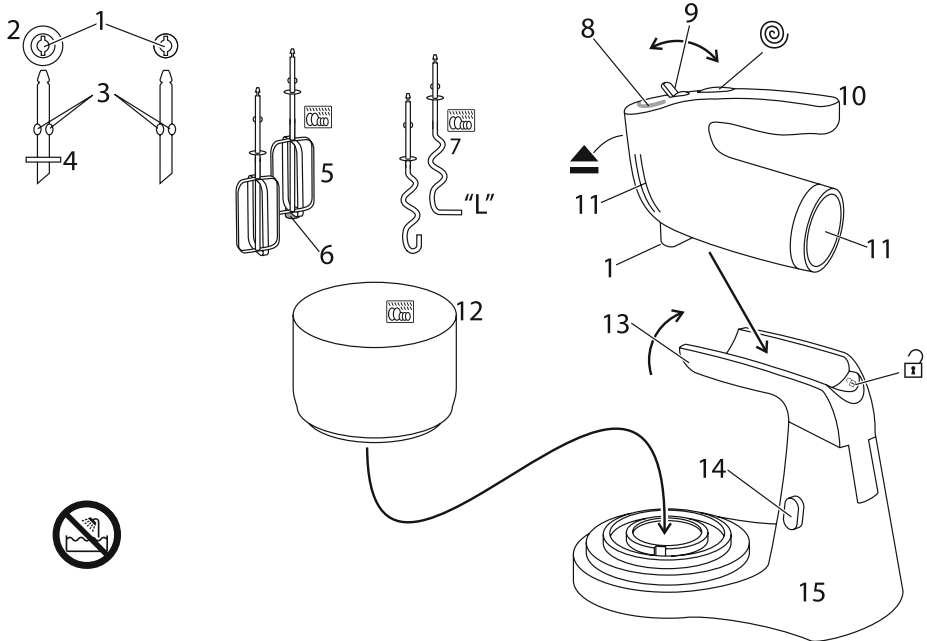




# Russell Hobbs



Bedienungsanleitung	2	pokyny (Slovenčina)	39
mode d'emploi	6	instrukcja	42
instructies	9	upute	45
istruzioni per l'uso	12	navodila	48
instrucciones	15	οδηγίες	51
instruções	18	utasítások	54
brugsanvisning	21	talimatlar	57
bruksanvisning (Svenska)	24	instruțiuni	60
bruksanvisning (Norsk)	27	инструкции (Български)	63
käyttöohjeet	30	instructions	66
инструкции (Русский)	33	تعليمات للاستخدام	71
pokyny (Čeština)	36		




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

**STOP WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

- 1 Dieses Gerät ist für die Nutzung von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten sowie von Personen, die über keine Erfahrung oder Kenntnisse in der Handhabung verfügen, geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind.
  - Kinder dürfen das Gerät weder verwenden noch damit spielen.
  - Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern auf.
- ⚠ Bei nicht ordnungsgemäßem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen.
- 2 Ziehen Sie vor dem Auf- oder Abbau oder der Reinigung des Geräts den Netzstecker vom Strom.
  - 3 Das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen lassen, wenn sich der Stecker in der Steckdose befindet.

<b>Zeichnungen</b>	6 Kunststoffnoppe	12 Rührschüssel
1 Antriebsköpfe (unterhalb)	7 Knethaken	13 Multifunktionsarm
2 große Öffnung	8 An-/Aus-Lampe	14 Entriegelungsschalter
3 Noppen	9 Geschwindigkeitsregler	Multifunktionsarm
4 Ring	10 Griff	15 Sockel
5 Rührhaken	11 Belüftungsöffnungen	 Spülmaschinenfest

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

- ☹ Tauchen Sie das Gerät nicht in Flüssigkeiten.
- 5 Die Rührhaken oder Knethaken nicht mit Fingern, Haaren, Kleidung oder Küchenutensilien in Berührung kommen lassen.
- 6 Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- 7 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- 8 Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.

#### Nur für den Gebrauch im Haushalt

#### 👁 EINSETZEN VON RÜHRHAKEN ODER KNETHAKEN

- 1 Schalten Sie das Gerät aus (⏻) und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie die Rührhaken oder Knethaken aufstecken oder abnehmen.
- 2 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 Stecken Sie den Knethaken mit dem L-förmigen Haken in den Antriebskopf mit der großen Öffnung.
- 4 Stecken Sie den Rührhaken mit der Kunststoffnoppe in den Antriebskopf mit der großen Öffnung.
- 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 (⏻) und ziehen Sie den Netzstecker.
- 7 Halten Sie beide Rührhaken/Knethaken fest, damit sie nicht herauspringen. Drücken Sie die ▲-Taste, um sie aus dem Antriebskopf zu nehmen.

#### 👁 GESCHWINDIGKEITSREGLER


- 8 Stellen Sie den Regler auf die Geschwindigkeitsstufe ⏻.
- 9 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
- 10 Die Kontroll-Lampe leuchtet, solange das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- 11 Wählen Sie je nach Bedarf die entsprechende Geschwindigkeitsstufe (1 bis 5).
- 12 Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf ⏻, um den Motor auszuschalten.
- 13 Ziehen Sie den Netzstecker vom Strom, damit die Lampe erlischt.
- 14 Im Allgemeinen benötigen größere Mengen oder dickflüssigere Mischungen mit einem größeren Anteil an festen Bestandteilen längere Zubereitungszeiten und eine geringere Rührgeschwindigkeit.
- 15 Für kleinere Mengen oder dünnflüssigere Mischungen mit einem geringeren Anteil an festen Bestandteilen werden kürzere Zubereitungszeiten und eine höhere Rührgeschwindigkeiten empfohlen.




## **DIE TURBO-TASTE**

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



## **BEDIENUNG DES MIXERS**

- 18 Die Rührhaken eignen sich zum Schlagen bzw. Auflockern von leichtem Kuchenteig, Pfannkuchenteig, Eiweiß und Sahne.
- 19 Die Knethaken dienen zum Rühren schwerer Teigarten (z.B. Brotteig, Kuchenteig mit hohem Trockenobstanteil).
- 20 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.
- 21 Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf , um den Motor auszuschalten.
- 22 Den Motor nicht länger als 3 Minuten lang ununterbrochen eingeschaltet lassen – er könnte sich sonst heißlaufen. Nach 3 Minuten Betrieb den Motor mindestens 3 Minuten lang ausgeschaltet lassen, damit er sich wieder abkühlen kann.
- 23 Sollte sich der Motor gequält anhören, geben Sie bitte etwas Flüssigkeit in die Mischung oder schalten Sie das Gerät aus. Kneten Sie den Teig in diesem Fall von Hand weiter.

## **VERWENDUNG VON SOCKEL UND RÜHRSCHÜSSEL**

- 24 Stellen Sie die Rührschüssel auf den Sockel.
- 25 Stecken Sie die Rühr-/Knethaken in den Mixer.
- 26 Passen Sie den Mixer in die Ausbuchtung des Multifunktionsarms ein, indem Sie ihn einsetzen und nach hinten schieben.
- 27 Der Mixer rastet hörbar ein.
- 28 Um den Multifunktionsarm anzuheben/zu senken, halten Sie den Entriegelungsschalter für den Multifunktionsarm gedrückt, stellen den Multifunktionsarm neu ein und lassen anschließend den Entriegelungsschalter los.
- 29 Um den Mixer vom Multifunktionsarm abzunehmen, drücken Sie  nach vorn in Richtung Mixer und nehmen den Mixer ab, indem Sie ihn nach vorn schieben.
- 30 Läuft der Motor, wird die Rührschüssel durch die Bewegungen der Quirle gedreht, damit alle Zutaten gut vermischt werden.
- 31 Um den Mixvorgang zu beschleunigen, versuchen Sie, die Rührschüssel vorsichtig in die entgegengesetzte Richtung zu drehen.

## **PFLEGE UND INSTANDHALTUNG**

- 32 Schalten Sie das Gerät aus () und ziehen Sie den Netzstecker.
- 33 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.

## **UMWELTSCHUTZ**

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

## Rezepte

↵ = Teelöffel

⑦⑩ = Ei, groß (63-73 g)

### Wraps

400 g Weizenmehl

1 ⑦⑩ 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, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

## **PRÉCAUTIONS IMPORTANTES**

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

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


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

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

2 Débranchez l'appareil avant le montage, le démontage ou le nettoyage.

3 Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

4 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.

 Ne plongez pas l'appareil dans du liquide.

5 Eloigner les doigts, cheveux, vêtements et ustensiles de cuisine des fouets/crochets pendant le fonctionnement.

6 N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.

7 N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.

8 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

### **pour un usage domestique uniquement**

#### **FIXATION DU FOUET/DES CROCHETS MALAXEURS**

1 Éteignez (⏻) 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 Fixez le crochet avec la base en forme de "L" à la tête motrice avec le grand orifice.

4 Fixez le fouet avec le bouton en plastique à la base à la tête motrice avec le grand orifice.

5 Utiliser ensemble les deux fouets ou les deux crochets malaxeurs; ne pas mélanger les deux types d'accessoires.

#### **RETRAIT DES FOUETS/DES CROCHETS MALAXEURS**


6 Éteignez l'appareil (⏻) et débranchez-le.


7 Maintenez les fouets/crochets malaxeurs, pour éviter qu'ils ne sortent et appuyez sur le bouton . Ils seront éjectés des têtes motrices.

#### **CONTRÔLE DE VITESSE**

8 Régler le contrôle de vitesse sur .

9 Mettez la fiche dans la prise de courant.


<b>schémas</b>	6 bouton en plastique	12 bol
1 têtes motrices (dessous)	7 crochets malaxeurs	13 bras
2 grand orifice	8 voyant d'alimentation	14 dispositif de déblocage du bras
3 ergots	9 contrôle de vitesse	15 socle
4 bride	10 poignée	 résistant au lave-vaisselle
5 fouets	11 points de ventilation	

- 10 Le voyant d'alimentation restera allumé tant que l'appareil sera connecté au réseau électrique.
- 11 Régler le contrôle de vitesse sur la vitesse souhaitée (1 à 5).
- 12 Réglez le contrôle de vitesse sur  pour éteindre le moteur.
- 13 Débranchez l'appareil pour éteindre le voyant lumineux.
- 14 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.
- 15 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.


### LE BOUTON TURBO

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



### UTILISATION DU MIXEUR

- 18 Utilisez les fouets pour battre/aérer la pâte légère, la pâte à frire, les blancs d'œufs et la crème.
- 19 Utilisez les crochets pour mixer une pâte plus lourde (par exemple, pain, gâteau aux fruits).
- 20 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.
- 21 Réglez le contrôle de vitesse sur  pour éteindre le moteur.
- 22 Ne pas faire fonctionner l'appareil en continu au-delà de 3 minutes afin d'éviter une surchauffe. Si nécessaire, laisser reposer l'appareil pendant au moins 3 minutes pour laisser refroidir le moteur.
- 23 Si le moteur commence à fatiguer, ajoutez du liquide au mélange, si possible, ou éteignez-le et continuez à la main.

### UTILISATION DU SOCLE ET DU BOL

- 24 Placez le bol sur le socle.
- 25 Fixez les fouets/crochets malaxeurs au mélangeur.
- 26 Poussez le mélangeur vers le bas et vers l'arrière, dans la partie supérieure creuse du bras.
- 27 Vous entendrez un clic quand il se bloque dans sa position.
- 28 Pour soulever/abaisser le bras, appuyez sur le dispositif de déblocage du bras et relâchez-le, remettez le bras en place, puis lâchez le dispositif de déblocage du bras.
- 29 Pour séparer le mélangeur du bras, appuyez sur  vers l'avant, en direction du mélangeur et soulevez le mélangeur vers le haut et vers l'avant.
- 30 Lorsque le moteur est en marche, le mouvement des batteurs fait tourner le bol, pour atteindre tous les ingrédients.
- 31 Pour encore améliorer le processus de mélange, vous pouvez essayer de faire pivoter le bol doucement dans la direction opposée.

### SOINS ET ENTRETIEN

- 32 Éteignez l'appareil () et débranchez-le.
- 33 Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
-  Lavez les fouets et les crochets à l'eau chaude et savonneuse, ou dans le panier à couverts de votre lave-vaisselle.





## PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

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

### recettes

☞ = cuillère(s) à café

⑦① = œuf de grande taille (63-73 g)

### wrap (fouet)

400 g farine

1 ⑦① 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>**

<b>afbeeldingen</b>	6 plastic knop	12 schaal
1 aandrijfkoppen (onderzijde)	7 deeghaken	13 arm
2 groot gat	8 stroomlampje	14 armontgrendeling
3 uitsteeksels	9 snelheidsregelaar	15 voetstuk
4 rand	10 handvat	 vaatwasmachinebestendig
5 garden	11 luchtopeningen	

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

### **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

1 Dit apparaat kan onder toezicht worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of die gebrek aan ervaring of kennis hebben als iemand hen heeft uitgelegd hoe het apparaat moet worden gebruikt en ze de gevaren verstaan.


- Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken of ermee spelen.
- Bewaar het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen.

 Verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot letsels.

2 Verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat monteert, demonteert of schoonmaakt.

3 Laat het apparaat niet onbeheerd achter, terwijl de stekker in het stopcontact zit.

4 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

 Dompel het apparaat niet onder in vloeistof.

5 Zorg dat u niet met uw handen, haar, kleding of keukengerei in de buurt van de garden/kneedhaken komt.


6 Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.

7 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.

8 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

### **uitsluitend huishoudelijk gebruik**

#### **DE GARDEN/KNEEDHAKEN AANBRENGEN**

1 Voordat u de garden/kneedhaken aanbrengt of verwijdert, dient u de mixer uit te schakelen () en de stekker uit het stopcontact te verwijderen.

2 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 Plaats de deeghaak met de onderkant in "L"-vorm op de aandrijfkop met het grote gat.

4 Plaats de garde met de plastic knop op de aandrijfkop met het grote gat.



5 Gebruik beide garden of kneedhaken. Gebruik nooit een combinatie van garde en kneedhaak.



## DE GARDEN/DEEGHAKEN VERWIJDEREN

- 6 Schakel het apparaat uit () en trek de stekker uit.
- 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.


## SNELHEIDSREGELAAR

- 8 Zet de snelheidsregelaar op .
- 9 Steek de stekker in het stopcontact.
- 10 Het stroomlampje blijft branden zolang het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet.
- 11 Zet de snelheidsregelaar op de gewenste snelheid (1 tot 5).
- 12 Verplaats de snelheidsregelaar naar  om de motor uit te zetten.
- 13 Trek de stekker los om het licht uit te zetten.
- 14 Gewoonlijk stemmen grote hoeveelheden, dikke mengsels en een hoge verhouding van vaste stoffen tot vloeistoffen overeen met een langere timing en langzamere snelheden.
- 15 Kleinere hoeveelheden, dunnere mengsels en meer vloeistoffen dan vaste stoffen stemmen overeen met een kortere timing en hogere snelheid.


## DE TURBO-TOETS

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



## HET GEBRUIK VAN DE MIXER

- 18 Gebruik de garden om licht deeg, beslag, eiwit en slagroom te kloppen.
- 19 Gebruik de deeghaken om zwaarder deeg (bijv. voor brood, vruchtencake, etc.) te mengen.
- 20 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.
- 21 Verplaats de snelheidsregelaar naar  om de motor uit te zetten.
- 22 Om oververhitting te voorkomen, dient u de motor niet langer dan 3 minuten onafgebroken te laten draaien. Zet het apparaat na 3 minuten minstens 3 minuten uit om de motor te laten afkoelen.
- 23 Indien de motor te veel kracht moet leveren, voeg dan, indien mogelijk, meer vloeistof aan het mengsel toe of zet de mixer uit en meng het mengsel met de hand.

## HET VOETSTUK EN DE SCHAAL GEBRUIKEN

- 24 Plaats de schaal op het voetstuk.
- 25 Bevestig de garden/haken aan de mixer.
- 26 Duw de mixer omlaag en achteruit in de holle bovenkant van de arm.
- 27 U hoort deze vastklikken.
- 28 Om de arm te tillen/laten zakken, houdt u de armontgrendeling ingedrukt, plaatst u de arm opnieuw en laat u de armontgrendeling los.
- 29 Om de mixer van de arm te verwijderen, duwt u  naar voren in de richting van de mixer en tilt u de mixer omhoog en naar voren.
- 30 Wanneer de motor draait, wordt de schaal gedraaid door de beweging van de kloppers zodat alle ingrediënten worden gemengd.
- 31 U kunt de schaal voorzichtig draaien in de tegengestelde richting om nog beter te mixen.

## ZORG EN ONDERHOUD

- 32 Schakel het apparaat uit () en trek de stekker uit.
  - 33 Maak de buitenzijden van het apparaat schoon met een vochtige doek.
-  Was de garde en haken af in een warm zeepsopje, of in het bestekbakje van uw vaatwasmachine.



## MILIEUBESCHERMING

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

### receptjes

↪ = theelepel

⑦⑩ = ei, groot (63-73g)

### wraps (gardes)

400 g gewone bloem

1 ⑦⑩ ei

300 ml melk

½ ↪ 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 le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

## **NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI**

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

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

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

 L'uso errato dell'apparecchio può causare lesioni.

2 Scollegare l'apparecchio prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.

3 Non lasciare l'apparecchio incustodito con la spina inserita.

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

 Non immergere l'apparecchio in sostanze liquide.

5 Tenere dita, capelli, indumenti ed utensili da cucina lontano dalle fruste.


6 Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.

7 Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.

8 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

### **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 () 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 con la parte inferiore a forma di "L" agli attacchi di rotazione con il foro grande.

4 Montare la frusta con l'estremità in plastica nella parte inferiore agli attacchi di rotazione con il foro grande.

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 () e scollegarlo dalla presa di corrente.


7 Tenere entrambe le fruste, normali o a spirale, per evitare che cadano quando si preme il pulsante di espulsione fruste .


## **SELETTORE DI VELOCITÀ**

8 Posizionare il selettore di velocità su .

9 Inserire la spina nella presa di corrente.

10 La spia di "accesso" resterà illuminata fino a quando il dispositivo resterà collegato all'alimentazione elettrica.


<b>immagini</b>	6 estremità in plastica	12 ciotola
1 attacchi di rotazione (sotto)	7 fruste a spirale	13 braccio
2 foro grande	8 spia di accensione	14 dispositivo di sgancio del braccio
3 sporgenze	9 selettore di velocità	15 base di supporto
4 flangia	10 manico	 lavabile in lavastoviglie
5 fruste	11 fenditure di ventilazione	

- 11 Posizionare il selettore di velocità sulla velocità desiderata (da 1 a 5).
- 12 Portare il selettore di velocità a  per spegnere il motore.
- 13 Disconnettere per fare spegnere la spia.
- 14 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.
- 15 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.


### **IL PULSANTE TURBO**

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



### **COME UTILIZZARE LO SBATTITORE**

- 18 Utilizzare le fruste per sbattere/aerare gli impasti leggeri, le pastelle, i chiari d'uovo e la panna.
- 19 Utilizzare le fruste a spirale per lavorare gli impasti più pesanti (ad esempio quelli per il pane o per le torte).
- 20 Per evitare di sovraccaricare l'apparecchio e danneggiare il motore, utilizzare lo sbattitore solo per lavorare gli ingredienti dell'impasto e non per impastare.
- 21 Portare il selettore di velocità a  per spegnere il motore.
- 22 Non tenere in funzione il motore per più di 3 minuti, altrimenti si potrebbe surriscaldare. Dopo 3 minuti di funzionamento, spegnerlo per almeno 3 minuti per farlo recuperare.
- 23 Se il motore comincia a procedere a stento, aggiungere altro liquido all'impasto se possibile, altrimenti spegnere l'apparecchio e procedere a mano.

### **USO DELLA BASE DI SUPPORTO E DELLA CIOTOLA**

- 24 Posizionare la ciotola sulla base di supporto.
- 25 Montare le fruste/fruste a spirale al mixer.
- 26 Premere con il mixer verso il basso e verso l'alto, nella cavità superiore del braccio.
- 27 Sentirete uno scatto.
- 28 Per alzare/abbassare il braccio, premere e tenere premuto il dispositivo di sgancio del braccio, riposizionare il braccio, poi rilasciare il braccio.
- 29 Per rimuovere il mixer dal braccio, premere  in avanti, verso il mixer, e sollevare il mixer verso l'alto e in avanti.
- 30 Quando il motore è in funzione, il movimento delle fruste farà girare la ciotola per poter raggiungere tutti gli ingredienti.
- 31 Per potenziare il procedimento di mescolamento, potreste provare a fare ruotare la ciotola delicatamente nella direzione opposta.

### **CURA E MANUTENZIONE**

- 32 Spegnerlo l'apparecchio () e scollegarlo dalla presa di corrente.
- 33 Pulire le superfici esterne dell'apparecchio con un panno umido.
-  Lavare le fruste normali e le fruste a spirale in acqua calda saponata o nel cestello portacoltelli della lavastoviglie.





## PROTEZIONE AMBIENTALE

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

### ricetta

↪ = 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>**

<b>ilustraciones</b>	6 perilla de plástico	13 brazo
1 cabezales de accionamiento (debajo)	7 ganchos	14 dispositivo de desbloqueo del brazo
2 agujero grande	8 luz de encendido	15 base
3 trabas	9 control de velocidad	 apto para lavavajillas
4 reborde	10 asa	
5 accesorios batidores	11 ventilación	
	12 cuenco	

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

### **MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

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


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

**⚠ El uso inadecuado del aparato puede ocasionar heridas.**

**2 Desenchufe el aparato antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.**

**3 No deje el aparato desatendido mientras está enchufado.**

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

** No sumerja el aparato en líquidos.**

5 Mantenga los dedos, cabello, ropa y los utensilios de cocina lejos de los accesorios batidores.

6 No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.

7 No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.

8 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

### **solo para uso doméstico**

### **INSTALAR LOS ACCESORIOS BATIDORES**

1 Apague (⏻) 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 Encaje el gancho con el extremo inferior en forma de "L" en el cabezal de accionamiento con el agujero grande.

4 Encaje el accesorio batidor con la perilla de plástico en el extremo inferior con el cabezal de accionamiento con el agujero grande.



5 Use ambos accesorios batidores o ambos ganchos. No mezcle los tipos de accesorio batidor.



## QUITAR LOS ACCESORIOS BATIDORES/GANCHOS

- 6 Apague el aparato () y desenchúfelo.
- 7 Coja ambos accesorios/ganchos para evitar que caigan y pulse el botón . Así los expulsará de los cabezales de accionamiento.


## CONTROL DE VELOCIDAD

- 8 Mueva el control de velocidad a .
- 9 Enchufe el aparato a la corriente.
- 10 La luz de encendido brillará mientras el aparato esté conectado a la red eléctrica.
- 11 Mueva el control de velocidad a la velocidad deseada (1 a 5).
- 12 Ponga el control de velocidad en posición  para apagar el motor.
- 13 Para apagar la luz, desenchufe el aparato.
- 14 En general, las grandes cantidades, las mezclas espesas y las proporciones elevadas de sólidos frente a líquidos necesitan programaciones más largas y velocidades más lentas.
- 15 Las cantidades más pequeñas, las mezclas más finas y una mayor proporción de líquidos que de sólidos admiten programaciones más cortas y velocidades superiores.


## EL BOTÓN TURBO

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



## USO DE LA BATIDORA

- 18 Use los accesorios batidores para batir/montar masa ligera, pasta para rebozar, clara de huevo y la nata.
- 19 Use los ganchos para batir masas más pesadas (ej. pan, pastel de fruta).
- 20 Cuando forme una masa, use la batidora solamente para mezclar los ingredientes. No la use para amasar. La sobrecargará y dañará el motor.
- 21 Ponga el control de velocidad en posición  para apagar el motor.
- 22 No haga funcionar el motor constantemente por más de 3 minutos, se puede sobrecalentar. Después de 3 minutos, apáguelo como mínimo 3 minutos para que se recupere.
- 23 Si el motor funciona forzado, añada más líquido a la mezcla, si es posible, o apague la batidora y continúe a mano.

## USO DE LA BASE Y DEL CUENCO

- 24 Coloque el cuenco sobre la base.
- 25 Encaje los accesorios batidores / ganchos al mezclador.
- 26 Empuje el mezclador hacia abajo y hacia atrás, dentro del extremo hueco del brazo.
- 27 Oirá un clic cuando encaje en su sitio.
- 28 Para subir / bajar el brazo, sujete el dispositivo de desbloqueo del brazo mientras lo presiona, vuelva el brazo a su posición y suelte el dispositivo de desbloqueo del brazo.
- 29 Para separar el mezclador del brazo, haga presión en  hacia adelante, en dirección al mezclador, y levante el mezclador hacia arriba y hacia adelante.
- 30 Cuando el motor esté en funcionamiento, el movimiento de las piezas batidoras hará que estas giren alrededor del cuenco para batir todos los ingredientes.
- 31 Para mejorar el proceso de mezcla, puede probar a girar el cuenco suavemente en sentido contrario.

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- 32 Apague el aparato () y desenchúfelo.
  - 33 Limpie las superficies exteriores del aparato con un paño húmedo.
-  Lave las batidoras y los ganchos con agua caliente con jabón o la cesta de cubiertos del lavavajillas.



## PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

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

### recetas

↵ = cucharada pequeña

⑦ = huevo, grande (63-73 g.)

### wrap (accesorio batidor)

400 g harina

1 ⑦ huevo

300 ml leche

½ ↵ 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 as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.


## **MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES**

Siga as seguintes instruções básicas de segurança:



- 1 Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos.
    - As crianças não devem usar nem brincar com o aparelho.
    - Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
  - ⚠ Utilizar o aparelho incorrectamente poderá resultar em ferimentos.
  - 2 Desligue o aparelho da corrente eléctrica antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
  - 3 Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver ligado.
  - 4 Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.
-  Não coloque o aparelho em líquidos.
- 5 Mantenha os dedos, o cabelo, a roupa e os utensílios de cozinha afastados dos batedores.
  - 6 Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
  - 7 Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
  - 8 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou defeituoso.

### **apenas para uso doméstico**


## **INSTALAR OS BATEDORES/BATEDORES EM ESPIRAL**


- 1 Antes da instalação ou remoção dos batedores, desligue () a batedeira e retire a ficha da tomada eléctrica.
- 2 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 em espiral com a parte inferior em "L" na cabeça de accionamento com o orifício grande.
- 4 Encaixe o batedor de claras com a cobertura plástica na cabeça de accionamento com o orifício grande.
- 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 o aparelho () e desligue-o da corrente.
- 7 Segure ambos os batedores de modo a impedi-los de saltar, e prima . Estes serão assim ejectados das cabeças de accionamento.

## **CONTROLO DE VELOCIDADE**

- 8 Coloque o controlo de velocidade no .
- 9 Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 10 A luz de ligação brilhará enquanto o aparelho se mantiver ligado à corrente eléctrica.


<b>esquemas</b>	5 batedores de claras	11 aberturas de ventilação
1 cabeças de accionamento (debaixo)	6 cobertura plástica	12 tigela
2 orifício grande	7 batedores em espiral	13 braço
3 saliências	8 luz de ligação	14 libertação do braço
4 flange	9 controlo de velocidade	15 base
	10 asa	 lavável na máquina

- 11 Coloque o controlo de velocidade na velocidade pretendida (1 a 5).
- 12 Mova o controlo de velocidade para  para desligar o motor.
- 13 Desligue da corrente eléctrica para desligar a luz.
- 14 Geralmente as grandes quantidades, misturas espessas e uma grande percentagem de sólidos em relação aos líquidos sugerem tempos mais prolongados e velocidades mais lentas.
- 15 As quantidades menores, as misturas menos espessas e a maior quantidade de líquidos sugerem tempos mais curtos e velocidades superiores.


### **BOTÃO TURBO**

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



### **UTILIZAÇÃO DA BATEDEIRA**

- 18 Utilize os batedores de claras para bater ou arejar massas leves, polme, claras e natas.
- 19 Utilize os batedores em espiral para bater massas mais consistentes (por exemplo, pão, bolos de frutas).
- 20 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.
- 21 Mova o controlo de velocidade para  para desligar o motor.
- 22 Não ponha o motor a funcionar continuamente por um período superior a 3 minutos, pois pode causar o seu sobreaquecimento. Após 3 minutos, desligue-o pelo menos durante 3 minutos para ele recuperar.
- 23 Se o motor começar a esforçar-se, adicione mais líquido à mistura se for possível, senão desligue a batedeira e continue a bater à mão.

### **USAR A BASE E A TIGELA**

- 24 Coloque a tigela na base.
- 25 Encaixe os batedores de claras/em espiral na batedeira.
- 26 Empurre a batedeira para baixo e para trás para o interior do topo oco do braço.
- 27 Ouvirá um estalido de bloqueio.
- 28 Para levantar/baixar o braço, prima e mantenha premida a libertação do braço, reposicione o braço e depois solte a libertação do braço.
- 29 Para remover a batedeira do braço, prima  para a frente, na direcção da batedeira e levante-a para cima e para a frente.
- 30 Quando o motor estiver em funcionamento, o movimento dos batedores farão a tigela rodar para alcançar todos os ingredientes.
- 31 Para intensificar o processo de mistura, poderá experimentar rodar a tigela suavemente na direcção oposta.

### **CUIDADOS E MANUTENÇÃO**

- 32 Desligue o aparelho () e desligue-o da corrente.
- 33 Limpe as superfícies exteriores do aparelho com um pano húmido.
-  Lave os batedores e os batedores em espiral em água quente com sabão, ou no cesto dos talheres da máquina de lavar louça.





## PROTECÇÃO AMBIENTAL

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

### receitas

☞ = colher de chá

⑦⑩ = ovo, grande (63-73 g)

### wraps (acessório batedor)

400 g farinha simples

1 ⑦⑩ 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>

<b>tegninger</b>	6 plastikknop	12 skål
1 krafthoved (underside)	7 kroge	13 arm
2 stort hul	8 strømindikator	14 armfrigørelseskontakt
3 tapper	9 hastighedsregulator	15 sokkel
4 flange	10 håndtag	 tåler opvaskemaskine
5 piskeris	11 udluftningskanaler	

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

### **VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER**

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:


- 1 Apparatet kan anvendes af personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer.
    - Børn må hverken benytte eller lege med apparatet.
    - Apparatet og ledningen skal holdes uden for børns rækkevidde.
  - ⚠ Forkert brug af apparatet kan forårsage tilskadekomst.
  - 2 Tag apparatets stik ud, inden du samler, adskiller eller rengør det.
  - 3 Lad aldrig apparatet stå uden opsyn, når det er tilsluttet stikkontakten.
  - 4 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.
-  Læg ikke apparatet i vand.
- 5 Hold fingre, hår, beklædningsdele og køkkenudstyr fri af piskeris/kroge.
  - 6 Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
  - 7 Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
  - 8 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

### kun til privat brug


#### **MONTERING AF PISKERIS/KROGE**

- 1 Sluk (⏻) 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 Krogen med den "L"-formede ende monteres i krafthovedet med det store hul.
- 4 Piskeriset med plastikknoppen nedenunder monteres i krafthovedet med det store hul.
- 5 Brug begge piskeris eller kroge, undgå at kombinere dem.


#### **FJERNELSE AF PISKERIS/KROGE**

- 6 Sluk for apparatet (⏻) og tag stikket ud.
- 7 Hold begge piskeris/kroge fast for at undgå at de falder af, tryk derefter på . Derved afmonteres de fra krafthovederne.

#### **HASTIGHEDSREGULATOR**

- 8 Sæt hastighedsregulatoren på .
- 9 Sæt stikket i stikkontakten.




- 10 Strømlampen lyser, så længe apparatet er tilsluttet strøm.
- 11 Sæt hastighedsregulatoren på den ønskede hastighed (1 til 5).
- 12 Sæt hastighedsregulatoren på  for at slukke for motoren.
- 13 Tag stikket ud for at få indikatorlampen til at slukke.
- 14 Generelt er lave hastigheder over længere tid godt for store mængder, tyk konsistens, store mængder faste dele i forhold til væske.
- 15 Højere hastigheder i kortere tid er ofte godt til små mængder, et tyndere miks og mere væske end faste dele.


### **TURBOKNAPPEN**

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


### **BRUG AF MIKSEREN**

- 18 Brug piskerisene til at røre/lufte let dej, piske æggehviter eller fløde.
- 19 Brug krogene til at mikse tungere dej (fx brøddej eller frugtkage).
- 20 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.
- 21 Sæt hastighedsregulatoren på  for at slukke for motoren.
- 22 Lad ikke motoren køre i mere end 3 minutter ad gangen, da det kan medføre overophedning. Når der er gået 3 minutter, skal du slukke for blenderen og lade motoren køle af i mindst 3 minutter.
- 23 Hvis motoren begynder at have svært ved at klare arbejdet, bør du enten tilføje mere væske eller fortsætte arbejdet med hænderne.

### **SÅDAN BRUGES SOKLEN OG SKÅLEN**


- 24 Stil skålen oven på soklen.
- 25 Montér piskerisene/krogene på røremaskinen.
- 26 Tryk røremaskinen nedad og tilbage, ind i fordybningen på armens overside.
- 27 Du vil høre den klikke på plads.
- 28 For at hæve/sænke armen, skal du trykke på armfrigørelseskontakten og holde den nede - ændre armens stilling - og derefter slippe armfrigørelseskontakten.
- 29 For at tage røremaskinen af armen, skal du trykke  fremad, imod røremaskinen, og løfte røremaskinen opad og fremad.
- 30 Når motoren kører, vil piskerisenes/krogens bevægelse få skålen til at dreje rundt for at nå alle ingredienserne.
- 31 For at fremme sammenrøringen yderligere, kan du prøve at dreje skålen forsigtigt i den modsatte retning.

### **PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE**

- 32 Sluk for apparatet () og tag stikket ud.
- 33 Rengør apparatets udvendige flader med en fugtig klud.

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

### **MILJØBESKYTTELSE**

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

## opskrifter

☞ = teskefuld (5ml)

⑦ = æg, sort (63-73g)

### wraps (piskeris)

400 g hvedemel

1 ⑦ æg

300 ml mælk

½ ☞ 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 för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

## **VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER**

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

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


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

 Felaktig användning av apparaten kan orsaka skada.

2 Dra ur sladden till apparaten före montering, demontering och rengöring.

3 Lämna inte apparaten utan tillsyn när den är ansluten.

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

 Sänk inte ned apparaten i någon vätska.

5 Håll fingrar, kläder och köksredskap borta från vispar/degkrokarna.

6 Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.

7 Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.

8 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

### **endast för hushållsbruk**

## **MONTERING AV VISPAR/DEGKROKAR**

1 Slå av strömmen () 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 Sätt in degkroken som är formad som ett "L" nedtill i drivhuvudet med det stora hålet.

4 Sätt in vispen som har en plastknopp nedtill i drivhuvudet med det stora hålet.


5 Använd båda visparna eller båda degkrokarna – inte en av varje.

## **BORTTAGNING AV VISPAR/DEGKROKAR**

6 Stäng av apparaten () och dra ur sladden.

7 Håll i båda visparna/degkrokarna så att de inte faller av och tryck på  (utmatning) så att de matas ut från drivhuvudena.

## **HASTIGHETSREGLAGE**


8 Ställ in hastighetskontrollen på .

9 Sätt stickproppen i vägguttaget.

10 Strömlampan lyser så länge som apparaten är ansluten till elnätet.

11 Ställ in hastighetskontrollen på önskad hastighet (1 till 5).

12 Sätt hastighetsreglaget på  för att stänga av motorn.


<b>bilder</b>	6 plastknopp	12 skål
1 drivhuvuden (undersidan)	7 degkrokar	13 drivarm
2 stort hål	8 indikatorlampa	14 drivarmens låsvred
3 tappar	9 hastighetsreglage	15 bottenplatta
4 flänsring	10 handtag	 kan diskas i diskmaskin
5 vispar	11 öppningar	

- 13 Lampan släcks när du drar ur sladden till vägguttaget.  
 14 Stora kvantiteter och mer kompakt, fast material behöver i regel längre tid och långsammare hastigheter.  
 15 Mindre kvantiteter och mer lättflytande material behöver däremot kortare tid och högre hastigheter.


### **TURBOKNAPPEN**

- 16 Tryck på turboknappen om du vill ha en ytterligare ökning utöver hastighetsreglagent's inställning.  
 17 Turbofunktionen kan bara användas när motorn redan är i gång (1 till 5).



### **ANVÄNDA ELVISPEN**

- 18 Använd visparna för att vispa/blanda lätta degar, smet, äggvita och grädde.  
 19 Använd degkrokarna för tyngre degar (t.ex. bröd och fruktkakor).  
 20 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.  
 21 Sätt hastighetsreglaget på  för att stänga av motorn.  
 22 Låt inte motorn gå mer än 3 minuter i taget, den kan bli överhettad. Slå sedan av och vänta minst 3 minuter innan den används igen.  
 23 Tillsätt om möjligt mer vätska om motorn börjar gå tungt eller slå av strömmen och fortsatt för hand.

### **ANVÄNDA BOTTENPLATTA OCH SKÅL**

- 24 Sätt skålen på bottenplattan.  
 25 Sätt fast vispar/degkrokar i mixern.  
 26 Skjut mixern nedåt och bakåt in i fördjupningen uppe på drivarmen.  
 27 Det hörs ett klickljud när den har kommit på plats.  
 28 Lyft upp/sänk ned drivarmen genom att trycka på drivarmens låsvred och hålla den inne. Släpp sedan upp låsvredet.  
 29 Ta bort mixern från drivarmen genom att trycka på knappen  framåt mot mixern och sedan lyfta mixern uppåt och framåt.  
 30 När motorn är på, snurrar vispar och degkrokar runt i skålen och bearbetar alla ingredienser.  
 31 För att ytterligare förstärka bearbetningen kan man försiktigt vrida skålen i motsatt riktning.

### **SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL**

- 32 Stäng av apparaten () och dra ur sladden.  
 33 Rengör ytorna på apparatens utsida med en fuktig trasa.  
 Diska visparna och degkrokarna med diskmedel i varmt vatten eller i diskmaskinens bestickstall.

### **MILJÖSKYDD**

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



## recept

☞ = tesked (5 ml)

⑦ = ägg, stort (63-73 g)

### wraps (använd visp)

400 g vanligt vetemjöl

1 ⑦ ägg

300 ml mjölk

½ ☞ 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. Häll ned lite i taget av blandningen i en varm, något inoljad kastrull. Låt wrapsen bli gyllenbruna på båda sidor (1 minut). Sätt åt sidan och håll dem varma.

**recept finns på vår webbsida:**

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

<b>figurer</b>	6 plastbryter	12 bolle
1 drivhoder (under)	7 eltekroker	13 arm
2 stort hull	8 powerlampe	14 armfrigiver
3 merker	9 hastighetskontroll	15 sokkel
4 flens	10 håndtak	 kan vaskes i oppvaskmaskin
5 visper	11 luftehull	

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

### **VIKTIG SIKKERHETSTILTAK**

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

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


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

 Feil bruk av apparatet kan føre til skader.

2 Koble fra apparatet før du monterer, demonterer eller rengjør det.

3 Ikke la apparatet være ubevoktet når det er tilkoblet.

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

 Ikke senk apparatet ned i væske.

5 Hold fingre, hår, klær og kjøkkenredskap unna vispene/eltekroker.

6 Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.

7 Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.

8 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

### kun for bruk i hjemmet

#### **TILPASNING AV VISPER/ELTEKROKER**

1 Slå av (⏻) 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 drivhode som er i sprekken, skyv deretter de inn til de låses på plass.


3 Fest kroken med den "L"-formede bunnen til drivhodet med det store hullet.

4 Fest vispen med plastbryter under til drivhodet med det store hullet.

5 Bruk begge vispene eller eltekrokene, ikke bland de.

#### **FJERNING AV VISPER/ELTEKROKER**

6 Slå apparatet av (⏻) og frakople det.

7 Hold begge vispene/eltekrokene for å hindre at de spretter ut, trykk deretter . Dette vil utløse de fra drivhodene.

#### **HASTIGHETSKONTROLL**

8 Flytt hastighetskontrollen til .

9 Stikk kontakten i støpselet.

10 Strømlyset vil lyse så lenge apparatet er koblet til strømforsyningen.

11 Flytt hastighetskontrollen til hastigheten du trenger (1 til 5).

12 Flytt hastighetskontrollen til  for å slå av motoren.




- 13 Koble fra for å slå av lampen.
- 14 Generelt så vil stor mengde, tykk blanding og en stor andel av tørrvarer i væske trenge lenger tid og lavere hastighet.
- 15 Mindre mengde, tynnere blandinger og mer væske enn tørrvarer bruker kortere tid og høyere hastighet.


### **TURBO-KNAPPEN**

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



### **BRUK AV HÅNDMIKSEREN**

- 18 Bruk vispene for å viske lette deiger, rører, eggehviter og krem.
- 19 Bruk eltekrokene ved bruk av deiger som er litt tyngre (f.eks. brød, fruktkake).
- 20 Ved lagning av deig, bruk håndmikseren kun for å blande ingrediensene. Ikke bruk den for elting. Du kan overbelaste den og skade motoren.
- 21 Flytt hastighetskontrollen til  for å slå av motoren.
- 22 Ikke la motoren gå uavbrutt for mer enn 3 minutter, den kan overbelastes. Etter 3 minutter slå av i minst 3 minutter avslått i minst 3 minutter for å starte på nytt igjen.
- 23 Hvis motoren begynner å slite, tilsett mer væske i blandingen eller slå av og fortsett med hendene.

### **BRUKE SOKKELEN OG BOLLEN**

- 24 Sett bollen på sokkelen.
- 25 Fest visper/eltekroker til mikseren.
- 26 Skyv mikseren ned og tilbake, inn i den hule toppen på armen.
- 27 Du vil høre den klikker seg på plass.
- 28 For å heve/senke armen trykker du på armfrigiveren og holder den inne, flytter armen, og slipper så armfrigiveren.
- 29 For å fjerne mikseren fra armen trykker du  fremover mot mikseren og løfter mikseren opp og fremover.
- 30 Når motoren går, vil vispenes bevegelse vri på bollen for å nå alle ingrediensene.
- 31 For å forbedre blandingsprosessen ytterligere kan du gjerne prøve å rotere bollen forsiktig i motsatt retning.

### **BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD**

- 32 Slå apparatet av () og frakople det.
- 33 Tørk utvendige overflater av apparatet med en dampet klut.
-  Vask vispene og eltekrokene i varmt såpevann, eller i bestikkbeholderen i din oppvaskmaskin.

### **MILJØBESKYTTELSE**

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

### oppskrifter

☞ = teskje (5 ml)

⑦⑩ = egg, store (63-73 gram)

### wraps (visp)

400 g hvetemel

1 ⑦⑩ egg

300 ml melk

½ ☞ salt

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

## **TÄRKEITÄ VAROTOIMIA**

Seuraa perusvaroitoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

1 Laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset suorituskyvyt ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/opastetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.

- Lapset eivät saa käyttää laitetta tai leikkiä sillä.
- Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.

 Laitteen väärinkäyttö saattaa aiheuttaa henkilövahingon.

2 Irrota laite verkkovirrasta ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.

3 Älä jätä laitetta vaille silmälläpitoa, kun se on kytketty sähköverkkoon.

4 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

 Älä upota laitetta nesteeseen.

5 Pidä sormet, hiukset ja keittiötyökalut poissa vispilöistä/koukuista.

6 Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.

7 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.

8 Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

**vain kotikäyttöön**

## **VISPILÖIDEN/KOUKKUJEN KIINNITYS**

1 Sammuta laite (⏻) 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, työnnä ne sitten vetopäähän, kunnes ne naksahdavat paikoilleen.


3 Kiinnitä koukku, jossa on "L"-muotoinen alaosa vetopäähän, jossa on iso aukko.

4 Kiinnitä vispilä, jossa on muovinen nuppi vetopäähän, jossa on iso aukko.

5 Käytä molempia vispilöitä tai molempia koukkuja, älä sekoita niitä.

## **VISPILÖIDEN/KOUKKUJEN IRROTTAMINEN**

6 Sammuta laite (⏻) ja irrota se verkosta.

7 Pitele kumpaakin vispilää/koukkuja, jotta ne eivät ponnahta ulos, ja paina valitsinta . Näin ne irtoavat vetopäistä.

## **NOPEUSKONTROLI**

8 Siirrä nopeusohjaus asentoon .


9 Kytke se sähköpistokkeeseen.

10 Virran merkkivalo palaa niin kauan, kun laite on kytkettynä verkkovirtaan.

11 Siirrä nopeusohjaus haluamaasi nopeuteen (1 - 5).

12 Siirtämällä nopeuskontrollin kohtaan  sammutat moottorin.

13 Irrottamalla pistokkeen sammutat valon.


<b>piirroset</b>	6 muovinen nuppi	12 kulho
1 vetopäät (alta)	7 koukut	13 varsi
2 iso aukko	8 virran valo	14 varren vapautus
3 ulokkeet	9 nopeuskontrolli	15 alusta
4 laippa	10 kahva	 konepesun kestävä
5 vispilät	11 ilma-aukot	

- 14 Yleensä suuri määrä, paksu seos ja korkea kiinteän aineksen määrä suhteessa nesteeseen vaativat pidempää aikaa ja pienempää nopeutta.
- 15 Pienempi määrä, ohuempi seos ja suurempi nestemäärä suhteessa kiinteään ainekseen vaativat lyhyempää aikaa ja suurempaa nopeutta.


### **TURBOVALITSIN**

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



### **SEKOITTIMEN KÄYTTÖ**

- 18 Käytä vispilöitä taikinan, valkuaisvaahdon ja kerman vatkaamiseen.
- 19 Käytä koukkuja sekoittaessasi raskaampia taikinoita (esim. leipää, hedelmäkakkua).
- 20 Kun teet taikinaa, käytä sekoitinta vain ainesten sekoittamiseen. Älä käytä sitä taikinan vaivaamiseen. Ylikuormitat sekoitinta ja vahingoitat moottoria.
- 21 Siirtämällä nopeuskontrollin kohtaan  sammutat moottorin.
- 22 Älä anna moottorin käydä yhtäjaksoisesti yli 3 minuuttia, se voi kuumeta liikaa. Laite on sammutettava 3 minuutin kuluttua ainakin 3 minuutiksi, jotta se palaa käyttökuntoon.
- 23 Jos moottori alkaa käydä vaivalloisesti, lisää seokseen nestettä, jos se on mahdollista, tai sammuta laite ja jatka käsin.

### **ALUSTAN JA KULHON KÄYTTÄMINEN**

- 24 Aseta kulho alustan päälle.
- 25 Kiinnitä vispilät/koukut sekoittimeen.
- 26 Paina sekoitin alas ja taaksepäin varren syvennyksessä.
- 27 Kuulet sen napsahdavan paikoilleen.
- 28 Voit nostaa/laskea varren, painamalla ja pitämällä varren vapautusta, asettamalla varren uudelleen ja vapauttamalla sitten varren vapautuksen.
- 29 Voit poistaa sekoittimen varresta painamalla  eteenpäin kohti sekoitinta ja nostamalla sekoittimen sitten ylös ja eteenpäin.
- 30 Kun moottori käy, vatkaainten liike kääntää kulhoa, jotta kaikki ainekset sekoittuvat.
- 31 Voit tehostaa sekoitustoimintoa yrittämällä pyörittää kulhoa varovasti vastakkaiseen suuntaan.

### **HOITO JA HUOLTO**

- 32 Sammuta laite () ja irrota se verkosta.
- 33 Puhdista laitteen ulkopinta kostealla kankaalla.
-  Pese vispilät ja koukut lämpimällä saippuavedellä tai astianpesukoneen lusikka- ja haarukkatelossa.

### **YMPÄRISTÖN SUOJELU**

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



## reseptejä

☞ = teelusikka (5ml)

⑦ = kananmuna, iso (63-73g)

g = grammaa

ml = millilitraa

## wraps-leivät (vispilät)

400 g tavallisia jauhoja

1 ⑦ kananmuna

300 ml maitoa


½ ☞ 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 öljyttyyn pannuun. Paista, kunnes molemmat puolet ovat kullanuskeita. (1 minuutti). Pane sivuun ja pidä lämpimänä

**Reseptejä on saatavissa kotisivuillamme:**



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

<b>иллюстрации</b>	6 пластиковая ручка	12 чаша
1 насадки под (в нижней части)	7 спиральные венчики	13 плечо
2 большое отверстие	8 индикатор сети	14 рычажок отсоединения плеча
3 выступы	9 регулятор скорости	15 подставка
4 буртик	10 ручка	 можно мыть в посудомоечной машине
5 венчики	11 вентиляционные отверстия	

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


### ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

- 1 Использование данного устройства лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков.
- Детям запрещено использовать устройство или играть с ним.
- Держите устройство и шнур вне досягаемости детей.
-  Неправильное использование прибора может привести к травме.
- 2 Отключите прибор от розетки перед сборкой, разборкой или очисткой.
- 3 Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- 4 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.
-  Не погружайте прибор в жидкость.
- 5 Следите за тем, чтобы пальцы, волосы, одежда и кухонные принадлежности не попадали в непосредственную близость к взбивалкам и спиральным венчикам.
- 6 Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- 7 Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- 8 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

### только для бытового использования

#### УСТАНОВКА ВЗБИВАЛОК/СПИРАЛЬНЫХ ВЕНЧИКОВ

- 1 Перед установкой или снятием взбивалок и спиральных венчиков выключите питание () 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 спиральный венчик с L-образным концом в головку привода с большим отверстием.
- 4 Установите венчик с пластиковой ручкой на конце в головку привода с большим отверстием.



5 Взбивалки и спиральные венчики используются только в паре, не допускается их одновременное использование.

## **▲ СНЯТИЕ ВЗБИВАЛОК/СПИРАЛЬНЫХ ВЕНЧИКОВ**

6 Выключите прибор (⏻) и отсоедините его от сети.

7 Чтобы взбивалки/спиральные венчики не выскользнули, возьмитесь за обе одновременно и нажмите кнопку ▲. Венчики будут извлечены из насадок.

## **👁 РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ**

8 Установите регулятор скоростей на ⏻.

9 Вставьте вилку в розетку.

10 Индикатор питания будет светиться все время, пока прибор подключен к электросети.

11 Установите регулятор скоростей на ту скорость, которая вам нужна (от 1 до 5).

12 Чтобы выключить двигатель, установите регулятор скорости на ⏻.

13 Отключите прибор от сети, индикатор погаснет.

14 Как правило, большие объемы продуктов, плотные смеси и более высокое содержание твердых продуктов относительно жидкостей предполагают более длительное время приготовления при низкой скорости.

15 Небольшие объемы продуктов, менее плотные смеси и более высокое содержание жидкостей относительно твердых продуктов предполагают более короткое время приготовления при высокой скорости.

## **🌀 КНОПКА ТУРБО**

16 Нажатие кнопки «турбо» приведет к резкому повышению скорости, установленной с помощью регулятора скоростей, и даст вам взрывное приращение скорости.

17 Кнопка срабатывает, только если двигатель уже включен (от 1 до 5).

## **👁 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА**

18 Используйте взбивалки для взбивания/насыщения воздухом легкого теста, обычного теста, яичных белков и сливок.

19 Используйте спиральные венчики для смешивания более плотного теста (например, для хлеба или фруктовых пирогов).

20 При работе с тестом используйте миксер только для смешивания ингредиентов. Не допускается использование миксера для замеса теста. Перегрузка двигателя может вывести его из строя.

21 Чтобы выключить двигатель, установите регулятор скорости на ⏻.

22 Во избежание перегрева прибора запрещается непрерывно использовать двигатель более 3 минут. По истечении указанного времени отключите прибор минимум на 3 минуты для восстановления его работоспособности.

23 Если двигатель подает признаки перегрузки, добавьте в смесь немного жидкости или выключите прибор и завершите взбивание вручную.

## **👁 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОДСТАВКИ И ЧАШИ**


24 Установите чашу на подставке.

25 Вставьте венчики/спиральные венчики в миксер.

26 Нажмите на миксер в направлении вниз и назад в полую верхнюю часть плеча.

27 Вы услышите щелчок в положении фиксации.

28 Чтобы поднять/опустить плечо, нажмите и удерживайте рычажок отсоединения плеча, переместите плечо, затем отпустите рычажок отсоединения плеча.

29 Чтобы снять миксер с плеча, нажмите  в направлении вперед, к миксеру, и поднимите миксер вверх и вперед.


30 При работе двигателя движущая сила венчиков будет вращать чашу, чтобы они дотянулись до всех ингредиентов.

31 Чтобы улучшить смешивание, вы можете попробовать аккуратно поворачивать чашу в противоположном направлении.

## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

32 Выключите прибор (⏻) и отсоедините его от сети.

33 Очистите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.

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

## ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

### рецепты

↪ = чайная ложка (5 мл)

⑦ = яйцо, большое (63-73г)

g = граммы

ml = миллилитры

### бутерброды в лепешках (насадка — венчик)

400 g мука

1 ⑦ яйцо

300 ml молоко

½ ↪ 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>

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

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

1 Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům.

- Přístroj nesmí používat děti nebo si s ním hrát.
- Přístroj i kabel udržujte mimo dosah dětí.

 Nesprávné použití zařízení může vést ke zranění.

2 Před montáží, demontáží či čištěním přístroj vypojte ze sítě.

3 Pokud je přístroj v zásuvce, nenechávejte ho bez dozoru.

4 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

 Neponořujte přístroj do kapaliny.

5 Metly/háky nesmí přijít do kontaktu s prsty, vlasy, oděvy a kuchyňským náčiním.

6 Nepoužívejte příslušenství nebo přídatné prvky mimo těch, které dodáváme my.

7 Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.

8 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

### jen pro domácí použití

## ZASOUVÁNÍ METEL/HÁKŮ

1 Před zasunutím či vyjmutím metel/háků mixér vypněte () 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 Hák se zakončením ve tvaru „L“ nasadte na pohon s velkým otvorem.

4 Metlu s plastovým zakončením nasadte zespodu na pohon s velkým otvorem.

5 Použijte obě metly nebo oba háky – nemíchejte je.

## VYJMUTÍ METEL/HÁKŮ

6 Přístroj vypněte () a vytáhněte jej ze zásuvky.

7 Přidržeťte metly/háky, aby nevyskočily, a stiskněte . Tak dojde k jejich vycvaknutí z pohonů.

## OVLÁDÁNÍ RYCHLOSTI

8 Rychlost nastavte do polohy .

9 Zasuňte zástrčku do zásuvky.

10 Kontrolka připojení k síti svítí, pokud je zařízení připojeno k síti.


11 Nastavte rychlost na vámi požadovanou hodnotu (1 až 5).

12 Pro vypnutí motoru přepněte ovládání rychlosti do polohy .

13 Vypojte ze sítě a kontrolka zhasne.

14 Obecně lze říci, že velké množství, husté směsi a vysoký podíl tuhých látek vůči tekutinám vyžaduje delší časy a pomalejší rychlosti.


15 Menší množství, řidší směsi a více tekutého podílu vůči tuhým látkám vyžaduje kratší časy a vyšší rychlosti.

<b>nákresy</b>	6 plastové zakončení	12 mísa
1 pohony (zespodu)	7 háky	13 rameno
2 velký otvor	8 kontrolka připojení k síti	14 tlačítko pro uvolnění ramene
3 výstupky	9 ovládání rychlosti	15 podstavec
4 obruba	10 držadlo	 vhodné pro mytí v myčce
5 metly	11 větrací otvory	


### Ⓢ TLAČÍTKO TURBO

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


### 👁️ POUŽITÍ MIXÉRU


- 18 Metly používejte ke šlehání/kypření těsta, šlehání bílků a krému.
- 19 Háky používejte pro míchání hutnějšího těsta (např. chléb, ovocný koláč).
- 20 Co se týče zpracování těsta, mixér používejte jen pro míchání ingrediencí. Nepoužívejte ho k hnětení. Přístroj tak přetížíte a poškodíte motor.
- 21 Pro vypnutí motoru přepněte ovládání rychlosti do polohy .
- 22 Motor nesmí soustavně běžet déle než 3 minuty, mohl by se přehřát. Po dvou minutách provozu přístroj alespoň na 3 minuty vypněte, aby si odpočinul.
- 23 Když motor začne jít ztuha, přidejte do směsi více tekutiny, pokud je to možné, a nebo přístroj vypněte a pokračujte ručně.

### 👁️ POUŽITÍ PODSTAVCE A MÍSY


- 24 Položte mísu na podstavec.
- 25 Na mixér nasadte metly/háky.
- 26 Mixér nasadte dolů a dozadu na dutou horní část ramene.
- 27 Uslyšíte, jak zacvakne na místo.
- 28 Pro povytažení/posunutí ramene dolů stiskněte a přidržte tlačítko pro uvolnění ramene, upravte pozici ramene a potom tlačítko uvolněte.
- 29 Pro vyjmutí mixéru z ramene stiskněte  dopředu směrem k mixéru, mixér vyzvedněte nahoru a dopředu.
- 30 Když motor běží, mísa se pohybem šlehačů otáčí, aby se šlehače dostaly ke všem ingrediencím.
- 31 Pro ještě větší podporu mixovacího procesu můžete zkusit mísou jemně otáčet do opačného směru.

### 👁️ PÉČE A ÚDRŽBA

- 32 Přístroj vypněte () a vytáhněte jej ze zásuvky.
- 33 Vyčistěte vnější plochy spotřebiče vlhkým hadříkem.

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

### OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



## recepty

☞ = čajová lžička (5 ml)

⑦⑩ = vejce, velké (63-73 g)

g = gramy

ml = mililitry

## závitky (metla)

400 g jemná pšeničná mouka

1 ⑦⑩ 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 směsy 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>**

<b>nákresy</b>	6 plastové zakončenie	12 misa
1 pohonné hlavy pod	7 hnetacie háky	13 rameno
2 väčší otvor	8 svetielko zapnutia	14 ovládač ramena
3 výstupky	9 ovládač rýchlosti	15 podstavec
4 obrúčka	10 rukoväť	 vhodný do umývačky riadu
5 šľahacie metly	11 vetracie otvory	

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

#### **DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA**

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

1 Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí ak sú pod dozorom/vedením a uvedomujú si s tým spojené riziká.

- Deti sa s prístrojom nesmú hrať, ani ho používať.
- Uchovávajte prístroj a kábel mimo dosahu detí.

 Nesprávne používanie spotrebiča môže viesť k poraneniu.

2 Spotrebič vyťahnite zo zásuvky pred zložením, rozložením alebo čistením.

3 Nenechávajte prístroj bez dozoru, keď je zapnutý v elektrickej sieti.

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

 Neponárajte spotrebič do tekutiny.

5 Nepribližujte sa k šľahacím metlám/hnetacím hákom prstami, vlasmi, oblečením a kuchynským náradím.


6 Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.

7 Tento spotrebič nesmie byť ovládaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.

8 Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo má poruchu.

#### **použitie len pre domácnosť**

#### **ZALOŽENIE ŠĽAHACÍCH METIEL/HÁKOV**

1 Pred zakladaním alebo vyberaním metiel/hákov vypnite vypínač () 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 Nasadte hnetací hák so spodnou časťou v tvare „L“ na pohonnú hlavu s väčším otvorom.

4 Nasadte šľahaciu metlu s plastovým zakončením na konci na pohonnú hlavu s väčším otvorom.

5 Používajte buď dve metly alebo dva háky, nemiešajte ich.



## **VYBRATIE METIEL/HÁKOV**

- 6 Vypnite prístroj (⏻) a vytiahnite ho zo zásuvky.
- 7 Držte obe metly/háky, aby nevyskočili von, a stlačte . To ich vytlačí z pohonných hláv.

## **OVLÁDAČ RÝCHLOSTI**

- 8 Prepnite ovládač rýchlosti na ⏻.
- 9 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
- 10 Svetelná kontrolka napájania svieti pokiaľ je prístroj zapojený do siete.
- 11 Prepnite ovládač rýchlosti na rýchlosť, ktorú požadujete (1 až 5).
- 12 Na vypnutie motora presuňte ovládač rýchlosti do ⏻.
- 13 Svetielko vypnete vytiahnutím zo zásuvky.
- 14 Vo všeobecnosti veľké množstvá, husté zmesi a vysoký podiel pevných častí v pomere k tekutinám vyžadujú dlhší čas a nižšie rýchlosti.
- 15 Nižšie množstvá, redšie zmesi, a viac tekutín ako pevných častí vyžadujú kratšie časy a vyššie rýchlosti.


## **TLAČIDLO TURBO**

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


## **POUŽÍVANIE MIXÉRA**

- 18 Šľahacie metly používajte na vyšľahanie/prevzdušnenie ľahkého cesta, snehu z bielok a šľahačky.
- 19 Na miešanie ťažších druhov cesta použite háky (napr. cesto na chlieb, ovocný koláč).
- 20 Pri príprave ťažšieho cesta použite mixér len na zmiešanie prísad. Nepoužívajte ho na hnetenie, inak ho preťažíte a poškodíte motor.
- 21 Na vypnutie motora presuňte ovládač rýchlosti do ⏻.
- 22 Nenechajte motor bežať viac ako 3 minúty bez prestávky, môže sa prehriať. Potom nechajte motor 3 minúty postáť.
- 23 Ak sa motor začne namáhať, doplňte do zmesi viac tekutiny, ak je to možné, alebo ho vypnite a pokračujte ručne.

## **POUŽÍVANIE PODSTAVCA A MISY**

- 24 Posadte misu na podstavec.
- 25 Nasadte na mixér šľahacie metly/hnetacie háky.
- 26 Zatlačte mixér nadol a dozadu, do priehlbiny v hornej časti ramena.
- 27 Budete počuť jeho zacvaknutie na mieste.
- 28 Na nadvihnutie/spustenie ramena stlačte a podržte ovládač ramena, zmeňte polohu ramena, potom uvoľnite ovládač ramena.
- 29 Mixér vyberiete z ramena stlačením  dopredu, smerom k mixéru, a nadvihnutím mixéra nahor a dopredu.
- 30 Počas chodu motora bude pohyb metiel/hákov otáčať misou, aby boli premiešané všetky prísady.
- 31 Aby ste ešte viac zlepšili miešací proces, môžete skúsiť jemne otáčať misou v opačnom smere.

## **STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA**

- 32 Vypnite prístroj (⏻) a vytiahnite ho zo zásuvky.
- 33 Vonkajší povrch spotrebiča vyčistite vlhkou látkou.
-  Metly a háky umyte v horúcej vode so saponátom, alebo v koši na príbor v umývačke riadu.



## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

### recepty

↪ = čajová lyžička (5ml)

⑦ = vajce, veľké (63-73)

g = gramov

ml = mililitrov

### placky (šľahacia metla)

400 g čistá múka

1 ⑦ 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 hnedá po oboch stranách (1 minútu). Odložte do tepla.

recepty nájdete na našej webstránke:

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


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

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

1 Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeżeli odbywa się to pod nadzorem / z instruktążem, oraz są świadome istniejących zagrożeń.

- Dzieci nie powinny używać lub bawić się urządzeniem.
- Przechowuj urządzenie i przewód zasilania w miejscu niedostępnym dla dzieci.

 Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

2 Przed montażem, demontażem lub czyszczeniem urządzenia, wyjmij wtyczkę z gniazdka.

3 Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

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

 Nie zanurzaj urządzenia w cieczy.

5 Ręce, włosy, ubranie i przybory kuchenne powinny być oddzielone od trzepaczek/haków.


6 Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.

7 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.

8 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

### tylko do użytku domowego

## MOCOWANIE TRZEPACZEK/HAKÓW

1 Wyłączyć () 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 Nałóż hak z kołnierzem w kształcie „L” na głowicę napędu z dużym otworem.


4 Załóż trzepaczkę z plastikową główką na dół głowicy napędu z dużym otworem.

5 Stosować albo dwie trzepaczki, albo dwa haki, nie łącznie jedno i drugie.



## ZDEJMOWANIE TRZEPACZEK/HAKÓW

6 Wyłączyć urządzenie () i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.

7 Przytrzymać obie trzepaczki/oba haki, żeby nie wypadły i nacisnąć . Spowoduje to wyrzucenie ich z głowicy napędu.

<b>rysunki</b>	6 plastikowa główka	12 miska
1 głowice napędu (od spodu)	7 haki	13 ramię
2 duży otwór	8 lampka zasilania	14 uwalnianie ramienia
3 występy	9 regulacja prędkości	15 podstawa
4 kołnierze	10 uchwyt	 można myć w zmywarce
5 trzepaczki	11 odpowietrzniki	


### REGULACJA PRĘDKOŚCI

- 8 Ustaw regulator prędkości na .
- 9 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
- 10 Lampka zasilania będzie świecić tak długo, jak długo urządzenie jest podłączone do zasilania.
- 11 Przesuń regulator prędkości na prędkość wymaganą (1 do 5).
- 12 Ustaw regulację prędkości na  aby wyłączyć silnik.
- 13 Wyciągnij wtyczkę, aby lampka zgasła.
- 14 Na ogół, większa ilość składników, gęściejsze składniki i wyższy stosunek składników stałych do płynnych, wymagają dłuższego czasu przyrządzania i mniejszej prędkości.
- 15 Mniejsza ilość, rzadsze składniki, więcej płynów niż składników stałych, sugerują krótszy czas i większe prędkości.


### PRZYCIŚK TURBO

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



### ZASTOSOWANIE MIKSERA

- 18 Trzepaczki mają zastosowanie do ubijania/napowietrzania lekkich ciast, białek i śmietany.
- 19 Haki mają zastosowanie do mieszania cięższych ciast (np. chleba, ciast owocowych).
- 20 Mikser służy tylko do mieszania składników ciasta. Nie stosować do wyrabiania ciasta. Można wtedy przeciążyć i uszkodzić silnik.
- 21 Ustaw regulację prędkości na  aby wyłączyć silnik.
- 22 W celu uniknięcia przegrzania urządzenia, nie należy użytkować urządzenia w sposób ciągły dłużej jak przez 3 minuty. Po 3 minutach przerwać pracę na co najmniej 3 minuty.
- 23 Jeśli silnik zaczyna ciężko pracować, dodać do mieszanych składników płynu, albo przerwać działanie miksera i dalej mieszać ręką.

### UŻYWANIE PODSTAWY I MISKI

- 24 Ustaw miskę na podstawie.
- 25 Załóż trzepaczki/haki na mikser.
- 26 Wepchnij mikser do dołu i do tyłu w wydrążoną górę ramienia.
- 27
- 28 Aby podnieść/opuścić ramię, przyciśnij i przytrzymaj uwalnianie ramienia, odpowiednio ustaw ramię i zwolnij uwalnianie ramienia.
- 29 Aby zdjąć mikser z ramienia, wciśnij  do przodu w stronę miksera i podnieś mikser w górę i do przodu.
- 30 Gdy silnik jest uruchomiony, ruch końcówki do ubijania piany będzie obracać miską tak, aby równomiernie rozprowadzać wszystkie składniki.
- 31 Aby proces mieszania był jeszcze skuteczniejszy, możesz spróbować delikatnie obracać miską w przeciwnym kierunku.

### KONSERWACJA I OBSŁUGA

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



## OCHRONA ŚRODOWISKA

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

### przepisy kulinarne

↪ = łyżeczka (5 ml)

⑦⑩ = jajo, duże (63-73g)

g = gramy

ml = mililitry

### wraps (ubijane)

400 g mąka pszenna

1 ⑦⑩ jajko

300 ml mleko


½ ↪ 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>**

<b>crteži</b>	6 plastična glava	12 posuda
1 pogonske glave (ispod)	7 metlice za miješanje	13 držač
2 velika rupa	8 svjetlo napajanja	14 ručica za otpuštanje držača
3 izbočine	9 tipka za upravljanje brzinom	15 postolja
4 prirubnica	10 ručka	 prikladno za pranje u perilici
5 metlice za tučenje	11 otvor za prozračivanje	

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

 **VAŽNE SIGURNOSNE MJERE**


Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

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

- Djeca ne smiju koristiti niti se igrati s uređajem.
- Držite uređaj i kabel van doseg djece.

 Pogrešna uporaba aparata može uzrokovati ozljedu.

- 2 Izvucite utikač iz utičnice prije sastavljanja, rastavljanja i čišćenja.
- 3 Nemojte ostavljati aparat bez nadzora dok je uključen u utičnicu.
- 4 Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba slične stručnosti.

 Nemojte uranjati uređaj u tekućinu.


- 5 Držite prste, kosu, odjeću i kuhinjska pomagala podalje od metlica za miješanje/tučenje.
- 6 Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- 7 Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- 8 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

**isključivo za kućnu uporabu**


 **POSTAVLJANJE METLICA ZA MIJEŠANJE/TUČENJE**

- 1 Isključite mikser (⏻) tipkom i iz struje prije postavljanja ili skidanja metlica.
- 2 Da biste okrenuli svaku metlicu, poravnajte izbočine na osovini s utorima na glavi pogona i zatim ih gurnite u glavu pogona dok ne kliknu na mjesto.
- 3 Postavite metlicu za miješanje čiji donji dio ima oblik slova "L" na pogonsku glavu s velikom rupom.
- 4 Postavite metlicu za tučenje s plastičnom glavom na dnu na pogonsku glavu s velikom rupom.
- 5 Koristite ili obje metlice za miješanje ili za tučenje, nemojte ih miješati.


 **SKIDANJE METLICA ZA MIJEŠANJE/TUČENJE**

- 6 Isključite aparat (⏻) i izvucite kabel iz utičnice.
- 7 Držite obje metlice, pazite da ne iskoče i pritisnite . To će ih izbaciti iz pogonskih glava.

 **REGULATOR KONTROLE BRZINE**

- 8 Pomaknite kontrolu brzine na .
- 9 Stavite utikač u utičnicu.
- 10 Svjetlo napajanja će svijetliti dokle god je uređaj spojen na dovod električne energije.
- 11 Pomaknite tipku za upravljanje brzinom na brzinu koja vam je potrebna (od 1 do 5).




- 12 Pomaknite tipku za upravljanje brzinom na  kako biste isključili motor.
- 13 Izvucite utikač iz utičnice kako biste isključili svjetlo.
- 14 Općenito, za velike količine, guste smjese i veliki omjer krutina prema tekućini znače dulje vrijeme i manje brzine.
- 15 Manje količine, rjeđe mješavine i visok omjer krutina prema tekućinama znači kraće vrijeme i veće brzine.


### **TIPKA TURBO**

- 16 Pritiskom na tipku turbo ćete prijeći brzinu koja je postavljena kontrolom brzine te će vam to dati veću brzinu.
- 17 To djeluje samo kad motor već radi (od 1 do 5).


### **UPORABA MIKSERA**

- 18 Koristite metlice za tučenje za tučenje/prozračivanje lakšeg tijesta, smjese za palačinke, bjelanjaka i krema.
- 19 Koristite metlice za miješanje (kuke) za miješanje težeg tijesta (npr. kruh, voćni kolač).
- 20 Kad pravite tijesto, koristite mikser samo za miješanje sastojaka. Nemojte ga koristiti da mijesite. Preopteretit ćete ga i oštetiti motor.
- 21 Pomaknite tipku za upravljanje brzinom na  kako biste isključili motor.
- 22 Nemojte dozvoliti da motor radi bez prekida više od 3 minuta, jer se može pregrijati. Poslije 3 minuta, isključite ga najmanje 3 minuta da bi se ponovo doveo u radno stanje.
- 23 Ako motor počne teško raditi, dodajte vode u mješavinu ako je moguće, ili isključite mikser i zamijesite rukom.

### **KORIŠTENJE POSTOLJA I POSUDE**

- 24 Stavite posudu na postolje.
- 25 Postavite metlice za tučenje/metlice za miješanje na mikser.
- 26 Gurnite mikser dolje i prema nazad u izdubljeni gornji dio držača.
- 27 Čut ćete da je sjeo na mjesto uz klik.
- 28 Za podizanje/spuštanje držača, pritisnite i držite pritisnutom ručicu za otpuštanje držača, ponovo postavite držač i potom otpustite ručicu za otpuštanje držača.
- 29 Za uklanjanje miksera s držača, pritisnite gumb  naprijed prema mikseru i podignite mikser prema gore i naprijed.
- 30 Kad je motor u radu, pokreti metlica okreću posudu, kako bi metlice dostigle sve sastojke.
- 31 Za dodatno poboljšavanje procesa miješanja, možete pokušati lagano rotirati posudu u suprotnom smjeru.

### **ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE**

- 32 Isključite aparat (j) i izvucite kabel iz utičnice.
  - 33 Očistite površine uređaja mokrom krpom.
-  Operite metlice vrućom vodom sa sapunicom ili u odjeljku za pribor za jelo u perilici posuđa.

### **ZAŠTITA OKOLIŠA**

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

## recepti

△ = kapljica

Ⓣ = jaje, veliko (63-73 g)

### klasična Victoria sponge cake (torta od dizanog tijesta)

100 g maslaca/margarina

100 g finog šećera u prahu

2 Ⓣ

100 g brašna s dodatkom praška za pecivo

1 △ esencije vanilije

Podmažite dva kalupa za pečenje s visokim rubovima promjera 180 mm.

Obložite dna podmazanim papirom otpornim na masnoću.

Postepeno dodajte jaja, pa vaniliju i na kraju brašno.

Miješajte sve zajedno dok se ne dobije glatka smjesa.

Prebacite smjesu u kalupe za pečenje.

Pecite ih 125 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici na 180°C.

Površina treba da dobije zlatno-smeđu boju.

Ostavite da se ohladi na rešeci.

Okrenite tortu naopačke.

Premažite pekmezom od malina.

Stavite drugu tortu preko sloja sa pekmezom.

**recepti su dostupni na našoj web stranici**

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

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

## **POMEMBNA VAROVALA**

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

- 1 To napravo smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja.
  - Otroci ne smejo uporabljati ali se igrati z napravo.
  - Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok.
- ⚠ Zloraba naprave lahko povzroči telesne poškodbe.
- 2 Pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem napravo odklopite.
- 3 Priklopljene naprave ne puščajte brez nadzora.
- 4 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

 Naprave ne potaplajte v tekočino.

5 Prste, lase, oblačila in kuhinjske pripomočke varujte pred stikom z metlicami/kavlji.

6 Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.

7 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.

8 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

### **samo za gospodinjsko uporabo**

## **NAMESTITEV METLIC/KAVLJEV**

1 Pred namestitvijo ali odstranjevanjem metlic/kavljev mešalnik izključite (⏻) 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 spodnjim delom v obliki »L« pritrдите na pogonsko glavo z veliko luknjo.

4 Metlico, ki ima na spodnjem delu plastično odebelino, pritrдите na pogonsko glavo z veliko luknjo.

5 Metlice ali kavlje uporabljajte v parih in jih ne kombinirajte.

## **ODSTRANJEVANJE METLIC/KAVLJEV**

6 Napravo izklopite (⏻) in odklopite.

7 Primate obe metlici/kavlja, da ne izskočita, in pritisnite . S tem jih boste izvrgli iz pogonskih glav.

## **NASTAVITEV HITROSTI**

8 Nastavitev hitrosti nastavite na (⏻).


9 Vtič vstavite v električno vtičnico.

10 Lučka za vklop sveti, dokler je naprava priključena na električno omrežje.

11 Nastavitev hitrosti nastavite na želeno hitrost (1 do 5).

12 Za izklop motorja pomaknite nastavitev hitrosti na (⏻).

13 Za izklop lučke izklopite iz električnega omrežja.


<b>risbe</b>	6 plastična odebelina	12 skleda
1 pogonski glavi (spodaj)	7 kavlja	13 roka
2 velika luknja	8 lučka za vklop	14 sprostitvev roke
3 izbokline	9 nastavitvev hitrosti	15 stojalo
4 prirobnica	10 ročaj	 primerno za pomivanje v pomivalnem stroju
5 metlici	11 zračniki	

- 14 Splošno pravilo pravi, da velike količine, goste zmesi in veliki deleži trdnih snovi zahtevajo daljše trajanje ter nižje hitrosti.
- 15 Manjše količine, redke zmesi in veliki deleži tekočin zahtevajo krajše trajanje ter večje hitrosti.


### GUMB TURBO

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



### UPORABA MEŠALNIKA

- 18 Metlice uporabite za stepanje/prezračevanje lahkega testa, mase za palačinke, beljakov in smetane.
- 19 Kavlje uporabljajte za mešanje težjega testa (npr. kruha in sadnih kolačev).
- 20 Kadar delate testo, uporabite mešalnik samo za mešanje sestavin. Ne uporabite ga za gnetenje. S tem bi ga preobremenili in poškodovali motor.
- 21 Za izklop motorja pomaknite nastavev hitrosti na .
- 22 Motorja ne pustite delovati neprekinjeno več kot 3 minuti, saj se lahko pregreje. Po tem pred ponovno uporabo počakajte 3 minuti.
- 23 Če začne motor delovati težko in počasi, po možnosti dodajte v zmes več tekočine ali pa napravo izključite in nadaljujte z rokami.


### UPORABA STOJALA IN SKLEDE

- 24 Skledo postavite na stojalo.
- 25 Na mešalnik pritrdite metlici/kavlja.
- 26 Mešalnik potisnite navzdol in nazaj, v udrt zgornji del roke.
- 27 Zasllišali boste, kako se zaskoči na mesto.
- 28 Za dvig/spust roke pridržite sprostitvev roke, nato nastavite roko, ter spustite sprostitvev roke.
- 29 Če želite mešalnik odstraniti z roke, pritisnite  naprej proti mešalniku, nato ga dvignite navzgor in naprej.
- 30 Med delovanjem motorja bo gibanje stepalnikov vrtelo skledo, da se dosežejo vse sestavine.
- 31 Če želite še dodatno izboljšati postopek mešanja, lahko poskusite posodo nežno vrteti v nasprotno smer.

### NEGA IN VZDRŽEVANJE

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

### ZAŠČITA OKOLJA

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



## recepti

☞ = čajna žlička (5 ml)

⑦⑩ = jajce, veliko (63–73 g)

g = grami

ml = mililitri

## zavitki (metlice)

400 g gladka moka

1 ⑦⑩ 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>**

<b>σχέδια</b>	6 πλαστικό εξάρτημα	12 κάδος
1 κεφαλές κίνησης (κάτω πλευρά)	7 αναδευτήρες	13 βραχίονας
2 μεγάλη οπή	8 λυχνία λειτουργίας	14 ασφάλεια βραχίονα
3 εγκοπές	9 χειριστήριο ταχύτητας	15 βάση
4 φλάντζα	10 χειρολαβή	 πλένεται σε πλυντήριο
5 χτυπητήρια	11 οπές αερισμού	πιάτων

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

 **ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

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

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

**⚠ Σε περίπτωση κακής χρήσης της συσκευής μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.**

- 2 Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα πριν από εργασίες συναρμολόγησης, αποσυναρμολόγησης ή καθαρισμού.**
- 3 Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενόσω είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.**
- 4 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιον εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.**

**⊘ Μη βυθίζετε τη συσκευή σε υγρά.**

- 5 Διατηρήστε τα δάχτυλα, τα μαλλιά και τα ρούχα σας, καθώς και τα εργαλεία κουζίνας μακριά από τα χτυπητήρια/τους αναδευτήρες.**
- 6 Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.**
- 7 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.**
- 8 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.**

**αποκλειστικά για οικιακή χρήση**



## 👁️ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΧΥΤΠΗΤΗΡΙΩΝ/ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΩΝ

- 1 Απενεργοποιήστε (⏻) 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 Τοποθετήστε τον αναδευτήρα με τη βάση σχήματος "L" στην κεφαλή κίνησης με τη μεγάλη οπή.
- 4 Τοποθετήστε το χτυπητήρι με το πλαστικό εξάρτημα στη βάση του στην κεφαλή κίνησης με τη μεγάλη οπή.
- 5 Να χρησιμοποιείτε τα χτυπητήρια ή τους αναδευτήρες ως σετ, μην τα αναμειγνύετε.

## ▲ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΧΥΤΠΗΤΗΡΙΩΝ/ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΩΝ

- 6 Απενεργοποιήστε τη συσκευή (⏻) και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
- 7 Κρατήστε και τα δύο χτυπητήρια ή τους δύο αναδευτήρες για να μην πεταχτούν έξω και πατήστε το ▲. Έτσι, θα αφαιρεθούν από τις κεφαλές κίνησης.

## 👁️ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

- 8 Μετακινήστε το χειριστήριο ταχύτητας στο ⏻.
- 9 Συνδέστε το φιλτράκι στην πρίζα.
- 10 Η λυχνία ισχύος ανάβει ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην τροφοδοσία ρεύματος.
- 11 Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας στην επιθυμητή ταχύτητα (1 έως 5).
- 12 Μετακινήστε το χειριστήριο ταχύτητας στη θέση ⏻ για να απενεργοποιήσετε το μοτέρ.
- 13 Βγάλτε το βύσμα από την πρίζα για να σβήσετε τη λυχνία.
- 14 Σε γενικές γραμμές, οι μεγάλες ποσότητες, τα παχύρρευστα μείγματα και η μεγάλη αναλογία στερεών προς υγρών τροφίμων υποδεικνύουν μεγαλύτερους χρόνους και χαμηλότερες ταχύτητες.
- 15 Οι μικρότερες ποσότητες, τα λεπτόρρευστα μείγματα και η ύπαρξη περισσότερων υγρών υποδεικνύουν μικρότερους χρόνους και υψηλότερες ταχύτητες.

## 🌀 ΤΟ ΚΟΥΜΠΙ TURBO


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

## 👁️ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ

- 18 Χρησιμοποιήστε τα χτυπητήρια για το χτύπημα/αερισμό ελαφριάς ζύμης, κουρκουτιού, ασπραδιών αβγών και κρέμας γάλακτος.
- 19 Χρησιμοποιήστε τους αναδευτήρες για την ανάμειξη βαριών ζυμών (π.χ. για ψωμί, κέικ).
- 20 Κατά την παρασκευή ζύμης, να χρησιμοποιείτε το μίξερ μόνο για την ανάμειξη των συστατικών. Μην το χρησιμοποιείτε για ζύμωμα. Το μοτέρ θα υπερφορτωθεί και θα υποστεί ζημιά.
- 21 Μετακινήστε το χειριστήριο ταχύτητας στη θέση ⏻ για να απενεργοποιήσετε το μοτέρ.
- 22 Μην αφήνετε το μοτέρ να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερα από 3 λεπτά, μπορεί να υπερθερμανθεί. Μετά από λειτουργία 3 λεπτών, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη για τουλάχιστον 3 λεπτά.
- 23 Εάν το μοτέρ αρχίσει να υπερφορτώνεται, προσθέστε περισσότερο υγρό στο μείγμα, εάν είναι δυνατόν, ή απενεργοποιήστε το μίξερ και συνεχίστε την ανάμειξη με το χέρι.

## 👁️ Η ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΒΑΣΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΚΑΔΟΥ


- 24 Τοποθετήστε τον κάδο πάνω στη βάση.
- 25 Τοποθετήστε τα χτυπητήρια/αναδευτήρες στο μίξερ.
- 26 Σπρώξτε το μίξερ κάτω και πίσω, για να μπει στο κόιλο πάνω τμήμα του βραχίονα.
- 27 Θα το ακούσετε να κουμπώνει στη θέση του.

- 28 Για να ανεβάσετε/κατεβάσετε τον βραχίονα, πατήστε και κρατήστε πατημένη την ασφάλεια βραχίονα, αλλάξτε τη θέση του βραχίονα, και ξεπατήστε την ασφάλεια βραχίονα.
- 29 Για να αφαιρέσετε το μίξερ από τον βραχίονα, πατήστε το  προς τα εμπρός, προς το μίξερ, και σηκώστε το μίξερ προς τα πάνω και προς τα εμπρός.
- 30 Όταν το μοτέρ δουλεύει, η κίνηση των εξαρτημάτων επεξεργασίας περιστρέφει τον κάδο, για να προσεγγίσει όλα τα υλικά.
- 31 Για να βελτιώσετε περισσότερο τη διαδικασία ανάμειξης, μπορείτε, αν θέλετε, να δοκιμάσετε να περιστρέψετε τον κάδο απαλά προς την αντίθετη κατεύθυνση.

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

32 Απενεργοποιήστε τη συσκευή () και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.

33 Καθαρίστε τις εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής με ένα υγρό πανί.


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

## ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

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

### συνταγές

 = κουταλάκι του γλυκού (5 ml)


 = αυγό, μεγάλο (63-73 g)

g = γραμμάρια


ml = χιλιοστόλιτρα

### πίτες (χτυπητήρι)

400 g αλεύρι

1  αυγό

300 ml γάλα

½  αλάτι

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


**Μπορείτε να βρείτε συνταγές στον ιστότοπό μας:**


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

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

## FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- 1 A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, amennyiben megfelelő útmutatást kapnak vagy felügyelet alatt állnak, és megértik a készülék használatából eredő veszélyeket.
- A készüléket gyerekek nem használhatják, és nem játszhatnak azzal.
- A készüléket és a vezetékeket gyermekek számára nem elérhető helyen kell tartani.
-  A készülék helytelen használata sérülést okozhat.
- 2 Összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
- 3 Ne hagyja a készüléket őrizetlenül, amíg be van dugva.
- 4 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

 Ne merítse a készüléket folyadékba.

5 Tartsa távol az ujjait, a haját, ruhákat és a konyhai eszközöket a habverőtől/keverővilláktól.

6 Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.

7 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.

8 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

### csak háztartási használatra

## HABVERŐK/KEVERŐVILLÁK BEILLESZTÉSE

1 Kapcsolja ki (⏻) 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 Helyezze az „L” alakú véggel rendelkező keverővillát a nagy lyukú meghajtó fejbe.

4 Helyezze a habverőt, amelynek műanyag bütyök található az alján, a nagy lyukú meghajtó fejbe.

5 Mindkét habverőt vagy mindkét keverővillát használja, ne keverje őket.

## A HABVERŐK/KEVERŐVILLÁK ELTÁVOLÍTÁSA


6 Kapcsolja ki a készüléket (⏻) és húzza ki a konnektorból.


7 Tartsa mindkét habverőt/keverővillát, hogy megakadályozza a kiugrásukat, majd nyomja meg a  gombot. Ez kilöki őket a meghajtó fejekből.

## A SEBESSÉGSZABÁLYOZÓK

8 Állítsa a sebességszabályozót (⏻)-ra.

9 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.


<b>rajzok</b>	6 műanyag bütyök	12 tál
1 meghajtó fejek (alul)	7 keverővillák	13 kar
2 nagy lyuk	8 bekapcsolásjelző lámpa	14 karkioldó gomb
3 csapok	9 sebességszabályozó	15 tartó
4 perem	10 fogantyú	 mosogatógépben mosható
5 habverők	11 szellőzés	

- 10 A működésjelző fény folyamatosan világít addig, amíg a készülék áram alatt van.
- 11 Állítsa be a sebességszabályozót a kívánt sebességre (1-től 5-ig).
- 12 A motor kikapcsolásához állítsa a sebességszabályozót a  állásba.
- 13 Húzza ki a dugót, hogy a lámpa elaludjon.
- 14 Általánosságban a nagy mennyiségekhez, sűrű keverékekhez és a nagy mennyiségű szilárd anyagból történő folyadékképzéshez hosszabb idő és alacsonyabb sebesség javasolt.
- 15 Kisebb mennyiségekhez, lazább keverékekhez és a kevesebb szilárdanyag tartalmú folyadékokhoz rövidebb idő és magasabb sebesség javasolt.


### **A TURBÓ GOMB**

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



### **A ROBOTGÉP HASZNÁLATA**

- 18 A habverőt könnyű tészták, folyékony tészták, tojásfehérjék és krémek felveréséhez/felhabosításához használja.
- 19 Keményebb tészta keveréséhez a keverővillát használja (pl.: kenyér, gyümölcskenyér).
- 20 Amikor tésztát készít, a robotgépet a hozzávalók összekeveréséhez használja csupán. Ne használja dagasztásra. Túlterheli vele és a motor tönkre megy.
- 21 A motor kikapcsolásához állítsa a sebességszabályozót a  állásba.
- 22 Ne működtesse a motort 3 percnél hosszabb ideig, a motor túlmelegedhet. 3 perc elteltével kapcsolja ki a készüléket legalább 3 percre, hogy a készülék lehűljön.
- 23 Ha a motor elkezd dolgozni, adjon folyadékot a keverékhez, ha lehetséges, vagy kapcsolja ki és folytassa kézzel.

### **A TARTÓ ÉS A TÁL HASZNÁLATA**

- 24 Tegye a tálat a tartóra.
- 25 Helyezze a habverőket/keverővillákat a mixerre.
- 26 Nyomja lefelé és hátrafelé a mixert a kar felső, üreges részébe.
- 27 Hallani fogja, ahogyan a helyére kattann.
- 28 A kar felemeléséhez/leengedéséhez tartsa lenyomva a karkioldó gombot, állítsa be a kart, majd engedje el a karkioldó gombot.
- 29 Ha ki szeretné venni a mixert a karból, nyomja előre a  gombot a mixer irányába, majd emelje fel és húzza előre felé a mixert.
- 30 Amikor a motor működik, a habverők mozgása el fogja forgatni a tálat, hogy minden hozzávalóhoz hozzáférjen.
- 31 Hogy még jobb legyen a keverés, megpróbálhatja a tálat finoman az ellenkező irányba forgatni.

### **ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS**

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





## KÖRNYEZETVÉDELEM

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

### receptek

☞ = teáskanál (5 ml)

⑦⑩ = nagy tojás (63-73 g)

g = gramm

ml = milliliter

### vékony töltött tészta (habverő)

400 g közönséges liszt

1 ⑦⑩ tojás

300 ml Tej


½ ☞ só

növényi olaj

Mixelje össze a tojást és a tejet egy kancsóban. Szítálja 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. Süssse addig, míg aranybarna nem lesz mindkét oldalán (1 perc). Tegye félre és tartsa melegen.

recepteket weboldalunkon talál:


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

<b>çizimler</b>	6 plastik düğme	12 kap
1 döndürme başlıkları (altında)	7 kanca uçlar	13 kol
2 geniş yuva	8 güç lambası	14 kol çıkartma anahtarı
3 işaretler	9 hız kontrolü	15 taban ünitesi
4 çıkıntı	10 sap	 bulaşık makinesinde yıkanabilir
5 çirpici uçlar	11 havalandırma delikleri	

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

### ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:


- 1 Fiziksel, duymusal veya zihinsel kapasiteli veya gerekli bilgi ve deneyimden yoksun kişiler bu cihazı sadece denetim/talimat altında ve içerdiği tehlikeleri kavradıklarında kullanabilirler.
    - Çocuklar cihazı kullanmamalı veya onunla oyun oynamamalıdır.
    - Cihazı ve kablosunu, çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun.
  - 2 Montaj, demontaj veya temizlik çalışmalarından önce, cihazın fişini prizden çekin.
  - 3 Cihazı, elektrik prizine takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
  - 4 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
-  Cihazı sızıya batırmayın.
- 5 Parmak, saç, giysi ve mutfak aletlerini, çirpici/kanca uçlarından uzak tutun.
  - 6 Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
  - 7 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
  - 8 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

### sadece ev içi kullanım

#### ÇIRPICI/KANCA UÇLARI TAKMA

- 1 Çirpici/kanca uçlarını takmadan veya çıkarmadan önce mikseri kapatın (⏻) ve fişini prizden çekin.
- 2 Şaftın üzerindeki işaretleri, döndürme başlığındaki işaretlerle hizalamak için çirpici veya kanca ucunu çevirin ve döndürme başlığındaki yerine bir tık sesi ile oturana kadar itin.
- 3 "L" şeklinde tabanı olan kancayı, geniş yuvalı döndürme başlıklarına takın.
- 4 Plastik düğmeli çirpici ucu, geniş yuvalı döndürme başlığının tabanına takın.
- 5 İki çirpici veya iki kanca ucunu birlikte kullanın, karışık kullanmayın.


#### ÇIRPICI/KANCA UÇLARI ÇIKARMA

- 6 Cihazı kapatın (⏻) ve fişini prizden çekin.
- 7 Her iki çirpici/kanca ucu, fırlamasını önlemek için tutun ve  düğmesine basın. Böylece uçlar, döndürme başlığından hızla çıkacaktır.

#### HIZ KUMANDASI

- 8 Hız kontrolünü (⏻)'a getirin.
- 9 Fişi prize takın.




- 10 Cihaz elektrik kaynağına bağlı oldukça, güç lambası da yanacaktır.
- 11 Hız kontrolünü istediğiniz hıza getirin (1 ila 5).
- 12 Motoru kapatmak için hız kontrolünü  simgesine getirin.
- 13 Işığı kapatmak için fişini elektrik prizinden çekin.
- 14 Genellikle fazla miktarlar, koyu karışımlar ve katı madde oranı sıvı oranından daha fazla olan malzemeler, daha uzun süre ve daha düşük hız gerektirir.
- 15 Küçük miktarlar, yoğunluğu az karışımlar ve sıvı oranı katı madde oranından daha fazla olan malzemeler daha kısa süre ve daha yüksek hız gerektirir.


## **TURBO DÜĞMESİ**

- 16 Turbo düğmesine basmanız, hız kontrolünün ayarladığı hızı geçersiz kılacak ve size ani bir hız yükselmesi sağlayacaktır.
- 17 Sadece motor çalıştığında devreye girer (1 ila 5).



## **MIKSERİ KULLANMA**

- 18 Çırpıcıları hafif, sulu hamurları, yumurta aklarını ve kremayı çırpıp/havalandırmak için kullanın.
- 19 Daha kıvamlı hamurları (örn. ekmek, kek) karıştırmak için kanca uçları kullanın.
- 20 Hamur yaparken, mikseri sadece malzemeleri karıştırmak için kullanın. Yoğurmak için kullanmayın. Cihaza fazla yüklenerek motora hasar verebilirsiniz.
- 21 Motoru kapatmak için hız kontrolünü  simgesine getirin.
- 22 Motoru 3 dakikadan uzun süre kesintisiz çalıştırmayın, aşırı ısınabilir. 3 dakika sonra cihazı, dinlenmesi için en az 3 dakika kapalı tutun.
- 23 Motor zorlanmaya başlarsa, karışıma mümkünse biraz su ilave edin veya cihazı kapatın ve işleme elle devam edin.

## **TABAN ÜNİTESİ VE KABIN KULLANIMI**

- 24 Kabı taban ünitesine yerleştirin.
- 25 Miksere çırpıcı uçları / kanca uçları takın.
- 26 Mikseri aşağı ve geriye, kolun oyuk tepesinin içine doğru itin.
- 27 Yerine bir tıklama sesiyle oturduğunu duyacaksınız.
- 28 Kolu yükseltmek/indirmek için, kol çıkartma anahtarına basın ve basılı tutun, kolu yeniden yerleştirin ve sonra kol çıkartma anahtarını serbest bırakın.
- 29 Mikseri koldan çıkartmak için,  düğmesini ileri, miksere doğru bastırın ve mikseri yukarı ve ileri doğru kaldırın.
- 30 Motor çalışırken çırpıcıların hareketi, tüm malzemelere ulaşmak için kabı döndürecek.
- 31 Karıştırma işlemi daha etkili kılmak için, kabı aksi yönde hafifçe döndürmeyi deneyebilirsiniz.



## **TEMİZLİK VE BAKIM**

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

## **ÇEVRE KORUMA**

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

### **yemek tarifleri**

-  = çay kaşığı (5ml)
-  = 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  tuz

sıvı yađ

Yumurta ile sütü derin bir kapta karıřtırın. Unu bir kaba eleyerek koyun. Tuz ilave edin. Orta hızda karıřtırın. Sıvıyı yavař yavař ekleyin. Tüm malzemeler karıřana dek hızı yavař yavař arttırın. Hafifçe yađlanmış kızgın bir tavaya karıřımdan ufak miktarda parçalar dkn. Her iki tarafını da altın sarısı-kahverengi arası bir renk alana dek piřirin (1'er dakika). Bir kenarda sıcak tutarak bekletin.

**web sitemizde yemek tarifleri de verilmektedir:**

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

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Tařıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

rn düřürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sađlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında tařıyınız.

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

## **PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ**

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

1 Acest aparat poate fi folosit de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate/instruite și înțeleg pericolele la care se supun.


- Copiii nu trebuie să folosească sau să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor.

 Utilizarea incorectă a aparatului poate produce leziuni.

2 Scoateți aparatul din priză înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.

3 Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.


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

 Nu introduceți aparatul în lichid.

- 5 Țineți degetele, părul, hainele și ustensilele de bucătărie departe de teluri/spiralele pentru frământat.
- 6 Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- 7 Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- 8 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

### **exclusiv pentru uz casnic**

## **MONTAREA TELURILOR/SPIRALELOR PENTRU FRĂMÂNTAT**

1 Opriiți () 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 Montați spirala pentru frământat cu partea de jos în formă de „L” pe capătul angrenajului cu orificiul mare.

4 Montați telul cu butonul din plastic pe partea de jos a capătului angrenajului cu orificiu mare.

5 Folosiți ambele teluri sau ambele spirale pentru frământat, nu le amestecați.

## **DEMONTAREA TELURILOR/SPIRALELOR PENTRU FRĂMÂNTAT**

6 Opriiți aparatul () și scoateți-l din priză.

7 Țineți ambele teluri/spirale, pentru a preveni sărirea lor, și apăsați . Vor fi scoase de pe capetele angrenajului.


## **CONTROLUL VITEZEI**


8 Comutați comanda de control al vitezei pe .

9 Băgați întrerupătorul în priză.

10 Becl de alimentare va lumina atâta timp cât aparatul este conectat la sursa de curent.

11 Comutați comanda de control al vitezei la viteza pe care o doriți (de la 1 la 5).

12 Comutați comanda de control al vitezei pe  pentru a opri motorul.


<b>schite</b>	7 spirale frământat	13 braț
1 capete angrenaj (dedesubt)	8 bec alimentare	14 dispozitiv de deblocare a brațului
2 orificiul mare	9 comandă de control al vitezei	15 suport
3 vârfuri	10 mâner	 se poate spăla în mașina de spălat vase
4 flanșă	11 ventilatoare	
5 teluri	12 vas	
6 buton din plastic		

- 13 Scoateți din priză pentru a stinge becul.
- 14 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.
- 15 Cantitățile mai mici, amestecurile mai puțin dense și mai multe lichide decât produse solide sugerează timp de preparare mai scurt și viteze mai mari.


**🌀 BUTON TURBO**

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



**👁️ FOLOSIREA MIXERULUI**

- 18 Folosiți telurile pentru bătut/aerat cocă fină, unt, albușuri de ou și frișcă.
- 19 Folosiți spiralele pentru a amesteca aluatul mai dens (ex. pâine, prăjituri de fructe).
- 20 Atunci când preparați un aluat, folosiți mixerul doar pentru amestecarea ingredientelor. Nu îl folosiți pentru frământat. Îl veți supraîncărca și veți deteriora motorul.
- 21 Comutați comanda de control al vitezei pe  pentru a opri motorul.
- 22 Nu lăsați motorul să funcționeze continuu mai mult de 3 minute, se poate supraîncălzi. După 3 minute, opriți aparatul pentru cel puțin 3 minute, pentru a-și reveni.
- 23 Dacă motorul începe să dea semne de oboseală, adăugați mai mult lichid, dacă este posibil, sau opriți aparatul și continuați cu mâna.

**👁️ FOLOSIREA SUPORTULUI ȘI VASULUI**

- 24 Așezați vasul pe suport.
- 25 Montați telurile/spiralele pentru frământat la mixer.
- 26 Împingeți mixerul în jos și înapoi, în partea scobită de sus a brațului.
- 27 Veți auzi cum se va fixa printr-un clic.
- 28 Pentru a ridica/cobori brațul, apăsați și mențineți apăsat dispozitivul de deblocare a brațului, re poziționați brațul, apoi eliberați dispozitivul de deblocare a brațului.
- 29 Pentru a scoate mixerul de pe braț, apăsați  înainte, înspre mixer, și ridicați mixerul în sus și înainte.
- 30 Când motorul este în funcțiune, mișcarea telurilor va roti vasul, pentru a ajunge la toate ingredientele.
- 31 Pentru a optimiza și mai mult procesul de amestecare, încercați să rotiți ușor vasul în direcția opusă.

**👁️ ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE**

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

**~~⚠️~~ PROTEJAREA MEDIULUI**

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



**rețete**

↵ = o linguriță (5ml)

⑦ = ou, mare (63-73g)

g = grame

ml = mililitri

**rulouri (lucați cu telul pentru bătut)**

400 g făină simplă

1 ⑦ ou

300 ml lapte


½ ↵ 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>**

<b>илюстрации</b>	6 пластмасов бутон	12 купа
1 задвижващи глави (отдолу)	7 куки	13 ръкав
2 голям отвор	8 лампичка за захранване	14 освобождаване на ръкава
3 издатини	9 контрол на скоростта	15 поставка
4 фланец	10 дръжка	 пригоден за миене в
5 телове за разбиване	11 отдушници	съдомиялна машина

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

### **ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ**

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

- 1 Този уред може да се ползва от хора с ограничени физически, сетивни или умствени възможности, или без опит и познания, ако са под надзора/инструктирани и осъзнават опасностите.
  - Децата не трябва да използват или да играят с уреда.
  - Дръжте уреда и кабела далеч от достъпа на деца.
- ⚠ **Неправилната употреба на уреда може да доведе до нараняване.**
- 2 Изключете уреда от контакта преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- 3 Не оставяйте уреда без наблюдение, докато е включен в контакта.
- 4 Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.
-  Не потапяйте уреда в течност.
  - 5 Пазете пръстите, косата, облеклото и кухненските прибори от теловете за разбиване/куките.
  - 6 Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
  - 7 Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
  - 8 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.


### **само за домашна употреба**

#### **ПОСТАВЯНЕ НА ТЕЛОВЕТЕ ЗА РАЗБИВАНЕ/КУКИТЕ**

- 1 Изключете (⏻) 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 Поставете куката с дъно във форма на буквата „L“ в задвижващата глава с голям отвор.
- 4 Поставете телта за разбиване с пластмасов бутон на дъното на задвижващата глава с големия отвор.
- 5 Използвайте двата тела или двете куки за разбиване, не ги смесвайте.



## СВАЛЯНЕ НА ТЕЛОВЕТЕ ЗА РАЗБИВАНЕ/КУКИТЕ

- 6 Изключете уреда (⏻) и го изключете от контакта.
- 7 Дръжте двата тела за разбиване/куките, за да предотвратите изхвъркването им, и натиснете . Така ще ги извадите от задвижващите глави.

## КОНТРОЛ НА СКОРОСТТА

- 8 Преместете контрола на скоростта на ⏻.
- 9 Включете щепсела в захранващия контакт.
- 10 Лампичката за захранването ще свети, докато уредът е включен към захранването.
- 11 Преместете контрола на скоростта на желаната от Вас скорост (1 до 5).
- 12 Преместете контрола на скоростта на ⏻, за да изключите мотора.
- 13 Извадете кабела от захранването, за да изключите лампичката.
- 14 По принцип, големите количества, гъстите смеси и голямото съотношение на твърди частици предполагат по-дълга настройка на времето и по-ниски скорости.
- 15 По-малките количества, по-редките смеси и повечето течности, отколкото твърди частици, предполагат по-кратки настройки на времето и по-високи скорости.


## БУТОНЪТ ТУРБО

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


## ИЗПОЛЗВАНЕ НА МИКСЕРА

- 18 Използвайте телове за разбиване за биене/насищане с въздух на леко тесто, тесто за палачинки, белтъци и сметана.
- 19 Използвайте куките за миксиране на по-плътно тесто (напр. хляб, плодови кейк).
- 20 Когато правите тесто, използвайте миксера само за смесване на съставките. Не го използвайте за месене. Ще претоварите и ще повредите двигателя.
- 21 Преместете контрола на скоростта на ⏻, за да изключите мотора.
- 22 Не оставяйте двигателя да работи непрекъснато повече от 3 минути, може да прегрее. След 3 минути го изключвайте за най-малко 3 минути, да се възстанови.
- 23 Ако двигателят започне да се затруднява, добавете повече течност към сместа, ако е възможно, или го изключете и продължете на ръка.

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПОСТАВКАТА И КУПАТА

- 24 Поставете купата върху поставката.
- 25 Закрепете телове за разбиване/куките към миксера.
- 26 Натиснете миксера надолу и обратно, в кухата горна част на ръкава.
- 27 Ще чуете как щраква на място.
- 28 За да повдигнете/снизите ръкава, натиснете и задръжте бутона за освобождаване на ръкава, репозиционирайте го и го освободете.
- 29 За да извадите миксера от ръкава, натиснете  напред, в посока към миксера и повдигнете миксера нагоре и напред.
- 30 Когато моторът работи, бъркалките задвижват купата, като така те достигат до всички продукти.
- 31 За да подобрите процеса на разбъркване, опитайте с леко завъртане на купата в обратна посока.

## ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

- 32 Изключете уреда (⏻) и го изключете от контакта.
  - 33 Почистете външните повърхности на уреда с влажна кърпа.
-  Измийте телове за разбиване и куките в гореща вода и сапун, или в кошничката за прибори на Вашата миялна машина.



## ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

### рецепти

↵ = чаена лъжичка (5 мл)

⑦⑩ = яйце, голямо (63-73 гр)

g = грамове

ml = милилитри

### тънки плоски питки (приставка за разбиване)

400 g обикновено брашно

1 ⑦⑩ 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>

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

### **IMPORTANT SAFEGUARDS**

Follow basic safety precautions, including:


- 1 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
    - Children must not use or play with the appliance.
    - Keep the appliance and cable out of reach of children.
  -  Misuse of the appliance may cause injury.
  - 2 Unplug the appliance before assembly, disassembly, or cleaning.
  - 3 Don't leave the appliance unattended while plugged in.
  - 4 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.
-  Don't immerse the appliance in liquid.
- 5 Keep fingers, hair, clothing and kitchen utensils clear of the whisks/hooks.
  - 6 Don't use accessories or attachments other than those we supply.
  - 7 Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
  - 8 Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.

#### **household use only**

### **FITTING THE WHISKS/ HOOKS**


- 1 Switch off (⏻) 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 "L" shaped bottom to the drive head with the large hole.
- 4 Fit the whisk with the plastic knob on the bottom to the drive head with the large hole.
- 5 Use both whisks or both hooks, don't mix them.

### **REMOVING THE WHISKS/HOOKS**

- 6 Switch the appliance off (⏻) and unplug it.
- 7 Hold both whisks/hooks, to prevent them jumping out, and press . This will eject them from the drive heads.

### **SPEED CONTROL**

- 8 Move the speed control to (1).
- 9 Put the plug into the power socket.
- 10 The power light will glow as long as the appliance is connected to the electricity supply.
- 11 Move the speed control to the speed you require (1 to 5).
- 12 Move the speed control to (0) to switch the motor off.
- 13 Unplug to turn the light off.
- 14 Generally, large quantities, thick mixes, and a high ratio of solids to liquids suggest longer timings and slower speeds.
- 15 Smaller quantities, thinner mixes, and more liquids than solids suggest shorter timings and higher speeds.

<b>diagrams</b>	6 plastic knob	12 bowl
1 drive heads (underneath)	7 hooks	13 arm
2 large hole	8 power light	14 arm release
3 pips	9 speed control	15 stand
4 flange	10 handle	 dishwasher safe
5 whisks	11 vents	


### ⊙ THE TURBO BUTTON

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


### 👁 USING THE MIXER

- 18 Use the whisks for beating/aerating light dough, batter, egg whites and cream.
- 19 Use the hooks for mixing heavier dough (e.g. bread, fruit-cake).
- 20 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.
- 21 Move the speed control to (⏻) to switch the motor off.
- 22 Don't run the motor continuously for more than 3 minutes, it may overheat. After 3 minutes switch off for at least 3 minutes, to recover.
- 23 If the motor starts to labour, add more liquid to the mix, if possible, or switch off and carry on by hand.

### 👁 USING THE STAND AND BOWL

- 24 Sit the bowl on the stand.
- 25 Fit the whisks/hooks to the mixer.
- 26 Push the mixer down and back, into the hollow top of the arm.
- 27 You'll hear it click into place.
- 28 To raise/lower the arm, press and hold the arm release, reposition the arm, then release the arm release.
- 29 To remove the mixer from the arm, press  forward, towards the mixer, and lift the mixer up and forward.
- 30 When the motor is running, the motion of the beaters will turn the bowl, to reach all the ingredients.
- 31 To enhance the mixing process further, you might like to try rotating the bowl gently in the opposite direction.

### 👁 CARE AND MAINTENANCE

- 32 Switch the appliance off (⏻) and unplug it.
- 33 Clean the outside surfaces of the appliance with a damp cloth.
-  Wash the whisks and hooks in hot soapy water, or in the cutlery basket of your dishwasher.

### ENVIRONMENTAL PROTECTION

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



## recipes

↵ = teaspoon (5ml)

㉚ = egg (63-73 g)

## wraps

400 g plain flour

1 ㉚ egg

300 ml milk

½ ↵ salt

vegetable oil

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>**

## 32 العناية والصيانة

أطفئ (L) وافصل الجهاز عن التيار قبل تنظيفه.

33 نظّف الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش رطبة.

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

## رمز سلة المهملات على العجلة



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

## ▲ سحب المضارب/الخطاطيف

- 6 أطفئ (ر) وافصل الخلاطة و هزها بهدوء لكي يسقط كل سائل زائد في طاس الخلط.
- 7 امسك المضارب/الخطاطيف لتفادي سقوطها واضغط على ▲. هذا سيخرجهم من رؤوس المحرك.

## 👁 أداة التحكم في السرعة

- 8 حرك أداة التحكم في السرعة إلى (ل).
- 9 اربط الجهاز بالتيار الكهربائي.
- 10 سوف تضئ لمبة الطاقة طالما أن الجهاز موصل بمصدر الكهرباء.
- 11 حرك أداة التحكم في السرعة للسرعة التي تحتاجها (1 إلى 5).
- 12 انقل أداة التحكم في السرعة إلى (ر) لإيقاف الموتور.
- 13 افصل الجهاز لإطفاء اللمبة.
- 14 بشكل عام وللكميات الكبيرة والخليط المكثف والمستوى العالي من المواد الصلبة مقارنة مع المواد السائلة، ينصح استخدام أوقات طويلة وسرعة بطيئة.
- 15 للكميات القليلة والخلطات الخفيفة التي تحتوي على سوائل أكثر من المواد الصلبة، ينصح باستخدام أوقات قصيرة وسرعة عالية.

## 👁 زر التريبو

- 16 يؤدي الضغط على زر التريبو إلى تجاهل السرعة المحددة بأزرار السرعة ويعطيك دفعة من السرعة العالية.
- 17 وهو لا تعمل إلا عندما يكون الموتور قيد التشغيل.

## 👁 استخدام الخلاط

- 18 استخدم المضارب للضرب/عمل عجينة ناعمة و خليط وزلال البيض والقشدة.
- 19 استخدم الخطاطيف لخلط العجينة الكثيفة (مثل الخبز أو العجين مع الفاكهة).
- 20 لعمل عجين الكيك، استخدم الخلاطة فقط لخلط المواد. لا تستخدمها لمعالجة العجينة لأن ذلك يضغط على المحرك ويضر به.
- 21 انقل أداة التحكم في السرعة إلى (ل) لإيقاف الموتور.
- 22 لا تستخدم الجهاز لمدة تزيد على 3 دقائق. بعد مرور هذا الوقت اتركه للاستراحة لمدة 3 دقائق قبل الاستمرار.
- 23 في حالة وجود صعوبة في استمرار المحرك، أضف سائلا إلى الخليط أو أطفئ الجهاز واستمرّ يدوياً.

## 👁 استخدام القاعدة والوعاء

- 24 ضع الوعاء على القاعدة.
- 25 ركب المضارب/المشابك بالخلط.
- 26 ادفع الخلاط لأسفل وإلى الخلف في الجزء العلوي الأجوف للذراع.
- 27 ستسمعه وهو يستقر في مكانه.
- 28 لرفع/خفض الذراع، اضغط على الذراع ثم اتركه وقم بإعادة وضع الذراع ثم اتركه.
- 29 لإخراج الخلاط من الذراع، اضغط [A] للأمام نحو الخلاط وارفع الخلاط لأعلى وللأمام.
- 30 عندما يتم تشغيل الموتور، سوف تدير حركة المضارب الوعاء للوصول إلى جميع المكونات.
- 31 لتحسين عملية الخلط أكثر من ذلك، قد ترغب في تجربته الوعاء برفق في الاتجاه المعاكس.

الرسومات	مقبض بلاستيك	12 وعاء
1 رؤوس المحرك (الجزء الأسفل)	7 خطاطيف	13 ذراع
2 ثقب كبير	8 لمبة الطاقة	14 أداة إطلاق الذراع
3 أجزاء بارزة	9 أداة التحكم في السرعة	15 قاعدة
4 فلانجة	10 مقبض	 خزانة غسالة الصحون
5 مضارب	11 فتحات تهوية	

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

### ⊠ إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

- 1 يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.
  - يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز.
  - يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم.
  - اجعل الجهاز والكمالات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.
- ⚠ يمكن أن يسبب إساءة استخدام الجهاز إصابات.
- 2 افصل الجهاز قبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.
- 3 لا تترك الجهاز مهملا خلال اتصاله بالتيار.
- 4 إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.
  - ⊘ لا تغمر الجهاز في سائل.
- 5 احفظ الأصابع والشعر والملابس وأدوات المطبخ بعيدا عن المضارب/الخطاطيف.
- 6 لا تسمح بخول أي شيء إلى جهاز التهوية.
- 7 لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- 8 لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررّة في التعليمات.
- 9 لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

### Ⓞ للاستعمال المنزلي فقط

#### Ⓞ تثبيت المضارب/الخطاطيف

- 1 أطفئ (إل) وافصل الخلاط عن التيار قبل تثبيت أو فصل المضارب/الخطاطيف.
- 2 ادر كل مضرب أو خطاف ليكون بمستوى الأجزاء البارزة على العمود مع فتحات رأس المحرك وادفع حتى يأخذ مكانه الطبيعي.
- 3 ركب المشبك مع القاع الذي على شكل حرف "L" في رأس المحرك بالثقب الكبير.
- 4 ركب المضرب مع المقبض البلاستيك على الجزء السفلي في رأس المحرك بالثقب الكبير.
- 5 استخدم كلا الخلاطين أو كلا الكلابين ولا تجمع بينهما.

21200-56 220-240V~50/60Hz 300Watts

21200-56 220-240В~50/60Гц 300 Вт

552-474