtenir une impulsion de haute vitesse.
- 11 Cela ne fonctionne que si le moteur tourne déjà (1 à 5).

👁️ UTILISATION DU MIXEUR

- 12 Régler le contrôle de vitesse sur 0.
- 13 Branchez la prise sur le secteur.
- 14 Régler le contrôle de vitesse sur la vitesse souhaitée (1 à 5).
- 15 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.
- 16 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.
- 17 Utilisez les fouets pour battre/aérer la pâte légère, la pâte à frire, les blancs d'œufs et la crème.

schémas

1 têtes motrices (dessous)	5 crochets malaxeurs	@ turbo
2 grand orifice	6 fouets	9 poignée
3 ergots	7 points de ventilation	
4 bride	▲ ejection	
	8 contrôle de vitesse	

- 18 Utilisez les crochets pour mixer une pâte plus lourde (par exemple, pain, gâteau aux fruits).
- 19 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.
- 20 Si vous devez poser le mixeur, éteignez-le (0) et secouez la mixture des fouets/crochets malaxeurs.
- 21 N'utilisez pas l'appareil de façon continue pendant plus de 4 minutes. Après 4 minutes, laissez-le se reposer pendant 10 minutes avant de continuer.
- 22 Si le moteur commence à fatiguer, ajoutez du liquide au mélange, si possible, ou éteignez-le et continuez à la main.
- 23 Régler le contrôle de vitesse sur 0 pour éteindre l'appareil.

👁 SOINS ET ENTRETIEN

- 24 Eteignez (0) et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- 25 Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- 26 Lavez les fouets et les crochets à l'eau chaude et savonneuse, ou dans le panier à couverts de votre lave-vaisselle.

**SYMBOLE POUBELLE BARRÉE**

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**

☞ = cuillère(s) à café

⑦⑩ = œuf de grande taille (63-73 g)

wrap (fouet)

400 g farine

1 ⑦⑩ œuf

300 ml lait

½ ☞ sel

huile végétale

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.

des recettes sont disponibles sur notre site Web:

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

Lees de instructies en bewaar ze goed. Als u het apparaat aan iemand geeft, geef ook de instructies. Verwijder de verpakking, maar niet weggooien voor u zeker bent dat alles werkt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:


- 1 Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door of onder toezicht van een volwassene. Het apparaat moet steeds buiten het bereik van kinderen gebruikt en opgeborgen worden.
- 2 Dit apparaat mag niet in vloeistoffen worden ondergedompeld of in de badkamer, in de buurt van water of in de open lucht worden gebruikt. 
- 3 Zorg dat u niet met uw handen, haar, kleding of keukengerei in de buurt van de garden/kneedhaken komt.
- 4 Leg het snoer zodanig dat het niet uitsteekt en dat niemand erover kan struikelen of erachter kan blijven haken.
- 5 Laat het apparaat niet onbeheerd achter, terwijl de stekker in het stopcontact zit.
- 6 Gebruik uitsluitend de door ons geleverde accessoires of hulpstukken.
- 7 Zorg dat er niets in de de luchtopeningen kan komen.
- 8 Het apparaat uitsluitend gebruiken voor de doeleinden beschreven in de handleiding.
- 9 Gebruik het apparaat niet indien het beschadigd is of een defect vertoont.
- 10 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundige persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

uitsluitend voor huishoudelijk gebruik

DE GARDEN/KNEEDHAKEN AANBRENGEN

- 1 Voordat u de garden/kneedhaken aanbrengt of verwijdert, dient u de mixer uit te schakelen (0) en de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- 2 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.
- 3 Installeer de haak met de opstaande rand op de aandrijfkop met het grote gat.
- 4 De garden kunnen op elke aandrijfkop bevestigd worden.
- 5 Gebruik beide garden of kneedhaken. Gebruik nooit een combinatie van garde en kneedhaak.

DE GARDEN/DEEGHAKEN VERWIJDEREN

- 6 Schakel de mixer uit (0) en trek de stekker uit het stopcontact. Schud daarna het overtollige mengsel uit in de mengkom.
- 7 Houd beide garden/kneedhaken vast, om te vermijden dat ze losspringen, en druk op de -knop. Hierdoor kan u ze verwijderen van de drijfkoppen.

DE TURBO-TOETS

- 10 Als u op de turbotoets drukt wordt de ingestelde snelheid genegeerd, u schakelt kort over op hoge snelheid.
- 11 Dit werkt enkel als de motor reeds ingeschakeld is (1 tot 5).

HET GEBRUIK VAN DE MIXER

- 12 Zet de snelheidsregelaar op 0.
- 13 Steek de stekker in het stopcontact.
- 14 Zet de snelheidsregelaar op de gewenste snelheid (1 tot 5).
- 15 Gewoonlijk stemmen grote hoeveelheden, dikke mengsels en een hoge verhouding van vaste stoffen tot vloeistoffen overeen met een langere timing en langzamere snelheden.
- 16 Kleinere hoeveelheden, dunnere mengsels en meer vloeistoffen dan vaste stoffen stemmen overeen met een kortere timing en hogere snelheid.

afbeeldingen

1 aandrijfkoppen (onderzijde)	5 deeghaken	Ⓢ turbo
2 groot gat	6 garden	9 handvat
3 uitsteeksels	7 luchtopeningen	
4 rand	▲ uitwerpen	
	8 snelheidsregelaar	

- 17 Gebruik de garden om licht deeg, beslag, eiwit en slagroom te kloppen.
- 18 Gebruik de deeghaken om zwaarder deeg (bijv. voor brood, vruchtencake, etc.) te mengen.
- 19 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.
- 20 Indien u de mixer moet neerzetten, zet hem dan uit (0) en schudt het mengsel van de garden/kneedhaaken.
- 21 Gebruik het apparaat maximaal 4 minuten achter elkaar. Laat de motor na 4 minuten minstens 10 minuten afkoelen voordat u verdergaat.
- 22 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.
- 23 Zet de snelheidsregelaar op 0 om uit te schakelen.

👁 ZORG EN ONDERHOUD

- 24 Voordat u het apparaat reinigt, dient u het uit te schakelen (0) en de stekker uit het stopcontact te halen.
- 25 Maak de buitenzijden van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- 26 Was de garde en haken af in een warm zeepsopje, of in het bestekbakje van uw vaatwasmachine.

♻ SYMBOOL VAN VUILCONTAINER

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

- 5 = theelepel
- ⑦⑦ = ei, groot (63-73g)

wraps (gardes)

- 400 g gewone bloem
- 1 ⑦⑦ ei
- 300 ml melk
- ½ 5 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.


u vindt recepten op onze website:

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

Leggere attentamente le istruzioni e conservarle. Se l'apparecchio viene ceduto a terzi, passare anche le istruzioni. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, ma conservarlo fino a quando si è certi che l'apparecchio funzioni.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

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


- 1 Questo apparecchio deve essere usato solo da un adulto responsabile, o sotto il suo controllo. Utilizzare e riporre l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- 2 Non immergere l'apparecchio in acqua; non utilizzarlo in bagno o vicino all'acqua e non utilizzarlo all'aperto. 
- 3 Tenere dita, capelli, indumenti ed utensili da cucina lontano dalle fruste.
- 4 Sistemare il cavo d'alimentazione in modo che non penzoli, non ci si possa impigliare o inciampare.
- 5 Non lasciare l'apparecchio incustodito con la spina inserita.
- 6 Applicare solo gli accessori o gli elementi di corredo forniti.
- 7 Evitare che qualsiasi oggetto entri nelle fenditure di ventilazione.
- 8 Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi se non quelli descritti nel libretto d'istruzioni.
- 9 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- 10 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, dall'agente di servizio o da qualcun altro similmente qualificato, per evitare incidenti.

solo per uso domestico

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 (0) e staccare la spina.
- 2 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.
- 3 Montare la frusta a spirale con la flangia sull'attacco di rotazione con il foro grande.
- 4 Le fruste possono essere montate su entrambi gli attacchi di rotazione.
- 5 Utilizzare entrambe le fruste normali o a spirale, ma non mischiarle tra loro.

COME RIMUOVERE LE FRUSTE NORMALI O A SPIRALE

- 6 Spegnere l'apparecchio (0), staccare la spina e togliere l'impasto in eccesso rimasto sulle fruste.
- 7 Tenere entrambe le fruste, normali o a spirale, per evitare che cadano quando si preme il pulsante di espulsione fruste .

IL PULSANTE TURBO

- 10 Premendo il pulsante turbo viene modificata la velocità impostata con il selettore di velocità e si avrà un improvviso aumento di velocità.
- 11 Funziona solo quando il motore è già operante (da 1 a 5).

COME UTILIZZARE LO SBATTITORE

- 12 Posizionare il selettore di velocità su 0.
- 13 Inserire la spina nella presa di corrente.
- 14 Posizionare il selettore di velocità sulla velocità desiderata (da 1 a 5).
- 15 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.
- 16 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.

immagini

1 attacchi di rotazione (sotto)	5 fruste a spirale	⊙ turbo
2 foro grande	6 fruste	9 manico
3 sporgenze	7 fenditure di ventilazione	
4 flangia	▲ espulsione	
	8 selettore di velocità	

- 17 Utilizzare le fruste per sbattere/aerare gli impasti leggeri, le pastelle, i chiari d'uovo e la panna.
- 18 Utilizzare le fruste a spirale per lavorare gli impasti più pesanti (ad esempio quelli per il pane o per le torte).
- 19 Per evitare di sovraccaricare l'apparecchio e danneggiare il motore, utilizzare lo sbattitore solo per lavorare gli ingredienti dell'impasto e non per impastare.
- 20 Se è necessario appoggiare lo sbattitore, spegnerlo (0) e scuoterlo per far cadere l'impasto rimasto sulle fruste.
- 21 Non usare l'apparecchio in continuazione per più di 4 minuti. Dopo averlo usato per 4 minuti, lasciarlo riposare per altri 10 minuti prima di continuare.
- 22 Se il motore comincia a procedere a stento, aggiungere altro liquido all'impasto se possibile, altrimenti spegnere l'apparecchio e procedere a mano.
- 23 Posizionare il selettore di velocità su 0 per spegnere l'apparecchio.

CURA E MANUTENZIONE


- 24 Prima di pulire l'apparecchio, spegnerlo (0) e staccare la spina.
- 25 Pulire le superfici esterne dell'apparecchio con un panno umido.
- 26 Lavare le fruste normali e le fruste a spirale in acqua calda saponata o nel cestello portacoltelli della lavastoviglie.

SIMBOLO BIDONE DELLA SPAZZATURA SU RUOTE

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 indifferenziati, ma recuperati, riutilizzati o riciclati.



ricetta

 = cucchiaino di passata

⑦⑩ = uovo, grande (63-73 g)

involtini (frusta)

400 g farina bianca

1 ⑦⑩ uovo

300 ml latte

½  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.

le ricette sono disponibili sul nostro sito:

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

Lea las instrucciones y guárdelas en un lugar seguro. Si da el aparato a otro, pase también las instrucciones. Quite todo el embalaje, y guárdelo hasta que sepa que el aparato funciona bien.

SEGURIDAD IMPORTANTE

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- 1 Este aparato deberá ser usado por, o bajo la supervisión de un adulto responsable. Use y guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
- 2 No ponga el aparato en líquido, no lo use en un cuarto de baño, cercano al agua, o al aire libre.
- 3 Mantenga los dedos, cabello, ropa y los utensilios de cocina lejos de los accesorios batidores.
- 4 Coloque el cable de manera que no sobresalga, y alguien pueda tropezar con él o engancharlo.
- 5 No deje el aparato desatendido mientras está enchufado.
- 6 No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- 7 No permita que entre algo por la ventilación.
- 8 No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- 9 No use el aparato si está dañado o funciona mal.
- 10 Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar – para evitar peligro.




sólo para uso doméstico

INSTALAR LOS ACCESORIOS BATIDORES

- 1 Apague (0) y desenchufe la batidora antes de sacar los accesorios batidores.
- 2 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.
- 3 Introduzca el gancho con el reborde en el cabezal de accionamiento con el agujero grande.
- 4 Los accesorios batidores pueden introducirse en cualquiera de los dos cabezales de accionamiento.
- 5 Use ambos accesorios batidores o ambos ganchos. No mezcle los tipos de accesorio batidor.

QUITAR LOS ACCESORIOS BATIDORES/GANCHOS

- 6 Apague (0) y desenchufe la batidora. Agite la mezcla restante en el recipiente.
- 7 Coja ambos accesorios/ganchos para evitar que caigan y pulse el botón . Así los expulsará de los cabezales de accionamiento.

EL BOTÓN TURBO

- 10 Si pulsa el botón turbo, anulará la velocidad ajustada con el control de velocidad y le proporcionará un corto estallido a alta velocidad.
- 11 Sólo funciona cuando el motor ya está funcionando (1 a 5).

USO DE LA BATIDORA

- 12 Mueva el control de velocidad a 0.
- 13 Enchufe el aparato a la corriente.
- 14 Mueva el control de velocidad a la velocidad deseada (1 a 5).
- 15 En general, las cantidades elevadas, mezclas espesas y una elevada proporción de sólidos frente a líquidos sugieren programaciones más largas y velocidades más lentas.
- 16 Las cantidades inferiores, mezclas más finas y más proporción de líquidos que de sólidos sugieren programaciones más cortas y velocidades superiores.
- 17 Use los accesorios batidores para batir/montar masa ligera, pasta para rebozar, clara de huevo y la nata.

ilustraciones	4 reborde	8 control de velocidad
1 cabezales de accionamiento (debajo)	5 ganchos	⊙ turbo
2 agujero grande	6 accesorios batidores	9 asa
3 trabas	7 ventilación	
	▲ expulsar	

- 18 Use los ganchos para batir masas más pesadas (ej. pan, pastel de fruta).
- 19 Cuando forme una masa, use la batidora solamente para mezclar los ingredientes. No la use para amasar. La sobrecargará y dañará el motor.
- 20 Si necesita hacer descansar la batidora poniéndola sobre una superficie, apáguela (0), y agítela para quitar la mezcla de los accesorios batidores/ganchos.
- 21 No use el aparato continuamente por más de 4 minutos. Después de usarlo por 4 minutos, déjelo descansar por 10 minutos antes de a continuar.
- 22 Si el motor funciona forzado, añada más líquido a la mezcla, si es posible, o apague la batidora y continúe a mano.
- 23 Mueva el control de velocidad a 0 para apagar el aparato.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- 24 Apáguela (0) y desenchúfela antes de limpiarla.
- 25 Limpie las superficies exteriores del aparato con un paño húmedo.
- 26 Lave las batidoras y los ganchos con agua caliente con jabón o la cesta de cubiertos del lavavajillas.

SÍMBOLO DE UN CONTENEDOR CON RUEDAS

Para evitar problemas medioambientales y de salud debido a 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

- 5 = cucharada pequeña
 ⑦ = huevo, grande (63-73 g.)

wrap (accesorio batidor)

- 400 g harina
 1 ⑦ huevo
 300 ml leche
 ½ 5 sal
 aceite vegetal

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.

en nuestra página web encontrará recetas:

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

Leia atentamente todas as instruções e guarde-as num local seguro. Se passar o aparelho a alguém, forneça também as instruções. Retire todo o material de embalagem, mas guarde-o até verificar que o aparelho funciona.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

- 1 Este aparelho só deve ser utilizado por um adulto ou sob a vigilância de um adulto responsável. Utilize e guarde o aparelho fora do alcance das crianças.
- 2 Não mergulhe o aparelho em líquidos, nem utilize em casas de banho, próximo de água ou ao ar livre.
- 3 Mantenha os dedos, o cabelo, a roupa e os utensílios de cozinha afastados dos batedores.
- 4 Encaminhe o cabo eléctrico de forma a não ficar suspenso, trilhado ou onde se possa tropeçar.
- 5 Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver ligado.
- 6 Não instale um acessório que não seja fornecido por nós.
- 7 Não deixe entrar nada nas aberturas.
- 8 Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- 9 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.
- 10 Se o cabo eléctrico estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou qualquer profissional devidamente qualificado deverá substituí-lo para se evitarem riscos.




apenas para uso doméstico

INSTALAR OS BATEDORES/BATEDORES EM ESPIRAL

- 1 Antes da instalação ou remoção dos batedores, desligue (0) a batedeira e retire a ficha da tomada eléctrica.
- 2 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.
- 3 Encaixe o batedor com a flange na cabeça de accionamento com o orifício grande.
- 4 Os batedores de claras podem ser encaixados em qualquer uma das cabeças de accionamento.
- 5 Utilize ambos os batedores de claras ou ambos os batedores em espiral, não misture os dois tipos de batedores.

RETIRAR OS BATEDORES/BATEDORES EM ESPIRAL

- 6 Desligue (0) a batedeira e retire a ficha da tomada, em seguida sacuda a eventual mistura em excesso para dentro da tigela misturadora.
- 7 Segure ambos os batedores de modo a impedi-los de saltar, e prima . Estes serão assim ejectados das cabeças de accionamento.

BOTÃO TURBO

- 10 Ao pressionar o botão turbo, dá-se um impulso na velocidade, sendo que a velocidade regulada não é considerada.
- 11 Trabalha apenas quando o motor já está a trabalhar (1 a 5).

UTILIZAÇÃO DA BATEDEIRA

- 12 Coloque o controlo de velocidade no 0.
- 13 Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 14 Coloque o controlo de velocidade na velocidade pretendida (1 a 5).
- 15 Geralmente as grandes quantidades, misturas espessas e uma grande percentagem de sólidos em relação aos líquidos sugerem tempos mais prolongados e velocidades mais lentas.

esquemas	4 flange	8 controlo de velocidade
1 cabeças de accionamento (debaixo)	5 batedores em espiral	⊙ turbo
2 orifício grande	6 batedores de claras	9 asa
3 saliências	7 aberturas de ventilação	
	▲ ejectar	

- 16 As quantidades menores, as misturas menos espessas e a maior quantidade de líquidos sugerem tempos mais curtos e velocidades superiores.
- 17 Utilize os batedores de claras para bater ou arejar massas leves, polme, claras e natas.
- 18 Utilize os batedores em espiral para bater massas mais consistentes (por exemplo, pão, bolos de frutas).
- 19 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.
- 20 Se precisar de pousar a batedeira, desligue-a (0) e sacuda qualquer mistura dos batedores.
- 21 Não utilize o aparelho continuamente por um período superior a 4 minutos. Depois de estar 4 minutos a funcionar, deixe repousar durante 10 minutos antes de continuar.
- 22 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.
- 23 Coloque o controlo de velocidade no 0 para desligar.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO


- 24 Antes de limpar, desligue (0) o aparelho e retire o cabo eléctrico da tomada.
- 25 Limpe as superfícies exteriores do aparelho com um pano húmido.
- 26 Lave os batedores e os batedores em espiral em água quente com sabão, ou no cesto dos talheres da máquina de lavar.

SÍMBOLO DO CAIXOTE DO LIXO

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



receitas

 = colher de chá


Ⓣ = ovo, grande (63-73 g)

wraps (acessório batedor)

400 g farinha simples

1 Ⓣ ovo

300 ml leite

½  sal

óleo vegetal

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.

receitas disponíveis no nosso website:

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

Læs brugsanvisningen, og gem den til eventuel senere brug. Hvis du sælger eller forærer apparatet til en anden, skal brugsanvisningen følge med. Tag apparatet ud af emballagen, men gem den, indtil du er sikker på, at apparatet fungerer.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- 1 Apparatet må kun anvendes af eller i under opsyn af en ansvarlig voksen. Apparatet skal placeres utilgængeligt for børn, både i brug og under opbevaring.
- 2 Nedsæk ikke apparatet i væske, og undlad at anvende det på badeværelset, i nærheden af vand eller udendørs.
- 3 Hold fingre, hår, beklædningsdele og køkkenudstyr fri af piskeris/kroge.
- 4 Anbring ledningen, så den ikke hænger ud over en bordkant, og så man ikke kan snuble over den.
- 5 Efterlad ikke apparatet uden opsyn mens stikket er i.
- 6 Undgå at forbinde andet tilbehør end det vi leverer.
- 7 Undgå at få noget i udluftningskanalerne.
- 8 Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- 9 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- 10 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.




kun til privat brug

MONTERING AF PISKERIS/KROGE

- 1 Sluk (0) og træk stikket ud før montering eller fjernelse af piskeris/kroge.
- 2 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.
- 3 Monter krogen med flangen i krafthovedet med det store hul.
- 4 Piskerisene kan monteres vilkårligt i begge krafthoveder.
- 5 Brug begge piskeris eller kroge, undgå at kombinere dem.

FJERNELSE AF PISKERIS/KROGE

- 6 Sluk (0) og træk mikserens stik ud, ryst derefter overskydende mikstur ned i mikser-skålen.
- 7 Hold begge piskeris/kroge fast for at undgå at de falder af, tryk derefter på . Derved afmonteres de fra krafthovederne.

TURBOKNAPPEN

- 10 Ved at trykke på turboknappen får du tophastighed lige meget hvilken hastighed, du i øvrigt har valgt.
- 11 Det virker udelukkende når motoren kører(1 til 5).

BRUG AF MIKSEREN

- 12 Sæt hastighedsregulatoren på 0.
- 13 Sæt kaffemaskinens stik til strøm.
- 14 Sæt hastighedsregulatoren på den ønskede hastighed (1 til 5).
- 15 Generelt er lave hastigheder over længere tid godt for store mængder, tyk konsistens, store mængder faste dele i forhold til væske.
- 16 Højere hastigheder i kortere tid er ofte godt til små mængder, et tyndere miks og mere væske end faste dele.
- 17 Brug piskerisene til at røre/lufte let dej, piske æggehvider eller fløde.
- 18 Brug krogene til at mikse tungere dej (fx brøddej eller frugtkae).
- 19 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.

tegninger

- 1 krafthoved (underside)
- 2 stort hul
- 3 tapper
- 4 flange

- 5 kroge
- 6 piskeris
- 7 udluftningskanaler
- ▲ afmontering
- 8 hastighedsregulator


- Ⓢ turbo
- 9 håndtag

- 20 Hvis du vil sætte mikseren ned, sluk da for den (0), og ryst eventuelt mikstur af piskerisene/krogene.
- 21 Undgå at bruge apparatet mere end 4 minutter i træk. Efter 4 minutters brug bør apparatet hvile i 110 minutter før yderligere brug.
- 22 Hvis motoren begynder at have svært ved at klare arbejdet, bør du enten tilføje mere væske eller fortsætte arbejdet med hænderne.
- 23 Sæt hastighedsregulatoren på 0 for at afbryde.

👁 PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

- 24 Sluk for apparatet (0), og tag stikket ud af stikkontakten, før du rengør det.
- 25 Rengør apparatets udvendige flader med en fugtig klud.
- 26 Vask piskerisene og krogene i varmt sæbevand, eller i bestikskurven i din opvaskemaskine.

♻ SYMBOLET MED EN AFFALDSSPAND

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

5 = teskefuld (5ml)

⑦ = æg, sort (63-73g)

wraps (piskeris)

400 g hvedemel

1 ⑦ æg

300 ml mælk

½ 5 salt

vegetabilsk olie

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.

du kan finde opskrifter på vores webside:

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

Läs bruksanvisningen och spara den. Om du lämnar ifrån dig apparaten, låt bruksanvisningen följa med. Ta bort allt förpackningsmaterial, men spara det tills du har kontrollerat att apparaten fungerar.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

- 1 Denna apparat får bara användas av ansvarig vuxen person eller under överinseende av ansvarig vuxen person. Håll apparaten utom räckhåll för barn.
- 2 Lägg inte ned apparaten i vätska, använd den inte i badrum, nära vatten eller utomhus.
- 3 Håll fingrar, kläder och köksredskap borta från vispar/degkrokar.
- 4 Se till att sladden inte hänger ned så att man kan snubbla på den eller snärja in sig i den.
- 5 Lämna inte en elansluten apparat utan tillsyn.
- 6 Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- 7 Se till att ingenting kommer in i apparatens öppningar.
- 8 Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- 9 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- 10 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.




endast för hushållsbruk

MONTERING AV VISPAR/DEGKROKAR

- 1 Slå av strömmen (0) och dra ur sladden till elvispen innan du monterar eller tar bort visparna/degkrokarna.
- 2 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.
- 3 Den degkrok som har en flänsring ska föras in i det största hålet på elvispens undersida.
- 4 Visparna är identiska och passar lika bra i båda hålen.
- 5 Använd båda visparna eller båda degkrokarna – inte en av varje.

BORTTAGNING AV VISPAR/DEGKROKAR

- 6 Slå av strömmen (0) och dra ur sladden till elvispen och skaka sedan ned eventuella rester på vispar/degkrokar i blandarskålen.
- 7 Håll i båda visparna/degkrokarna så att de inte faller av och tryck på  (utmatning) så att de matas ut från drivhuvudena.

TURBOKNAPPEN

- 10 Tryck på turboknappen om du vill ha en ytterligare ökning utöver hastighetsreglagetts inställning.
- 11 Turboknappen kan bara användas när motorn redan är i gång (1 till 5).

ANVÄNDA ELVISPEN

- 12 Ställ in hastighetskontrollen på 0.
- 13 Sätt stickproppen i väggkontakten.
- 14 Ställ in hastighetskontrollen på önskad hastighet (1 till 5).
- 15 Stora kvantiteter och mer kompakt, fast material behöver i regel längre tid och långsammare hastigheter.
- 16 Mindre kvantiteter och mer lättflytande material behöver däremot kortare tid och högre hastigheter.
- 17 Använd visparna för att vispa/blanda lätta degar, smet, äggvita och grädde.
- 18 Använd degkrokarna för tyngre degar (t.ex. bröd och fruktkakor).

bilder	5 degkrokar	⊙ turbo
1 drivhuvuden (undersidan)	6 vispar	9 handtag
2 stort hål	7 öppningar	
3 tappar	▲ utmatning/mata ut	
4 flänsring	8 hastighetsreglage	

- 19 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.
- 20 Slå av strömmen (0) när du inte längre använder elvispen och ta bort allt material från visparna/degkrokarna.
- 21 Använd inte apparaten mer än 4 minuter i taget. Låt den sedan vila i 10 minuter innan du fortsätter.
- 22 Tillsätt om möjligt mer vätska om motorn börjar gå tungt eller slå av strömmen och fortsätt för hand.
- 23 Ställ in hastighetskontrollen på 0 för att stänga av.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

- 24 Slå av strömmen (0) och dra ur sladden till apparaten.
- 25 Rengör ytorna på apparatens utsida med en fuktig trasa.
- 26 Diska visparna och degkrokarna med diskmedel i varmt vatten eller i diskmaskinens bestickställ.

"GRÖN" SOPTUNNA (SYMBOL)

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

- 5 — = tesked (5 ml)
 ⑦⑩ = ägg, stort (63-73 g)

wraps (använd visp)

- 400 g vanligt vetemjöl
 1 ⑦⑩ ägg
 300 ml mjölk
 ½ 5 — salt
 vegetabilisk olja

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. Håll 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.

recept finns på vår webbsida:

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

Les instruksjonene og oppbevar de på et sikkert sted. Hvis du har apparatet på, gå også til instruksjonene. Fjern all emballasje men behold den helt til du vet hvordan apparatet fungerer.

VIKTIG SIKKERHETSPUNKT

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

- 1 Dette apparatet må kun bli brukt av en eller under kontroll av en responsabel person. Bruk og lagre apparatet utenfor barns rekkevidde.
- 2 Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på badetrom, nær vann eller utendørs.
- 3 Hold fingre, hår, klær og kjøkkenredskap unna vispene/eltekroker.
- 4 Sno kablen så den ikke henger og kan gå rundt eller bli fanget.
- 5 Ikke la apparatet stå uten tilsyn når det er tilkopleet.
- 6 Ikke bruk andre festeanordninger eller tilbehør enn de som vi leverer.
- 7 Ikke la noe gå inn i trekkhullene.
- 8 Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- 9 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- 10 Hvis kablen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servisekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.




kun for bruk i hjemmet

TILPASNING AV VISPER/ELTEKROKER

- 1 Slå av (0) og frakople før tilpasning eller fjerning av visper/eltekroker.
- 2 Drei hver visp eller eltekrok for å stille merkene på skaftet slik at de passer med kjørehode som er i sprekken, skyv deretter de inn til de låses på plass.
- 3 Monter eltekroken med flens til kjørehodet med det store hullet.
- 4 Vispene kan monteres til begge kjørehoder.
- 5 Bruk begge vispene eller eltekrokene, ikke bland de.

FJERNING AV VISPER/ELTEKROKER

- 6 Slå av (0) og frakople håndmikseren, rist deretter overflødig miks i bollen.
- 7 Hold begge vispene/eltekrokene for å hindre at de spretter ut, trykk deretter . Dette vil utløse de fra kjørehodene.

TURBO-KNAPPEN


- 10 Ved å trykke på turbo-knappen vil det overstyre hastigheten satt av hastighetskontrollen, og gir deg en funksjon med høy hastighet.
- 11 Den fungerer kun når motoren allerede er i gang (1 til 5).


BRUK AV HÅNDMIKSEREN

- 12 Flytt hastighetskontrollen til 0.
- 13 Ha kontakten i støpselet.
- 14 Flytt hastighetskontrollen til hastigheten du trenger (1 til 5).
- 15 Generelt så vil stor mengde, tykk blanding og en stor andel av tørrvarer i væske trenge lengere tid og lavere hastighet.
- 16 Mindre mengde, tynnere blandinger og mer væske enn tørrvarer bruker kortere tid og høyere hastighet.
- 17 Bruk vispene for å viske lette deiger, rører, eggehviter og krem.
- 18 Bruk eltekrokene ved bruk av deiger som er litt tyngre (f.eks. brød, fruktkake).
- 19 Ved laging av deig, bruk håndmikseren kun for å blande ingrediensene. Ikke bruk den for elting. Du kan overbelaste den og skade motoren.
- 20 Hvis du må sette håndmikseren ned, sett bryteren på av (0), og rist vispene/eltekrokene.
- 21 Ikke bruk apparatet uavbrutt i mer enn 4 minutter. Etter 4 minutters bruk, vent i 10 minutter før det du starter igjen.

tegn

- 1 kjørehoder (understell)
- 2 store hull
- 3 merker
- 4 flens

- 5 eltekroker
- 6 visper
- 7 luftehull
-  utløser
- 8 hastighetskontroll

-  turbo
- 9 håndtak

22 Hvis motoren begynner å slite, tilsett mer væske i blandingen eller slå av og fortsett med hendene.

23 Flytt hastighetskontrollen til 0 for å slå av.

 BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

24 Slå apparatet av (0), og frakople det.

25 Tørk utvendige overflater av apparatet med en dampet klut.


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

 SØPPELKASSE SYMBOL

For å unngå miljømessige og helse relaterte 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**

 = teskje (5 ml)

 = egg, store (63-73 gram)

wraps (visp)

400 g hvetemel

1  egg

300 ml melk

½  salt

vegetabilisk olje

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.

Oppskrifter er tilgjengelig på vårt nettsted:

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

Lue ohjeet ja säilytä niitä varmassa paikassa. Jos annat laitteen toiselle henkilölle, anna ohjeet laitteen mukana. Poista kaikki pakkausmateriaalit, mutta säilytä ne siihen asti, että tiedät laitteen toimivan.



TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

- 1 Tätä laitetta saa käyttää vain vastuullinen aikuinen tai käytön on tapahduttava tällaisen henkilön valvonnassa. Käytä ja säilytä laitetta poissa lasten ulottuvilta.
- 2 Älä laita laitetta nesteeseen, älä käytä sitä kylpyhuoneessa, veden lähellä tai ulkona.
- 3 Pidä sormet, hiukset ja keittiötyökalat poissa vispilöistä/koukuista.
- 4 Vie sähköjohto siten, että se ei roiku eikä siihen voi kompastua tai takertua kiinni.
- 5 Älä jätä laitetta vaille silmälläpitoa, kun se on kytketty sähköverkkoon.
- 6 Älä kiinnitä muita kuin valmistajan toimittamia lisälaitteita.
- 7 Älä päästä mitään ilma-aukkoihin.
- 8 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- 9 Älä käytä laiteta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- 10 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.



vain kotikäyttöön



VISPILÖIDEN/KOUKKUJEN KIINNITYS

- 1 Sammuta laite (0) ja irrota se sähköverkosta, ennen kuin kiinnität tai irrotat vispilöitä/koukkuja.
- 2 Käännä kumpaakin vispilää tai koukkuja siten, että ulokkeet niiden varressa sopivat vetopään aukkoihin, tyynnä ne sitten vetopäähän, kunnes ne naksahtavat paikoilleen.
- 3 Laita laipalla varustettu vispilä vetopäähän, jossa on iso aukko.
- 4 Vispilät voi laittaa kumpaankin vetopäähän.
- 5 Käytä molempia vispilöitä tai molempia koukkuja, älä sekoita niitä.



VISPILÖIDEN/KOUKKUJEN IRROTTAMINEN

- 6 Sammuta (0) sekoitin ja irrota se sähköverkosta, ravista ylimääräinen seos sekoituskulhoon.
- 7 Pitele kumpaakin vispilää/koukkuja, jotta ne eivät ponnahta ulos, ja paina valitsinta . Näin ne irtoavat vetopäistä.



TURBOVALITSIN

- 10 Jos painat turbovalitsinta, kumoat nopeusvalinnan ja annat laitteelle nopean käyttöpöyrähdysksen.
- 11 Se toimii vain, kun moottori on jo käynnissä (1 - 5).



SEKOITTIMEN KÄYTTÖ

- 12 Siirrä nopeusohjaus asentoon 0.
- 13 Laita pistoke kiinni pistorasiaan.
- 14 Siirrä nopeusohjaus haluamaasi nopeuteen (1 - 5).
- 15 Yleensä suuri määrä, paksu seos ja korkea kiinteän aineksen määrä suhteessa nesteeseen vaativat pidempää aikaa ja pienempää nopeutta.
- 16 Pienempi määrä, ohuempi seos ja suurempi nestemäärä suhteessa kiinteään ainekseen vaativat lyhyempää aikaa ja suurempaa nopeutta.
- 17 Käytä vispilöitä taikinan, valkuaisvaahdon ja kerman vatkaamiseen.
- 18 Käytä koukkuja sekoittaessasi raskaampia taikinoita (esim. leipää, hedelmäkakkua).
- 19 Kun teet taikinaa, käytä sekoitinta vain ainesten sekoittamiseen. Älä käytä sitä taikinan vaivaamiseen. Ylikuormitat sekoitinta ja vahingoitat moottoria.
- 20 Jos sinun on laskettava sekoitin kädestäsi, sammuta se (0) ja ravista seos vispilästä/ koukuista.

piirroksat

- 1 vetopää (alta)
2 iso aukko
3 ulokkeet
4 laippa

- 5 koukut
6 vispilät
7 ilma-aukot
▲ irrotus
8 nopeuskontrolli

- Ⓢ turbo
9 kädensija

- 21 Älä käytä laitetta yhtämittaa yli 4 minuuttia. Anna sen levätä 4 minuutin käytön jälkeen 10 minuuttia, ennen kuin jatkat.
22 Jos moottori alkaa käydä vaivalloisesti, lisää seokseen nestettä, jos se on mahdollista, tai sammuta laite ja jatka käsin.
23 Siirrä nopeusohjaus asentoon 0 sammuttaaksesi laitteen

👁️ HOITO JA HUOLTO

- 24 Sammuta laite (0) ja irrota se sähköverkosta.
25 Puhdista laitteen ulkopinta kostealla kankaalla.
26 Pese vispilät ja koukut lämpimällä saippuavedellä tai astianpesukoneen lusikka- ja haarukkakotelossa.

♻️ KIERRÄTYSYMBOLI

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**

5 = teelusikka (5ml)

⑦⑦ = kananmuna, iso (63-73g)

g = grammaa

ml = millilitraa

wraps-leivät (vispilät)

400 g tavallisia jauhoja

1 ⑦⑦ kananmuna

300 ml maitoa

½ 5 Suolaa

kasvisöljyä

Sekoita kananmunat 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 öljytyyn pannuun. Paista, kunnes molemmat puolet ovat kullanuskeita. (1 minuutti). Pane sivuun ja pidä lämpimänä

Reseptejä on saatavissa kotisivuillamme:

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

Прочитайте и сохраните данные инструкции. Если Вы передаете кому-то устройство, необходимо также прилагать к устройству инструкции. Удалите упаковочный материал, но не выкидывайте его, пока не убедитесь, что устройство работает.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

- 1 Детям разрешено пользоваться устройством только под присмотром взрослых. Используйте и храните прибор в местах недоступных для детей.
- 2 Не погружайте прибор в какую-либо жидкость; не используйте его в ванной комнате, около воды или вне помещений.
- 3 Следите за тем, чтобы пальцы, волосы, одежда и кухонные принадлежности не попадали в непосредственную близость к взбивалкам и спиральным венчикам.
- 4 Следите, чтобы шнур не свешивался со стола и не находился на проходе, где об него можно споткнуться или зацепиться за него.
- 5 Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- 6 Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- 7 Не допускайте попадания посторонних предметов в вентиляционные отверстия.
- 8 Используйте прибор только по назначению.
- 9 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- 10 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.




только для бытового использования

УСТАНОВКА ВЗБИВАЛОК/СПИРАЛЬНЫХ ВЕНЧИКОВ

- 1 Перед установкой или снятием взбивалок и спиральных венчиков выключите питание (0) и отсоедините миксер от сети.
- 2 Поверните каждую взбивалку/спиральный венчик таким образом, чтобы выступы на валах совпали с пазами на насадках, после чего вставьте их до щелчка.
- 3 Установите спиральную насадку с буртиком в головку привода с большим отверстием.
- 4 Венчики можно крепить к любой из головок привода.
- 5 Взбивалки и спиральные венчики используются только в паре, не допускается их одновременное использование.

СНЯТИЕ ВЗБИВАЛОК/СПИРАЛЬНЫХ ВЕНЧИКОВ

- 6 Выключите миксер (0) и отсоедините его от сети, стряхнув оставшуюся на венчиках смесь в чашу для смешивания.
- 7 Чтобы взбивалки/спиральные венчики не выскользнули, возьмитесь за обе одновременно и нажмите кнопку . Венчики будут извлечены из насадок.

КНОПКА ТУРБО

- 10 Нажатие кнопки «турбо» приведет к резкому повышению скорости, установленной с помощью регулятора скоростей, и даст вам взрывное приращение скорости.
- 11 Кнопка работает, только если двигатель уже включен (от 1 до 5).



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

- 12 Установите регулятор скоростей на 0.
- 13 Вставьте вилку в розетку.
- 14 Установите регулятор скоростей на ту скорость, которая вам нужна (от 1 до 5).
- 15 Как правило, большие объемы продуктов, плотные смеси и более высокое содержание твердых продуктов относительно жидкостей предполагают более длительное время приготовления при низкой скорости.

иллюстрации

- 1 насадки под (в нижней части)
2 большое отверстие
3 выступы

- 4 буртик
5 спиральные венчики
6 взбивалки
7 вентиляционные отверстия

-  извлечь
8 регулятор скорости
 кнопка турбо
9 ручка

- 16 Небольшие объемы продуктов, менее плотные смеси и более высокое содержание жидкостей относительно твердых продуктов предполагают более короткое время приготовления при высокой скорости.
- 17 Используйте взбивалки для взбивания/насыщения воздухом легкого теста, обычного теста, яичных белков и сливок.
- 18 Используйте спиральные венчики для смешивания более плотного теста (например, для хлеба или фруктовых пирогов).
- 19 При работе с тестом используйте миксер только для смешивания ингредиентов. Не допускается использование миксера для замеса теста. Перегрузка двигателя может вывести его из строя.
- 20 Чтобы положить миксер, выключите его (0) и стряхните с взбивалки/спирального венчика остатки смеси.
- 21 Запрещается непрерывно использовать прибор более 4 минут. После использования прибора в течение указанного времени дайте ему остыть 10 минут, после чего можете продолжать работу.
- 22 Если двигатель подает признаки перегрузки, добавьте в смесь немного жидкости или выключите прибор и завершите взбивание вручную.
- 23 Чтобы выключить прибор, установите регулятор скоростей на 0.


 УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 24 Выключите прибор (0) и отключите его от сети.
- 25 Очистите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
- 26 Мойте взбивалки и спиральные венчики в горячей воде с моющим средством или в посудомоечной машине в специальной корзине для столовых приборов.

 СИМВОЛ МУСОРНОГО КОНТЕЙНЕРА

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**

 = чайная ложка (5 мл)


 = яйцо, большое (63-73г)

g = граммы

ml = миллилитры

бутерброды в лепешках (насадка — венчик)

400 g мука

1  яйцо

300 ml молоко

$\frac{1}{2}$  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.

Рецепты можно найти на нашем веб-сайте:

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

Přetete si pokyny a bezpečně je uskladnete. Pokud spotřebič předáte dále, předejte jej i s pokyny. Sejměte všechny obaly, ale uschovejte je, dokud nebudete mít jistotu, že spotřebič funguje.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

- 1 Tento spotřebič smí používat jen odpovědná dospělá osoba nebo musí být používán pod jejím dozorem. Spotřebič používejte a uskladněte mimo dosah dětí.
- 2 Neumísťujte spotřebič do kapaliny, nepoužívejte jej v koupelně, u vody ani venku.
- 3 Metly/háky nesmí přijít do kontaktu s prsty, vlasy, oděvy a kuchyňským náčiním.
- 4 Kabel vedte tak, aby nevisel dolů a nebylo možno přes něj chodit nebo jej zachytit.
- 5 Pokud je přístroj v zásuvce, nenechávejte ho bez dozoru.
- 6 Nepoužívejte příslušenství nebo přídatné prvky mimo těch, které dodáváme my.
- 7 Do větracích otvorů se nesmí nic dostat.
- 8 Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.
- 9 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- 10 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.




jen pro domácí použití

ZASOUVÁNÍ METEL/HÁKŮ

- 1 Před zasunutím či vyjmutím metel/háků mixér vypněte (0) a vytáhněte jej ze zásuvky.
- 2 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.
- 3 Háč s obrubou zasuňte do pohonu do místa s velkým otvorem.
- 4 Metly lze upevnit do obou pohonů.
- 5 Použijte obě metly nebo oba háky – nemíchejte je.

VYJMUTÍ METEL/HÁKŮ

- 6 Mixér vypněte (0) a vytáhněte ze zásuvky, pak oklepte přebytečnou směs do mixovací nádoby.
- 7 Přidržte metly/háky, aby nevyskočily, a stiskněte . Tak dojde k jejich vycvaknutí z pohonů.

TLAČÍTKO TURBO


- 10 Stisknutím tlačítka turbo dojde k navýšení rychlosti bez ohledu na nastavenou rychlost, čili rychlost se prudce zvýší.
- 11 Funkce funguje, pouze když běží motor (1 až 5).


POUŽITÍ MIXÉRU

- 12 Rychlost nastavte do polohy 0.
- 13 Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- 14 Nastavte rychlost na vámi požadovanou hodnotu (1 až 5).
- 15 Obecně lze říci, že velké množství, husté směsi a vysoký podíl tuhých látek vůči tekutinám vyžaduje delší časy a pomalejší rychlosti.
- 16 Menší množství, řidší směsi a více tekutého podílu vůči tuhým látkám vyžaduje kratší časy a vyšší rychlosti.
- 17 Metly používejte ke šlehání/kypření těsta, šlehání bílků a krému.
- 18 Háky používejte pro míchání hutnějšího těsta (např. chléb, ovocný koláč).
- 19 Co se týče zpracování těsta, mixér používejte jen pro míchání ingrediencí. Nepoužívejte ho k hnětení. Přístroj tak přetížíte a poškodíte motor.
- 20 Pokud chcete mixér odložit, vypněte jej (0) a oklepte zbytky z metel/háků.

nákresy

- 1 pohony (zespodu)
- 2 velký otvor
- 3 výstupky
- 4 obruba

- 5 háky
- 6 metly
- 7 větrací otvory
-  vycvaknout
- 8 ovládání rychlosti

-  turbo
- 9 držadlo

- 21 Příklad nepoužívejte nepřetržitě déle než 4 minuty. Po 4 minutách provozu nechte přístroj 10 minut odpočinout, než budete pokračovat.
- 22 Když motor začne jít ztuhla, přidejte do směsi více tekutiny, pokud je to možné, a nebo přístroj vypněte a pokračujte ručně.
- 23 Rychlost nastavte do polohy 0 a přístroj vypněte.

 PÉČE A ÚDRŽBA


- 24 Mixér vypněte (0) a vytáhněte ze zásuvky.
- 25 Vyčistěte vnější plochy spotřebiče vlhkým hadříkem.
- 26 Omyjte metle a háky v horké mýdlové vodě nebo v příborové přihrádce myčky.

 SYMBOL POPELNICE

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

**recepty**

 = čajová lžička (5 ml)

 = vejce, velké (63-73 g)

g = gramy

ml = mililitry

závitky (metla)

400 g jemná pšeničná mouka

1  vejce

300 ml mléko

½  sůl

rostlinný olej

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 směsi na horkou pánev lehce vymazanou olejem. Pečte, dokud nebudou obě strany zlatohnědé (1 minuta). Dejte stranou a držte v teple.


Recepty naleznete na našich internetových stránkách:

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

Prečítajte inštrukcie a zabezpečte ich dodržiavanie. Keď ste si prešli spotrebič, prejdite si aj inštrukcie. Odstráňte všetky obaly, ale uschovajte ich dovtedy, kým nespoznáte ako spotrebič funguje.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:


- 1 Tento spotrebič musí byť používaný len pod dohľadom zodpovednej dospeléj osoby. Tento spotrebič používajte a skladujte mimo dosahu detí.
- 2 Nevkladajte spotrebič do kvapaliny, nepoužívajte ho v kúpeľni, blízko vody alebo vonku. 
- 3 Nepribližujte sa k šľahacím metlám/hnetacím hákom prstami, vlasmi, oblečením a kuchynským náradím.
- 4 Prívodný kábel vedte tak, aby neprevísal, aby sa nemohlo oň zakopnúť alebo zachytiť.
- 5 Nenechávajte prístroj bez dozoru, keď je zapnutý v elektrickej sieti.
- 6 Nepoužívajte doplnky alebo vybavenie iné než tie, ktoré boli dodané.
- 7 Nedovoľte, aby do vetracích otvorov niečo vošlo.
- 8 Spotrebič nepoužívajte na iný účel než na ten, ktorý je popísaný v týchto inštrukciách.
- 9 Nepoužívajte tento spotrebič, keď je poškodený alebo má poruchu.
- 10 Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený u výrobcu, jeho servisným technikom alebo kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

použitie len pre domácnosť

ZALOŽENIE ŠĽAHACÍCH METIEL/HÁKOV

- 1 Pred zakladaním alebo vyberaním metiel/hákov vypnite vypínač (0) a vyberte mixér zo zásuvky.
- 2 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.
- 3 Hnetací hák s obrúčkou zasuňte do pohonnej hlavy s väčším otvorom.
- 4 Šľahacie metly môžete zasunúť do ktorejkoľvek pohonnej hlavy.
- 5 Používajte buď dve metly alebo dva háky, nemiešajte ich.

VYBRATIE METIEL/HÁKOV

- 6 Vypnite vypínač (0) a vytiahnite mixér zo zásuvky, potom otraste zvyšok zmesi do nádoby na šľahanie.
- 7 Držte obe metly/háky, aby nevyskočili von, a stlačte . To ich vytlačí z pohonných hláv.

TLAČIDLO TURBO

- 10 Stlačením tlačidla turbo zvýšite rýchlosť nastavenú ovládačom rýchlosti a získate impulz vysokej rýchlosti.
- 11 Funguje to len vtedy, keď beží motor (1 až 5).

POUŽÍVANIE MIXÉRA

- 12 Prepnite ovládač rýchlosti na 0.
- 13 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
- 14 Prepnite ovládač rýchlosti na rýchlosť, ktorú požadujete (1 až 5).
- 15 Vo všeobecnosti veľké množstvá, husté zmesi a vysoký podiel pevných častí v pomere k tekutinám vyžadujú dlhší čas a nižšie rýchlosti.
- 16 Nižšie množstvá, redšie zmesi, a viac tekutín ako pevných častí vyžadujú kratšie časy a vyššie rýchlosti.
- 17 Šľahacie metly používajte na vyšľahanie/prevzdušnenie ľahkého cesta, snehu z bielok a šľahačky.
- 18 Na miešanie ťažších druhov cesta použite háky (napr. cesto na chlieb, ovocný koláč).

kresby	5 hnetacie háky	⊙ turbo
1 pohonné hlavy pod	6 šľahacie metly	9 rukoväť
2 väčší otvor	7 vetracie otvory	
3 výstupky	▲ vytlačiť	
4 obrúčka	8 ovládač rýchlosti	

- 19 Pri príprave ťažšieho cesta použite mixér len na zmiešanie prísad. Nepoužívajte ho na hnetenie, inak ho preťažíte a poškodíte motor.
- 20 Ak potrebujete mixér položiť, vypnite tlačidlo (0), a otraste zvyšky zmesi z metiel/hákov.
- 21 Nepoužívajte prístroj nepretržite viac ako 4 minút. Po 4 minútach používania ho nechajte predtým, než budete pokračovať ďalej, 10 minút postáť.
- 22 Ak sa motor začne namáhať, doplňte do zmesi viac tekutiny, ak je to možné, alebo ho vypnite a pokračujte ručne.
- 23 Prepnite ovládač rýchlosti na 0, čím ho vypnete.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA


- 24 Vypnite vypínač (0) a vytiahnite mixér zo zásuvky.
- 25 Vonkajší povrch spotrebiča vyčistite vlhkou látkou.
- 26 Metly a háky umyte v horúcej vode so saponátom, alebo v koši na príbor v umývačke riadu.


SYMBOL ODPADKOVÉHO KOŠA

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

 = čajová lyžička (5ml)


 = vajce, veľké (63-73)

g = gramov

ml = mililitrov

placky (šľahacia metla)

400 g čistá múka

1  vajce

300 ml mlieko

½  soľ

zeleninový olej

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 hnedo po oboch stranách (1 minútu). Odložte do tepla.

recepty nájdete na našej stránke:

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

Zapoznaj się z instrukcją i odłóż w znane Ci miejsce. Jeśli komuś przekażesz urządzenie, załącz także instrukcję. Rozpakuj urządzenie, zachowaj opakowanie w okresie użytkowania urządzenia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

- 1 Urządzenie może być używane tylko przez osoby dorosłe, lub pod nadzorem osoby dorosłej. Używaj i przemieszczaj urządzenie poza zasięgiem dzieci.
- 2 Nie zanurzaj urządzenia w płynie, nie używaj go w łazience, w pobliżu wody, ani na zewnątrz budynku.
- 3 Ręce, włosy, ubranie i przybory kuchenne powinny być oddzielone od trzepaczek/haków.
- 4 Nigdy nie pozwalaj, aby przewód zwisał przez krawędź stołu lub blatu lub mógł zostać zaczepiony.
- 5 Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- 6 Nie używaj innych akcesoriów od dostarczonych z urządzeniem.
- 7 Otwory odpowietrzników nie mogą być zakryte.
- 8 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- 9 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- 10 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.




tylko do użytku domowego

MOCOWANIE TRZEPACZEK/HAKÓW

- 1 Wyłączyć (0) i odłączyć mikser od sieci przed zakładaniem albo zdejmowaniem trzepaczek/haków.
- 2 Obrócić każdą trzepaczkę lub hak, żeby spasować występy na bokach wałka z wycięciami w głowicy napędu i wcisnąć do momentu usłyszenia charakterystycznego dźwięku.
- 3 Założyć hak z kołnierzem na głowicę z dużym otworem
- 4 Trzepaczki mogą być założone na każdej głowicy napędu.
- 5 Stosować albo dwie trzepaczki, albo dwa haki, nie łącznie jedno i drugie.

ZDEJMOWANIE TRZEPACZEK/HAKÓW

- 6 Wyłączyć (0) i odłączyć mikser od sieci, następnie strzepnąć do miski nadmiar zawartości.
- 7 Przytrzymać obie trzepaczki/oba haki, żeby nie wypadły i nacisnąć . Spowoduje to wyrzucenie ich z głowicy napędu.

PRZYCISK TURBO

- 10 Naciśnięcie przycisku zwiększa impulsowo prędkość ustawioną regulacją prędkości.
- 11 Działa tylko, gdy silnik jest już uruchomiony (1 do 5).

ZASTOSOWANIE MIKSERA

- 12 Ustaw regulator prędkości na 0.
- 13 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
- 14 Przesuń regulator prędkości na prędkość wymaganą (1 do 5).
- 15 Na ogół, większa ilość, gęściejsze składniki i wyższy stosunek składników stałych do płynnych, wymagają dłuższego czasu i mniejszej prędkości.
- 16 Mniejsza ilość, rzadsze składniki, więcej płynów niż składników stałych, sugerują krótszy czas i większe prędkości.
- 17 Trzepaczki mają zastosowanie do ubijania/napowietrzania lekkich ciast, białek i śmietany.
- 18 Haki mają zastosowanie do mieszania cięższych ciast (np. chleba, ciast owocowych).

ryunki

1 głowice napędu (od spodu)	5 haki	⊙ turbo
2 duży otwór	6 trzepaczki	9 uchwyt
3 występy	7 odpowietrzniki	
4 kołnierzy	▲ wyrzuc	
	8 regulacja prędkości	

- 19 Mikser służy tylko do mieszania składników ciasta. Nie stosować do wyrabiania ciasta. Można wtedy przeciążyć i uszkodzić silnik.
- 20 Po skończeniu miksowania, wyłączyć mikser (0), strząsnąć/zdjąć pozostałości mieszanki z trzepaczek/haków.
- 21 W celu uniknięcia przegrzania urządzenia nie należy użytkować urządzenia w sposób ciągły dłużej jak przez 4 minut. Po 4 minutach zrobić 10 minut przerwy przed wznowieniem pracy.
- 22 Jeśli silnik zaczyna ciężko pracować, dodać do mieszanych składników płynu, albo przerwać działanie miksera i dalej mieszać ręką.
- 23 Ustaw regulację prędkości na 0, aby wyłączyć.

👁️ KONSERWACJA I OBSŁUGA

- 24 Wyłączyć urządzenie (0) i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.
- 25 Wytrzyj powierzchnie zewnętrzne urządzenia wilgotną szmatką.
- 26 Umyć trzepaczki i haki w gorącej wodzie z detergentem do naczyń, albo w koszu na sztućce w zmywarce.

♻️ SYMBOL KUBŁA NA ŚMIECI

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**

- 5 — = łyżeczka (5 ml)
 ⑦ = jajko, duże (63-73g)
 g = gramy
 ml = mililitry

wraps (ubijane)

- 400 g mąka pszenna
 1 ⑦ jajko
 300 ml mleko
 ½ 5 — sól
 olej roślinny

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 ciepłe.


przepisy są dostępne na naszej stronie internetowej:

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

Pročitajte uputstva i sačuvajte ih na sigurnom mestu. U slučaju ustupanja aparata trećim licima, priložite i ova uputstva za upotrebu. Skinite svu ambalažu, ali je sačuvajte dok ne proverite da li aparat radi.

VAŽNE SIGURNOSNE MERE

Sledite osnovne sigurnosne mere, uključujući sledeće:


- 1 Ovaj aparat je namenjen za upotrebu od strane odraslih odgovornih osoba ili pod njihovim nadzorom. Koristite i čuvajte ovaj aparat van domašaja dece.
- 2 Ne uranjajte aparat u tekućinu, ne koristite ga u kupatilu, blizu vode ili na otvorenom prostoru. 
- 3 Držite prste, kosu, odeću i posuđe van domašaja metlica/spiralnih metlica za testo.
- 4 Savijte kabl da ne visi preko radne površine kako bi se izbeglo spoticanje ili zaplitanje.
- 5 Nemojte ostavljati aparat bez nadzora dok je uključen u utičnicu.
- 6 Ne upotrebljavajte delove ili dodatke drugih proizvođača.
- 7 Nemojte dopustiti da bilo šta upadne u otvore za vazduh.
- 8 Ne koristite aparat u druge svrhe osim onih opisanih u ovom uputstvima.
- 9 Ne koristite aparat ako je oštećen ili ako ne funkcioniše pravilno.
- 10 Ako je kabl oštećen, mora biti zamenjen od strane proizvođača, njegovog ovlašćenog servisa ili na sličan način kvalifikovane osobe, kako bi se izbegao rizik.

isključivo za kućnu upotrebu

POSTAVLJANJE METLICA/SPIRALNIH METLICA ZA TESTO

- 1 Isključite mikser (0) i izvucite kabl iz utičnice pre postavljanja ili odvajanja metlica/spiralnih metlica za testo.
- 2 Okrenite obe metlice ili spiralne metlice za testo poravnajući zupce na metlicama sa prorezima u pogonskoj glavi i gurnite ih dok se ne čuje „klik“.
- 3 Postavite spiralnu metlicu za testo sa obodom u pogonsku glavu sa velikim otvorom.
- 4 Spiralne metlice za testo mogu se postaviti u bilo koju pogonsku glavu.
- 5 Upotrebljavajte istu vrstu metlica, nemojte postavljati običnu metlicu sa spiralnom metlicom za testo.

ODVAJANJE METLICA/SPIRALNIH METLICA ZA TESTO

- 6 Isključite mikser (0) i izvucite kabl iz utičnice, potom otresite ostatak mešavine s metlica u zdelu.
- 7 Pridržavajte obe metlice/spiralne metlice za testo, da ne bi iskočile i pritisnite dugme . Time će metlice biti izbačene iz pogonskih glava.

TURBO DUGME

- 10 Pritiskom na turbo dugme, brzina uspostavljena kontrolom brzine biće nadmašena i aparat će raditi visokom brzinom.
- 11 Ovo dugme funkcioniše samo kad motor već radi (brzine od 1 do 5).

UPOTREBA MIKSERA

- 12 Pomerite kontrolu brzine na 0.
- 13 Priključite utikač u utičnicu.
- 14 Okrenite kontrolu brzine na željenu brzinu (brzine od 1 do 5).
- 15 Uopšteno, kod pripreme velikih količina, gustih mešavina ili ako se mešavina sastoji od više čvrstih nego tečnih sastojaka biće potrebno duže vreme rada i niže brzine.
- 16 Kod pripreme manjih količina, razređenijih mešavina i sa više tečnih nego čvrstih sastojaka potrebno je kraće vreme i više brzine.
- 17 Koristite metlice za mućenje laganog vazdušastog testa, putera, belanaca i krema.
- 18 Koristite spiralne metlice za mešanje težeg testa (npr. hleba, voćne torte).

crteži	4 obod	8 kontrola brzine
1 pogonske glave (pogled odozdo)	5 spiralne metlice za testo	⊙ turbo
2 veliki otvor	6 metlice	9 drška
3 zupci	7 otvori za vazduh	
	▲ izbacivanje	

- 19 Kod pravljenja testa koristite mikser samo za mešanje sastojaka. Nemojte ga koristiti za gnječenje testa jer može doći do preopterećenja aparata i oštećenja motora.
- 20 Ako morate da spustite mikser, isključite ga (0) i otesite eventualni ostatak mešavine sa metlica/spiralnih metlica za testo.
- 21 Nemojte koristiti aparat bez prekida više od 4 minuta. Posle 4 minuta korištenja, ostavite ga da se ohladi 10 minuta pre nego što nastavite s radom.
- 22 Ukoliko primetite da motor počinje teško da radi, ako je moguće, dodajte malo tečnosti u mešavinu ili ga isključite i nastavite mešanje ručno.
- 23 Pomerite kontrolu brzine na 0 da biste isključili mikser.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE


- 24 Isključite aparat (0) i izvucite kabl iz utičnice.
- 25 Očistite vanjske površine aparata vlažnom tkaninom.
- 26 Operite metlice i spiralne metlice za testo u vrućoj sapunici ili u mašini za pranje sudova (u korpi za escajg).

SIMBOL PRECRTANE KORPE ZA OTPATKE

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

 = kafena kašičica (5 ml)

⊙ = jaje, veliko (63-73 g)

g = grami

ml = mililitri

tortilje (wraps) – koristiti metlice

400 g obično brašno

1 ⊙ jaje

300 ml mleko

½  so

biljno ulje

Stavite jaje i mleko u bokal i miksirajte. Sipajte prosejano brašno u zdalu. 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.

recepte možete naći na našem sajtu:

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

Preberite navodila in jih hranite na varnem mestu. Če napravo posredujete drugim, jim dajte tudi navodila. Odstranite vso embalažo, vendar jo shranite, dokler niste prepričani, da naprava deluje.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

- 1 To napravo smejo uporabljati izključno odrasli ali pa morajo odrasli uporabo nadzorovati. Napravo uporabite in hranite zunaj dosega otrok.
- 2 Naprave ne dajajte v katerokoli tekočino, ne uporabljajte je v kopalnici, v bližini vode ali na prostem.
- 3 Prste, lase, oblačila in kuhinjske pripomočke varujte pred stikom z metlicami/kavlji.
- 4 Kabel napeljite tako, da ne visi in da se vanj ni mogoče zatakni ali spotakni.
- 5 Priklopljene naprave ne puščajte brez nadzora.
- 6 Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- 7 Ne dovolite, da bi kar koli vdrlo v zračnike.
- 8 Naprave ne uporabljajte za ničesar drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- 9 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- 10 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.




samo za gospodinjsko uporabo

NAMESTITEV METLIC/KAVLJEV

- 1 Pred namestitvijo ali odstranjevanjem metlic/kavljev mešalnik izključite (0) ter odklopite.
- 2 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.
- 3 Kavelj s prirobnico vstavite v pogonsko glavo z veliko luknjo.
- 4 Metlice lahko namestite na katero koli pogonsko glavo.
- 5 Metlice ali kavlje uporabljajte v parih in jih ne kombinirajte.

ODSTRANJEVANJE METLIC/KAVLJEV

- 6 Mešalnik izključite (0) in odklopite ter otesite ostanek zmesi v posodo za mešanje.
- 7 Primite obe metlici/kavlja, da ne izskočita, in pritisnite . S tem jih boste izvrgli iz pogonskih glav.

GUMB TURBO


- 10 Če pritisnete gumb Turbo, preglasite hitrost, ki je nastavljena z gumboma za hitrost, in vključi se velika hitrost.
- 11 Deluje samo, ko motor že deluje (1 do 5).

UPORABA MEŠALNIKA

- 12 Nastavitev hitrosti nastavite na 0.
- 13 Vtič vstavite v električno vtičnico.
- 14 Nastavitev hitrosti nastavite na zeleno hitrost (1 do 5).
- 15 Splošno pravilo pravi, da velike količine, goste zmesi in veliki deleži trdnih snovi zahtevajo daljše trajanje ter nižje hitrosti.
- 16 Manjše količine, redke zmesi in veliki deleži tekočin zahtevajo krajše trajanje ter večje hitrosti.
- 17 Metlice uporabite za stepanje/prezračevanje lahkega testa, mase za palačinke, beljakov in smetane.
- 18 Kavlje uporabljajte za mešanje težjega testa (npr. kruha in sadnih kolačev).
- 19 Kadar delate testo, uporabite mešalnik samo za mešanje sestavin. Ne uporabite ga za gnetenje. S tem bi ga preobremenili in poškodovali motor.
- 20 Če želite mešalnik odložiti, ga izključite (0) in stresite morebitno zmes z metlic/kavljev.

risbe

- 1 pogonski glavi (spodaj)
- 2 velika luknja
- 3 izbokline
- 4 prirobnica

- 5 kavlja
- 6 metlici
- 7 zračniki
-  izmet
- 8 nastavitev hitrosti

-  turbo
- 9 ročaj

- 21 Naprave ne uporabljajte neprekinjeno več kot 4 minut. Po 4 minutah uporabe jo pred nadaljevanjem pustite počivati 10 minut.
- 22 Če začne motor delovati težko in počasi, po možnosti dodajte v zmes več tekočine ali pa napravo izključite in nadaljujte z rokami.
- 23 Nastavitev hitrosti nastavite na 0 za izklop.



 NEGA IN VZDRŽEVANJE

- 24 Napravo izklopite (0) in odklopite.
- 25 Zunanje površine naprave očistite z vlažno krpo.
- 26 Metlice in kavlje operite v vroči milnici ali v posodi za pribor v pomivalnem stroju.



 SIMBOL SMETNJAKA

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**

-  = čajna žlička (5 ml)
-  = jajce, veliko (63–73 g)
- g = grami
- ml = mililitri

zavitki (metlice)

- 400 g gladka moka
- 1  jajce
- 300 ml mleko
- ½  sol
- rastlinsko olje

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.

recepti so na voljo na našem spletnem mestu:

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

Διαβάστε τις οδηγίες και κρατήστε τις σε ασφαλές μέρος. Εάν δώσετε τη συσκευή σε άλλο χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, αλλά διατηρήστε τα μέχρι να βεβαιωθείτε ότι η συσκευή λειτουργεί.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

- 1 Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά από ή υπό την επίβλεψη υπεύθυνου ενήλικου. Να χρησιμοποιείτε και να αποθηκεύετε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- 2 Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε υγρό, μην τη χρησιμοποιείτε στο μπάνιο, κοντά σε νερό ή σε εξωτερικό χώρο.
- 3 Διατηρήστε τα δάχτυλα, τα μαλλιά και τα ρούχα σας, καθώς και τα εργαλεία κουζίνας μακριά από τα χτυπητήρια/τους αναδευτήρες.
- 4 Τοποθετήστε το καλώδιο έτσι ώστε να μην κρέμεται και να μην μπορεί να μπερδευτεί ή να πιαστεί στα πόδια σας.
- 5 Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενόσω είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
- 6 Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- 7 Μην αφήσετε τίποτα να εισέλθει στις οπές αερισμού.
- 8 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- 9 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- 10 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.




αποκλειστικά για οικιακή χρήση

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙΩΝ/ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΩΝ

- 1 Απενεργοποιήστε (0) και αποσυνδέστε το μίξερ από το ρεύμα πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση των χτυπητηριών/αναδευτήρων.
- 2 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).
- 3 Προσαρτήστε τον αναδευτήρα στην κεφαλή κίνησης με τη μεγάλη οπή.
- 4 Τα χτυπητήρια μπορούν να προσαρτηθούν σε οποιαδήποτε κεφαλή κίνησης.
- 5 Να χρησιμοποιείτε τα χτυπητήρια ή τους αναδευτήρες ως σετ, μην τα αναμειγνύετε.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙΩΝ/ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΩΝ

- 6 Απενεργοποιήστε (0) και αποσυνδέστε το μίξερ από το ρεύμα και κατόπιν τινάξτε το για να απομακρυνθεί τυχόν περίσσιο μείγμα μέσα στο μπολ ανάμειξης.
- 7 Κρατήστε και τα δύο χτυπητήρια ή τους δύο αναδευτήρες για να μην πεταχούν έξω και πατήστε το . Έτσι, θα αφαιρεθούν από τις κεφαλές κίνησης.

ΤΟ ΚΟΥΜΠΙ TURBO

- 10 Εάν πατήσετε το κουμπί Turbo, θα παρακαμφθεί η ταχύτητα που έχει οριστεί από το χειριστήριο ταχύτητας και θα προκληθεί μια ριπή υψηλής ταχύτητας.
- 11 Αυτή η λειτουργία είναι δυνατή μόνο όταν λειτουργεί ήδη το μοτέρ (1 έως 5).

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ

- 12 Μετακινήστε το χειριστήριο ταχύτητας στο 0.
- 13 Συνδέστε το φινι στην πρίζα.
- 14 Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας στην επιθυμητή ταχύτητα (1 έως 5).
- 15 Σε γενικές γραμμές, οι μεγάλες ποσότητες, τα παχύρρευστα μείγματα και η μεγάλη αναλογία στερεών προς υγρών τροφίμων υποδεικνύουν μεγαλύτερους χρόνους και χαμηλότερες ταχύτητες.

σχέδια	4 φλάντζα	8 χειριστήριο ταχύτητας
1 κεφαλές κίνησης (κάτω πλευρά)	5 αναδευτήρες	Ⓣ turbo
2 μεγάλη σπή	6 χτυπητήρια	9 χειρολαβή
3 εγκοπές	7 σπές αερισμού	
	▲ αφαίρεση	

- 16 Οι μικρότερες ποσότητες, τα λεπτόρρευστα μείγματα και η ύπαρξη περισσότερων υγρών υποδεικνύουν μικρότερους χρόνους και υψηλότερες ταχύτητες.
- 17 Χρησιμοποιήστε τα χτυπητήρια για το χτύπημα/αερισμό ελαφριάς ζύμης, κουρκουτιού, ασπραδιών αβγών και κρέμας γάλακτος.
- 18 Χρησιμοποιήστε τους αναδευτήρες για την ανάμιξη βαριών ζυμών (π.χ. για ψωμί, κέικ).
- 19 Κατά την παρασκευή ζύμης, να χρησιμοποιείτε το μίξερ μόνο για την ανάμιξη των συστατικών. Μην το χρησιμοποιείτε για ζύμωμα. Το μοτέρ θα υπερφορτωθεί και θα υποστεί ζημιά.
- 20 Εάν χρειαστεί να τοποθετήσετε κάτω το μίξερ, απενεργοποιήστε το (0) και τινάξτε το για να απομακρυνθεί τυχόν περίσσιο μείγμα από τα χτυπητήρια/τους αναδευτήρες.
- 21 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή συνεχόμενα για περισσότερα από 4 λεπτά. Μετά από χρήση 4 λεπτών, αφήστε τη συσκευή χωρίς να λειτουργεί για 10 λεπτά και μετά συνεχίστε τη χρήση.
- 22 Εάν το μοτέρ αρχίσει να υπερφορτώνεται, προσθέστε περισσότερο υγρό στο μείγμα, εάν είναι δυνατόν, ή απενεργοποιήστε το μίξερ και συνεχίστε την ανάμιξη με το χέρι.
- 23 Μετακινήστε το χειριστήριο ταχύτητας στο 0 για απενεργοποίηση της συσκευής.

👁️ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- 24 Απενεργοποιήστε τη συσκευή (0) και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
- 25 Καθαρίστε τις εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής με ένα υγρό πανί.
- 26 Πλύνετε τα χτυπητήρια και τους αναδευτήρες με ζεστό νερό και σαπουνάδα ή τοποθετήστε τα στο καλάθι για μαχαιροπίρουνα του πλυντηρίου πιάτων.

♻️ ΣΥΜΒΟΛΟ ΚΥΛΙΟΜΕΝΟΥ ΚΑΔΟΥ

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.



recepti

- 5 — = čajna žlička (5 ml)
- 70 = jajce, veliko (63–73 g)
- g = grami
- ml = mililitri

zavitki (metlice)

- 400 g gladka moka
- 1 70 jajce
- 300 ml mleko
- ½ 5 — sol
- rastlinsko olje

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 količine zmesi nakaplajte v vročo malo naoljeno ponev. Pecite do zlatorjave barve na obeh straneh (1 minuta). Postavite na stran in hranite na toplem.

recepti so na voljo na našem spletnem mestu:

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

Olvassa el az utasításokat és tartsa azokat biztos helyen. Ha továbbadja valakinek a készüléket, adja oda az utasításokat is. Vegye le az összes csomagolást, de tartsa meg addig, míg meg nem bizonyosodott arról, hogy a készülék működik.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- 1 Ezt a készüléket csak egy felelős felnőtt használhatja vagy annak felügyelete mellett használható. A készüléket gyermekek által el nem érhető helyen használja és tárolja.
- 2 Ne tegye a készüléket folyadékba, ne használja fürdőszobában, víz közelében vagy a szabadban.
- 3 Tartsa távol az ujjait, a haját, ruhákat és a konyhai eszközöket a habverőktől/keverővilláktól.
- 4 Úgy helyezze el a kábelt, hogy az ne lógjon le, ne lehessen benne elesni vagy beleakadni.
- 5 Ne hagyja a készüléket őrizenetlenül, amíg be van dugva.
- 6 Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- 7 Ne engedje, hogy belekerüljön bármi a ventilátorokba.
- 8 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- 9 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- 10 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.




csak háztartási használatra

HABVERŐK/KEVERŐVILLÁK BEILLESZTÉSE

- 1 Kapcsolja ki (0) és húzza ki a konnektorból a robotgépet mielőtt beillesztené vagy eltávolítaná a habverőket/keverővillákat.
- 2 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 kattann.
- 3 Illessze a peremes keverővillát a meghajtó fejbe, amelyen a nagy lyuk található.
- 4 A habverők bármelyik meghajtó fejbe beilleszthetők.
- 5 Mindkét habverőt vagy mindkét keverővillát használja, ne keverje őket.

A HABVERŐK/KEVERŐVILLÁK ELTÁVOLÍTÁSA

- 6 Kapcsolja ki (0) és húzza ki a konnektorból a robotgépet, majd rázzon le minden felesleges keveréket a keverő tálba.
- 7 Tartsa mindkét habverőt/keverővillát, hogy megakadályozza a kiugrásukat, majd nyomja meg a  gombot. Ez kilöki őket a meghajtó fejekből.

A TURBÓ GOMB

- 10 A turbó gomb lenyomása törölni fogja a sebességszabályozó által beállított sebességet és nagy sebesség löketet ad.
- 11 Csak akkor működik, amikor a motor már megy (1-től 5-ig).

A ROBOTGÉP HASZNÁLATA

- 12 Állítsa a sebességszabályozót 0-ra.
- 13 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
- 14 Állítsa be a sebességszabályozót a kívánt sebességre (1-től 5-ig).
- 15 Általánosságban a nagy mennyiségekhez, sűrű keverékekhez és a nagy mennyiségű szilárd anyagból történő folyadékképzéshez hosszabb idő és alacsonyabb sebesség javasolt.
- 16 Kisebb mennyiségekhez, lazább keverékekhez és a kevesebb szilárdanyag tartalmú folyadékokhoz rövidebb idő és magasabb sebesség javasolt.
- 17 A habverőt könnyű tészták, folyékony tészták, tojásfehérjék és krémek felveréséhez/felhabosításához használja.

rajzok

- 1 meghajtó fejek (alul)
2 nagy lyuk
3 csapok
4 perem

- 5 keverővillák
6 habverők
7 ventilátorok
▲ kilökés
8 sebességszabályozó

- ⊙ turbó
9 fogantyú

- 18 Keményebb tészta keveréséhez a keverővillát használja (pl.: kenyér, gyümölcskenyér).
19 Amikor tésztát készít, a robotgépet a hozzávalók összekeveréséhez használja csupán. Ne használja dagasztásra. Túlerheli vele és a motor tönkre megy.
20 Ha le kell tennie a habverőt, kapcsolja ki (0) a gépet és rázzon le minden keveréket a habverőkről/keverővillákról.
21 Ne használja a készüléket folyamatosan 4 percnél hosszabb ideig. 4 perc használat után hagyja 10 percet pihenni, mielőtt folytatná.
22 Ha a motor elkezd dolgozni, adjon folyadékot a keverékhez, ha lehetséges, vagy kapcsolja ki és folytassa kézzel.
23 A lekapcsoláshoz állítsa a sebességszabályozót 0-ra.

👁️ ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

- 24 Kapcsolja ki a készüléket (0) és húzza ki a konnektorból.
25 A készülék külső felületét egy nedves ruhával tisztítsa meg.
26 A habverőket és keverővillákat meleg, szappanos vízben vagy a mosogatógépe evőeszköztartó kosarában mossa el.

♻️ KERESKES SZEMÉTTÁROLO JEL

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 szemétkosárba tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

**receptek**

- 5 = teáskanál (5 ml)
⑦ = nagy tojás (63-73 g)
g = gramm
ml = milliliter

vékony töltött tészta (habverő)

400 g közönséges liszt

- 1 ⑦ tojás
300 ml Tej
½ 5 só
növényi olaj

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.

recepteket weboldalunkon talál:

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

Talimatları okuyun ve saklayın. Cihazı bir başka kişiye verirsiniz, talimatları da iletin. Tüm ambalajı çıkarın, ancak cihazın doğru şekilde çalıştığından emin olana dek muhafaza edin.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

- 1 Bu cihaz sadece sorumlu bir yetişkin tarafından veya onun gözetimi altında kullanılmalıdır. Cihazı, çocukların erişemeyeceği konumlarda kullanın ve saklayın.
- 2 Cihazı sıvıya daldırmayın; banyoda, su yakınında veya dış mekanlarda kullanmayın.
- 3 Parmak, saç, giysi ve mutfak aletlerini, çırpıcı/kanca uçlarından uzak tutun.
- 4 Elektrik kablosunu herhangi bir cismin üzerinden sarkmayacak ve takılma veya tökezlenmeye izin vermeyecek şekilde yönlendirin.
- 5 Cihazı, elektrik prizine takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- 6 Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- 7 Havalandırma deliklerine herhangi bir şey girmemesine dikkat edin.
- 8 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- 9 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- 10 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.




sadece ev içi kullanım

ÇIRPICI/KANCA UÇLARI TAKMA

- 1 Çırpıcı/kanca uçlarını takmadan veya çıkarmadan önce mikseri kapatın (0) ve fişini prizden çekin.
- 2 Şaftın üzerindeki işaretleri, döndürme başlığındaki işaretlerle hizalamak için çırpıcı veya kanca ucunu çevirin ve döndürme başlığındaki yerine bir tık sesi ile oturana kadar itin.
- 3 Çıkıntılı kancayı geniş yuvalı döndürme başlığına takın.
- 4 Çırpıcı uçlar her iki döndürme başlığına da takılabilir.
- 5 İki çırpıcı veya iki kanca ucunu birlikte kullanın, karışık kullanmayın.

ÇIRPICI/KANCA UÇLARI ÇIKARMA

- 6 Mikseri kapatın (0), fişini prizden çekin ve kalan tüm karışımın karıştırma kasesine dökülmesi için cihazı sallayın.
- 7 Her iki çırpıcı/kanca ucu, fırlamasını önlemek için tutun ve  düğmesine basın. Böylece uçlar, döndürme başlığından hızla çıkacaktır.

TURBO DÜĞMESİ

- 10 Turbo düğmesine basmanız, hız kontrolünün ayarladığı hızı geçersiz kılacak ve size ani bir hız yükselmesi sağlayacaktır.
- 11 Sadece motor çalıştığı anda devreye girer (1 ila 5).

MIKSERİ KULLANMA

- 12 Hız kontrolünü 0'a getirin.
- 13 Fişi prize takın.
- 14 Hız kontrolünü istediğiniz hıza getirin (1 ila 5).
- 15 Genelde büyük miktarlar, koyu karışımlar ve sıvılardan çok katı madde oranı yüksek malzemeler, daha uzun süreler ve daha düşük hızlar gerektirir.
- 16 Daha az miktarlar ve az yoğunluktaki kıvamlar ve katıya oranla daha çok sıvı madde barındıran karışımlar daha kısa süreler ve daha yüksek hızlar gerektirir.
- 17 Çırpıcıları hafif, sulu hamurları, yumurta aklarını ve kremayı çırpmak/havalandırmak için kullanın.
- 18 Daha kıvamlı hamurları (örn. ekmek, kek) karıştırmak için kanca uçları kullanın.

çizimler

- 1 döndürme başlıkları
(altında)
2 geniş yuva
3 işaretler

- 4 çıkıntı
5 kanca uçlar
6 çırpıcı uçlar
7 havalandırma delikleri
▲ çıkarma

- 8 hız kontrolü
◎ turbo
9 sap

- 19 Hamur yaparken, mikseri sadece malzemeleri karıştırmak için kullanın. Yoğurmak için kullanmayın. Cihaza fazla yüklenerek motora hasar verebilirsiniz.
- 20 Mikseri kapatmanız gerektiğinde (0) düğmesini kapatın ve çırpıcı/kanca uçlarda kalan tüm karışımı kaseye silkeleyin.
- 21 Cihazı 4 dakikadan uzun süre kullanmayın. 4 dakikalık kullanımdan sonra, yeniden devam etmeden önce 10 dakika bekleyin.
- 22 Motor zorlanmaya başlarsa, karışıma mümkünse biraz su ilave edin veya cihazı kapatın ve işleme elle devam edin.
- 23 Kapatmak için hız kontrolünü 0'a getirin.

👁️ TEMİZLİK VE BAKIM

- 24 Cihazı kapatın (0) ve fişini prizden çekin.
- 25 Cihazın dış yüzeylerini nemli bir bezle silerek temizleyin.
- 26 Çırpıcı ve kanca uçları sabunlu sıcak suda veya bulaşık makinenizin çatal-bıçak sepetinde yıkayın.

♻️ ATIK KONTEYNERİ SİMGESİ

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.

**yemek tarifleri**

5 = çay kaşığı (5ml)

70 = yumurta, büyük (63-73 gr)

g = gram

ml = mililitre

krep (mikserin çırpma amaçlı aparatıyla)

400 g sade un

1 70 yumurta

300 ml süt

½ 5 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 karışımından 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.

web sitemizde yemek tarifleri de verilmektedir:

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

Citiți instrucțiunile și păstrați-le bine. Dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați complet ambalajul, însă păstrați-l până sunteți sigur că aparatul funcționează.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

- 1 Acest aparat trebuie folosit doar de către, ori sub supravegherea unui adult responsabil. Nu folosiți lângă și nu depozitați aparatul la îndemâna copiilor.
- 2 Nu puneți aparatul în lichid, nu îl folosiți în baie, lângă apă sau afară.
- 3 Țineți degetele, părul, hainele și ustensilele de bucătărie departe de teluri/spiralele pentru frământat.
- 4 Așezați cablul în așa fel încât să nu atârne, ca să nu poată fi prins sau agățat.
- 5 Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.
- 6 Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- 7 Nu lăsați corpuri străine să intre în ventilatoare.
- 8 Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- 9 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- 10 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.




exclusiv pentru uz casnic

MONTAREA TELURILOR/SPIRALELOR PENTRU FRĂMÂNTAT

- 1 Opriti (0) și scoateți mixerul din priză înainte de a monta sau scoate telurile/spiralele pentru frământat.
- 2 Rotiți fiecare tel sau spirală pentru a alinia vârful de pe ax cu șanțurile de pe capul de angrenare, apoi împingeți-l în capul de angrenare până când se aude un clic.
- 3 Introduceți cârligul cu flanșa în capul de angrenare cu orificiu mare.
- 4 Telurile pot fi montate pe oricare dintre capetele de angrenare.
- 5 Folosiți ambele teluri sau ambele spirale pentru frământat, nu le amestecați.

DEMONTAREA TELURILOR/SPIRALELOR PENTRU FRĂMÂNTAT

- 6 Opriti (0) și scoateți mixerul din priză, apoi
- 7 Țineți ambele teluri/spirale, pentru a preveni sărirea lor, și apăsați . Vor fi scoase de pe capetele angrenajului.

BUTON TURBO

- 10 Apăsând butonul turbo, veți anula viteza setată prin butoanele de viteză, iar aparatul va funcționa puțin la o viteză mare.
- 11 Funcționează doar atunci când motorul deja este pornit (de la 1 la 5).

FOLOSIREA MIXERULUI

- 12 Comutați comanda de control al vitezei pe 0.
- 13 Băgați întrerupătorul în priză.
- 14 Comutați comanda de control al vitezei la viteza pe care o doriți (de la 1 la 5).
- 15 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.
- 16 Cantitățile mai mici, amestecurile mai puțin dense și mai multe lichide decât produse solide sugerează timp de preparare mai scurt și viteze mai mari.
- 17 Folosiți telurile pentru bătut/aerat cocă fină, unt, albușuri de ou și frișcă.
- 18 Folosiți spiralele pentru a amesteca aluatul mai dens (ex. pâine, prăjituri de fructe).
- 19 Atunci când preparați un aluat, folosiți mixerul doar pentru amestecarea ingredientelor. Nu îl folosiți pentru frământat. Îl veți supraîncărca și veți deteriora motorul.

schیٲe	5 spirale frămăntat	vitezei
1 capete angrenaj (dedesubt)	6 teluri	⊙ turbo
2 orificiul mare	7 ventilatoare	9 mâner
3 vârfuri	▲ ejectare	
4 flanșă	8 comandă de control al	

- 20 Dacă doriți să opriți mixerul, apăsați butonul de oprire (0) și scuturați rămășițele de pe teluri/spirale.
- 21 Nu folosiți aparatul în continuu mai mult de 4 minute. După 4 minute de folosire, lăsați-l să se odihnească timp de 10 minute înainte de a continua.
- 22 Dacă motorul începe să dea semne de oboseală, adăugați mai mult lichid, dacă este posibil, sau opriți aparatul și continuați cu mâna.
- 23 Comutați comanda de control al vitezei pe 0 pentru a opri aparatul.

👁️ ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

- 24 Opriți aparatul (0) și scoateți-l din priză.
- 25 Curățați suprafețele exterioare ale aparatului cu o cârpă umedă.
- 26 Spălați telurile și spiralele cu apă fierbinte cu detergent, sau în coșul pentru tacâmuri al mașinii de spălat vase.

♻️ SIMBOLUL WHEELIE BIN

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

5 — = o linguriță (5ml)

Ⓣ = ou, mare (63-73g)

g = grame

ml = mililitri

rulouri (lucrați cu telul pentru bătut)

400 g făină simplă

1 Ⓣ ou

300 ml lapte

½ 5 — sare

ulei vegetal

Amestecați oul și 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, ușor unsă. Gătiți până când capătă o culoare maroniu-aurie pe ambele părți (1 minut). Puneți deoparte și păstrați temperatura caldă.

rețete disponibile pe site-ul nostru web

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

Прочетете инструкциите и ги запазете. Ако предадете уреда на друго лице, предайте и инструкциите. Отстранете опаковката, но я запазете, докато се уверите, че уредът работи.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

- 1 Уредът трябва да се използва само от или под надзора на отговорно пълнолетно лице. Използвайте и съхранявайте уреда далеч от достъп на деца.
- 2 Не поставяйте уреда в течност, не го използвайте в баня, в близост до вода или на открито.
- 3 Пазете пръстите, косата, облеклото и кухненските прибори от теловете за разбиване/куките.
- 4 Разположете кабела така, че да не виси и да няма опасност от заплитане или препъване в него.
- 5 Не оставяйте уреда без наблюдение, докато е включен в контакта.
- 6 Не използвайте аксесоари или приложения, различни от тези, предоставени от нас.
- 7 Не допускайте нищо да навлиза в отдушниците.
- 8 Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- 9 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- 10 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.




само за домашна употреба

ПОСТАВЯНЕ НА ТЕЛОВЕТЕ ЗА РАЗБИВАНЕ/КУКИТЕ

- 1 Изключете (0) и извадете миксера от контакта, преди да монтирате или сваляте теловете за разбиване/куките.
- 2 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.
- 3 Монтирайте куката с фланеца към задвижващата глава с големия отвор.
- 4 Теловете за разбиване могат да бъдат монтирани към всяка от задвижващите глави.
- 5 Използвайте двата тела или двете куки за разбиване, не ги смесвайте.

СВАЛЯНЕ НА ТЕЛОВЕТЕ ЗА РАЗБИВАНЕ/КУКИТЕ

- 6 Изключете (0) и извадете миксера от контакта, след това изтръскайте излишната смес в купата за смесване.
- 7 Дръжте двата тела за разбиване/куките, за да предотвратите изхвъркването им, и натиснете . Така ще ги извадите от задвижващите глави.

БУТОНЪТ ТУРБО

- 10 Натискането на бутона турбо ще промени скоростта, зададена чрез контрола на скоростта, и ще ви осигури моментна висока скорост.
- 11 Той действа само, когато моторът вече работи (1 до 5).

ИЗПОЛЗВАНЕ НА МИКСЕРА

- 12 Преместете контрола на скоростта на 0.
- 13 Включете щепсела в захранващия контакт.
- 14 Преместете контрола на скоростта на желаната от Вас скорост (1 до 5).
- 15 По принцип, големите количества, гъстите смеси и голямото съотношение на твърди частици предполагат по-дълга настройка на времето и по-ниски скорости.
- 16 По-малките количества, по-редките смеси и повечето течности, отколкото твърди частици, предполагат по-кратки настройки на времето и по-високи скорости.

илюстрации	4 фланец	8 контрол на скоростта
1 задвижващи глави (отдолу)	5 куки	Ⓞ турбо
2 голям отвор	6 телове за разбиване	9 дръжка
3 издатини	7 отдушници	
	▲ избутване	

- 17 Използвайте теловете за разбиване за биене/насищане с въздух на леко тесто, тесто за палачинки, белтъци и сметана.
- 18 Използвайте куките за миксиране на по-плътно тесто (напр. хляб, плодов кейк).
- 19 Когато правите тесто, използвайте миксера само за смесване на съставките. Не го използвайте за месене. Ще претоварите и ще повредите двигателя.
- 20 Ако трябва да оставите миксера, изключете го (0), и изтръскайте сместа от теловете за разбиване/куките.
- 21 Не използвайте уреда продължително за повече от 4 минути. След 4 минути ползване го оставете да почине за 10 минути, преди да продължите.
- 22 Ако двигателят започне да се затруднява, добавете повече течност към сместа, ако е възможно, или го изключете и продължете на ръка.
- 23 Преместете контрола на скоростта на 0, за да изключите уреда.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

- 24 Изключете уреда (0) и го извадете от контакта.
- 25 Почистете външните повърхности на уреда с влажна кърпа.
- 26 Измийте теловете за разбиване и куките в гореща вода и сапун, или в кошничката за прибори на Вашата миялна машина.




СИМВОЛ „ЗАЧЕРКНАТО КОШЧЕ ЗА БОКЛУК“

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

 = чаена лъжичка (5 мл)


 = яйце, голямо (63-73 гр)

g = грамове

ml = милилитри

тънки плоски питки (приставка за разбиване)

400 g обикновено брашно

1  яйце

300 ml мляко

½  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.

рецепти има на нашата уеб страница:

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

