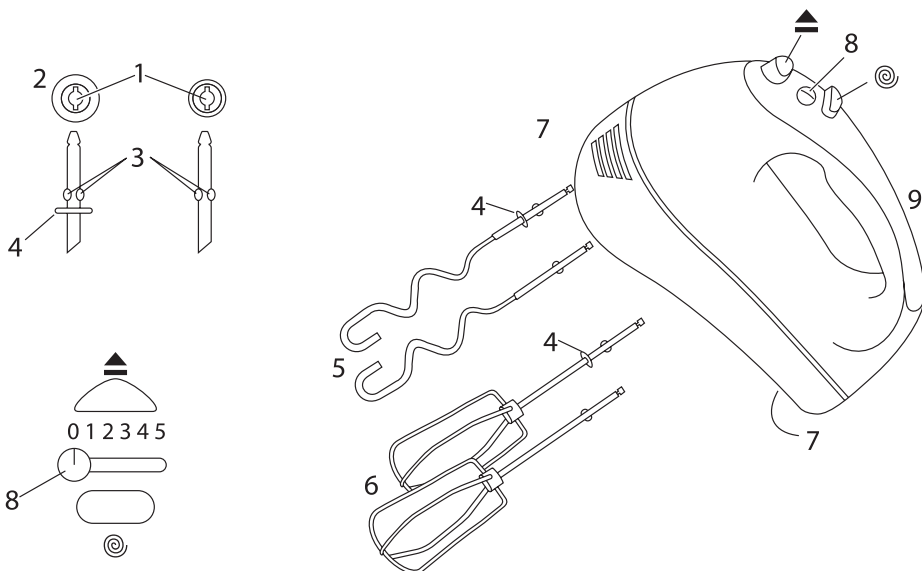




Russell Hobbs




instructions	2	pokyny (Čeština)	26
Bedienungsanleitung	4	pokyny (Slovenčina)	28
mode d'emploi	6	instrukcja	30
instructies	8	upute	32
istruzioni per l'uso	10	navodila	34
instrucciones	12	οδηγίες	36
instruções	14	utasítások	38
brugsanvisning	16	talimatlar	40
bruksanvisning (Svenska)	18	instrucțiuni	42
bruksanvisning (Norsk)	20	инструкции (Български)	44
käyttöohjeet	22	تعليمات للاستخدام	47
инструкции (Русский)	24		



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 must only be used by or under the supervision of a responsible adult. Use and store the appliance out of reach of children.
- 2 Don't put the appliance in liquid, don't use it in a bathroom, near water, or outdoors. 
- 3 Keep fingers, hair, clothing and kitchen utensils clear of the whisks/hooks.
- 4 Route the cable so it doesn't overhang, and can't be tripped over or caught.
- 5 Don't leave the appliance unattended while plugged in.
- 6 Don't 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.
- 9 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, in order to avoid hazard.

household use only

FITTING THE WHISKS/ HOOKS

- 1 Switch off (0) and unplug the mixer before fitting or removing the whisks/hooks.
- 2 Turn each whisk or hook to align the pips on the shaft with the slots in the drive head, then push it into the drive head till it clicks into place.
- 3 Fit the whisk/hook with the flange to the drive head with the large hole.
- 4 Use both whisks or both hooks, don't mix them.

REMOVING THE WHISKS/HOOKS

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

diagrams

- | | | |
|----------------------------|-----------------|----------|
| 1 drive heads (underneath) | 5 hooks | ⊙ turbo |
| 2 large hole | 6 whisks | 9 handle |
| 3 pips | 7 vents | |
| 4 flange | ▲ eject | |
| | 8 speed control | |

👁 USING THE MIXER

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

⊙ THE TURBO BUTTON

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

👁 CARE AND MAINTENANCE

- 21 Switch the appliance off (0) and unplug it.
- 22 Clean the outside surfaces of the appliance with a damp cloth.
- 23 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**

5 — = teaspoon

⊙ = egg, large (63-73g)

wraps (whisk)

400 g plain flour

1 ⊙ egg

300 ml milk

½ 5 — 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>


Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit.

Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

- 1 Dieses Gerät ist nur von einem oder unter der Aufsicht eines verantwortungsvollen Erwachsenen zu benutzen. Das Gerät darf nur außer Reichweite von Kindern benutzt bzw. aufbewahrt werden.
- 2 Das Gerät keinesfalls in Flüssigkeit tauchen, im Badezimmer, in der Nähe von Wasser oder im Freien benutzen. 
- 3 Die Rührhaken oder Knethaken nicht mit Fingern, Haaren, Kleidung oder Küchenutensilien in Berührung kommen lassen.
- 4 Legen Sie das Kabel so, dass es nicht überhängt und man nicht darüber stolpern bzw. sich nicht darin verfangen kann.
- 5 Das Gerät nicht unbeaufsichtigt liegen lassen, wenn sich der Stecker in der Steckdose befindet.
- 6 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.
- 9 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

Nur für den Gebrauch im Haushalt




EINSETZEN VON RÜHRHAKEN ODER KNETHAKEN

- 1 Schalten Sie das Gerät aus (0) und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie die Rührhaken oder Knethaken aufstecken oder abnehmen.
- 2 Drehen Sie die Rührhaken/Knethaken so, dass die Noppen des Schafts an den Rillen im Antriebskopf anliegen. Drücken Sie die Rührhaken/Knethaken dann in den Antriebskopf, bis sie einrasten.
- 3 Der Rühr-/ Knethaken mit dem Gummiring wird in den Antriebskopf mit der großen Öffnung eingesetzt.
- 4 Verwenden Sie immer beide Rührhaken oder Knethaken, aber nicht einen Rührhaken und einen Knethaken.



ENTFERNEN VON RÜHRHAKEN/ KNETHAKEN

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




BEDIENUNG DES MIXERS

- 7 Stellen Sie den Regler auf die Geschwindigkeitsstufe 0.
- 8 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
- 9 Wählen Sie je nach Bedarf die entsprechende Geschwindigkeitsstufe (1 bis 5).
- 10 Im Allgemeinen benötigen größere Mengen oder dickflüssigere Mischungen mit einem größeren Anteil an festen Bestandteilen längere Zubereitungszeiten bei geringerer Rührgeschwindigkeit.
- 11 Für kleinere Mengen oder dünnflüssigere Mischungen mit einem geringeren Anteil an festen Bestandteilen werden kürzere Zubereitungszeiten bei höheren Rührgeschwindigkeiten empfohlen.

Zeichnungen

- 1 Antriebsköpfe (unterhalb)
- 2 große Öffnung
- 3 Noppen
- 4 Ring

- 5 Knethaken
- 6 Rührhaken
- 7 Belüftungsöffnungen
-  Auswurfaste
- 8 Geschwindigkeitsregler

-  Turbo
- 9 Griff

- 12 Die Rührhaken eignen sich zum Schlagen bzw. Auflockern von leichtem Kuchenteig, Pfannkuchenteig, Eiweiß und Sahne.
- 13 Die Knethaken dienen zum Rühren schwerer Teigarten (z.B. Brotteig, Kuchenteig mit hohem Trockenobstanteil).
- 14 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.
- 15 Wenn Sie das Gerät zur Seite legen möchten, schalten Sie es bitte aus (0) und schütteln Sie die Mischung von den Rührhaken/Knethaken.
- 16 Den Motor nicht länger als 5 Minuten lang ununterbrochen eingeschaltet lassen – er könnte sich sonst heißlaufen. Nach 5 Minuten Betrieb den Motor mindestens 5 Minuten lang ausgeschaltet lassen, damit er sich wieder abkühlen kann.
- 17 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.
- 18 Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie den Regler auf 0.

 DIE TURBO-TASTE

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


 PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

- 21 Schalten Sie das Gerät aus (0) und ziehen Sie den Netzstecker.
- 22 Reinigen Sie die äußeren Oberflächen des Geräts, mit einem feuchten Tuch.
- 23 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

 = Ei, groß (63-73 g)

Wraps (Rührgerät)

400 g Weizenmehl

1  Ei

300 ml Milch

½  Salz

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

Rezepte finden Sie auf unserer Website:

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

Lisez les instructions, 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 doit être utilisé uniquement par ou sous la supervision d'un adulte responsable. Utilisez et rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- 2 N'immergez pas l'appareil dans un liquide, ne l'utilisez pas dans une salle de bains, à proximité d'une source d'eau ou à l'extérieur.
- 3 Eloigner les doigts, cheveux, vêtements et ustensiles de cuisine des fouets pendant le fonctionnement.
- 4 Branchez le cordon de sorte qu'il ne pende pas et qu'il n'y ait aucun risque de trébucher dessus ou de l'accrocher.
- 5 Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- 6 N'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.
- 9 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.




pour un usage domestique uniquement

FIXATION DU FOUET/DES CROCHETS MALAXEURS

- 1 Éteignez (0) et débranchez le mixeur avant de fixer ou de retirer les fouet/crochets malaxeurs.
- 2 Tournez chaque fouet ou crochet malaxeur pour aligner les repères de centrage de l'axe avec les fentes des têtes motrices, puis poussez-le dans la tête motrice pour le clipper à sa place.
- 3 Insérez le fouet/crochet malaxeur avec la bride dans la tête motrice avec le grand orifice.
- 4 Utiliser ensemble les deux fouets ou les deux crochets malaxeurs; ne pas mélanger les deux types d'accessoires.

RETRAIT DES FOUETS/DES CROCHETS MALAXEURS

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

UTILISATION DU MIXEUR

- 7 Régler le contrôle de vitesse sur 0.
- 8 Mettez la fiche dans la prise de courant.
- 9 Régler le contrôle de vitesse sur la vitesse souhaitée (1 à 5).
- 10 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.
- 11 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.
- 12 Utilisez les fouets pour battre/aérer la pâte légère, la pâte à frire, les blancs d'œufs et la crème.
- 13 Utilisez les crochets pour mixer une pâte plus lourde (par exemple, pain, gâteau aux fruits).
- 14 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.
- 15 Si vous devez poser le mixeur, éteignez-le (0) et secouez la mixture des fouets/crochets malaxeurs.

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

- 16 Ne pas faire fonctionner l'appareil en continu au-delà de 5 minutes afin d'éviter une surchauffe. Si nécessaire, laissez reposer l'appareil pendant au moins 5 minutes pour laisser refroidir le moteur.
- 17 Si le moteur commence à fatiguer, ajoutez du liquide au mélange, si possible, ou éteignez-le et continuez à la main.
- 18 Régler le contrôle de vitesse sur 0 pour éteindre l'appareil.

⊙ LE BOUTON TURBO

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

👁 SOINS ET ENTRETIEN

- 21 Éteignez l'appareil (0) et débranchez-le.
- 22 Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- 23 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

5 = cuillère(s) à café

⑦⑦ = œuf de grande taille (63-73 g)

wrap (fouet)

400 g farine

1 ⑦⑦ œuf

300 ml lait

½ 5 sel

huile végétale

Mélanger l'œuf et le lait dans un verre. Tamiser la farine dans un récipient. Ajouter le sel.

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

des recettes sont disponibles sur notre site Web:

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

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



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

- 1 Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door of onder toezicht van een volwassene. Het apparaat dient steeds buiten het bereik van kinderen gebruikt en opgeborgen worden.
- 2 Dompel het apparaat niet in vloeistoffen; gebruik het apparaat niet in de badkamer, in de buurt van water of in de open lucht.
- 3 Zorg dat u niet met uw handen, haar, kleding of keukengerei in de buurt van de garden/kneedhaken komt.
- 4 Leg het snoer zodanig dat het niet uitsteekt en dat niemand erover kan struikelen of erachter kan blijven haken.
- 5 Laat het apparaat niet onbeheerd achter, terwijl de stekker in het stopcontact zit.
- 6 Gebruik 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.
- 9 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.



uitsluitend huishoudelijk gebruik




DE GARDEN/KNEEDHAKEN AANBRENGEN

- 1 Voordat u de garden/kneedhaken aanbrengt of verwijdert, dient u de mixer uit te schakelen (0) en de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- 2 Draai elke garde of kneedhaak zodanig dat de uitsteeksels op het middendeel in de gleuven van de aandrijfkoppen passen. Duw de garden of kneedhaken daarna in de aandrijfkop tot ze vastklikken.
- 3 Plaats de garden/deeghaak met de rand tegen de aandrijfkop met het grote gat.
- 4 Gebruik beide garden of kneedhaken. Gebruik nooit een combinatie van garde en kneedhaak.



DE GARDEN/DEEGHAKEN VERWIJDEREN

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



HET GEBRUIK VAN DE MIXER

- 7 Zet de snelheidsregelaar op 0.
- 8 Steek de stekker in het stopcontact.
- 9 Zet de snelheidsregelaar op de gewenste snelheid (1 tot 5).
- 10 Gewoonlijk stemmen grote hoeveelheden, dikke mengsels en een hoge verhouding van vaste stoffen tot vloeistoffen overeen met een langere timing en langzamere snelheden.
- 11 Kleinere hoeveelheden, dunnere mengsels en meer vloeistoffen dan vaste stoffen stemmen overeen met een kortere timing en hogere snelheid.
- 12 Gebruik de garden om licht deeg, beslag, eiwit en slagroom te kloppen.
- 13 Gebruik de deeghaken om zwaarder deeg (bijv. voor brood, vruchtencake, etc.) te mengen.
- 14 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.

afbeeldingen

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

- Indien u de mixer moet neerzetten, zet hem dan uit (0) en schudt het mengsel van de gardes/kneedhaaken.
- Om oververhitting te voorkomen, dient u de motor niet langer dan 5 minuten onafgebroken te laten draaien. Zet het apparaat na 5 minuten minstens 5 minuten uit om de motor te laten afkoelen.
- Indien de motor te veel kracht moet leveren, voeg dan, indien mogelijk, meer vloeistof aan het mengsel toe of zet de mixer uit en meng het mengsel met de hand.
- Zet de snelheidsregelaar op 0 om uit te schakelen.

Ⓢ DE TURBO-TOETS

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

👁️ ZORG EN ONDERHOUD

- Schakel het apparaat uit (0) en trek de stekker uit.
- 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**

- 5 = theelepel
 ⑦⑩ = ei, groot (63-73g)

wraps (gardes)

- 400 g gewone bloem
 1 ⑦⑩ ei
 300 ml melk
 ½ 5 zout
 plantaardige olie

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

u vindt recepten op onze website:

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

Leggere 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 deve essere usato solo da un adulto responsabile o sotto il suo controllo. Utilizzare e riporre l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- 2 Non immergere l'apparecchio in acqua, non utilizzarlo in bagno, vicino all'acqua o all'aperto.
- 3 Tenere dita, capelli, indumenti ed utensili da cucina lontano dalle fruste.
- 4 Sistemare il cavo d'alimentazione in modo che non penzoli, non ci si possa impigliare o inciampare.
- 5 Non lasciare l'apparecchio incustodito con la spina inserita.
- 6 Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi di corredo forniti.
- 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.
- 9 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare pericoli.




solo per uso domestico

COME APPLICARE LE FRUSTE NORMALI E LE FRUSTE A SPIRALE

- 1 Prima di applicare o rimuovere le fruste normali o le fruste a spirale, spegnere sempre l'apparecchio (0) e staccare la spina.
- 2 Ruotare ciascuna frusta normale o a spirale per allineare i punti sul manico con le scanalature dell'attacco di rotazione, spingere poi ogni frusta nell'attacco di rotazione fino a quando non si sente click.
- 3 Montare la frusta/frusta a spirale con la flangia sull'attacco di rotazione con il foro grande.
- 4 Utilizzare entrambe le fruste normali o a spirale, ma non mischiarle tra loro.

COME RIMUOVERE LE FRUSTE NORMALI O A SPIRALE

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

COME UTILIZZARE LO SBATTITORE

- 7 Posizionare il selettore di velocità su 0.
- 8 Inserire la spina nella presa di corrente.
- 9 Posizionare il selettore di velocità sulla velocità desiderata (da 1 a 5).
- 10 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.
- 11 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.
- 12 Utilizzare le fruste per sbattere/aerare gli impasti leggeri, le pastelle, i chiari d'uovo e la panna.
- 13 Utilizzare le fruste a spirale per lavorare gli impasti più pesanti (ad esempio quelli per il pane o per le torte).
- 14 Per evitare di sovraccaricare l'apparecchio e danneggiare il motore, utilizzare lo sbattitore solo per lavorare gli ingredienti dell'impasto e non per impastare.
- 15 Se è necessario appoggiare lo sbattitore, spegnerlo (0) e scuoterlo per far cadere l'impasto rimasto sulle fruste.

immagini

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

- 16 Non tenere in funzione il motore per più di 5 minuti, altrimenti si potrebbe surriscaldare. Dopo 5 minuti di funzionamento, spegnerlo per almeno 5 minuti per farlo recuperare.
- 17 Se il motore comincia a procedere a stento, aggiungere altro liquido all'impasto se possibile, altrimenti spegnere l'apparecchio e procedere a mano.
- 18 Posizionare il selettore di velocità su 0 per spegnere l'apparecchio.

Ⓢ IL PULSANTE TURBO

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

👁 CURA E MANUTENZIONE

- 21 Spegnerlo l'apparecchio (0) e scollegarlo dalla presa di corrente.
- 22 Pulire le superfici esterne dell'apparecchio con un panno umido.
- 23 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

- 5 = cucchiaino di passata
- ⑦ = uovo, grande (63-73 g)

involtini (frusta)

- 400 g farina bianca
- 1 ⑦ uovo
- 300 ml latte
- ½ 5 sale
- olio vegetale

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

le ricette sono disponibili sul nostro sito:
<http://www.russellhobbs.com/ifu/550932>

Lea las instrucciones, 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.

SEGURIDAD IMPORTANTE

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

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




solo para uso doméstico

INSTALAR LOS ACCESORIOS BATIDORES

- 1 Apague (0) y desenchufe la batidora antes de sacar los accesorios batidores.
- 2 Gire cada accesorio batidor para alinear las trabas del eje con las ranuras en el cabezal de accionamiento, entonces empuje hacia el cabezal hasta que escuche el clic de acoplamiento.
- 3 Inserte los accesorios batidores/ganchos junto con el reborde en el cabezal de accionamiento con el agujero grande.
- 4 Use ambos accesorios batidores o ambos ganchos. No mezcle los tipos de accesorio batidor.

QUITAR LOS ACCESORIOS BATIDORES/GANCHOS

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

USO DE LA BATIDORA

- 7 Mueva el control de velocidad a 0.
- 8 Enchufe el aparato en el enchufe hembra.
- 9 Mueva el control de velocidad a la velocidad deseada (1 a 5).
- 10 En general, las cantidades elevadas, mezclas espesas y una elevada proporción de sólidos frente a líquidos sugieren programaciones más largas y velocidades más lentas.
- 11 Las cantidades inferiores, mezclas más finas y más proporción de líquidos que de sólidos sugieren programaciones más cortas y velocidades superiores.
- 12 Use los accesorios batidores para batir/montar masa ligera, pasta para rebozar, clara de huevo y la nata.
- 13 Use los ganchos para batir masas más pesadas (ej. pan, pastel de fruta).
- 14 Cuando forme una masa, use la batidora solamente para mezclar los ingredientes. No la use para amasar. La sobrecargará y dañará el motor.
- 15 Si necesita hacer descansar la batidora poniéndola sobre una superficie, apáguela (0), y agítela para quitar la mezcla de los accesorios batidores/ganchos.
- 16 No haga funcionar el motor constantemente por más de 5 minutos, se puede sobrecalentar. Después de 5 minutos, apagarlo por como mínimo 5 minutos, para que se recupere.

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

17 Si el motor funciona forzado, añade más líquido a la mezcla, si es posible, o apague la batidora y continúe a mano.

18 Mueva el control de velocidad a 0 para apagar el aparato.

⊙ EL BOTÓN TURBO

19 Si pulsa el botón turbo, anulará la velocidad ajustada con el control de velocidad y le proporcionará un corto estallido a alta velocidad.

20 Sólo funciona cuando el motor ya está funcionando (1 a 5).

👁 CUIDADO Y MANTENIMIENTO

21 Apague el aparato (0) y desenchúfelo.

22 Limpie las superficies exteriores del aparato con un paño húmedo.

23 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

5 = cucharada pequeña

⑩ = huevo, grande (63-73 g.)

wrap (accesorio batidor)

400 g harina

1 ⑩ huevo

300 ml leche

½ 5 sal

aceite vegetal

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

en nuestra página web encontrará recetas:

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

Leia 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 só deve ser utilizado por um adulto ou sob a vigilância de um adulto responsável. Utilize e guarde o aparelho fora do alcance das crianças.
- 2 Não mergulhe o aparelho em líquidos, nem utilize em casas de banho, próximo de zonas de água ou ao ar livre.
- 3 Mantenha os dedos, o cabelo, a roupa e os utensílios de cozinha afastados dos batedores.
- 4 Encaminhe o cabo de forma a não ficar suspenso, trilhado ou onde se possa tropeçar.
- 5 Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver ligado.
- 6 Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
- 7 Não utilize a máquina para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- 8 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou defeituoso.
- 9 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.




apenas para uso doméstico

INSTALAR OS BATEDORES/BATEDORES EM ESPIRAL

- 1 Antes da instalação ou remoção dos batedores, desligue (0) a batedeira e retire a ficha da tomada eléctrica.
- 2 Rode cada um dos batedores de forma a alinhar as saliências dos veios com as ranhuras da cabeça de accionamento e empurre-os para dentro desta até encaixarem em posição.
- 3 Instale o batedor de claras/batedor em espiral introduzindo a flange na cabeça de accionamento com o orifício grande.
- 4 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

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

UTILIZAÇÃO DA BATEDEIRA

- 7 Coloque o controlo de velocidade no 0.
- 8 Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 9 Coloque o controlo de velocidade na velocidade pretendida (1 a 5).
- 10 Geralmente as grandes quantidades, misturas espessas e uma grande percentagem de sólidos em relação aos líquidos sugerem tempos mais prolongados e velocidades mais lentas.
- 11 As quantidades menores, as misturas menos espessas e a maior quantidade de líquidos sugerem tempos mais curtos e velocidades superiores.
- 12 Utilize os batedores de claras para bater ou arejar massas leves, polme, claras e natas.
- 13 Utilize os batedores em espiral para bater massas mais consistentes (por exemplo, pão, bolos de frutas).
- 14 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.
- 15 Se precisar de pousar a batedeira, desligue-a (0) e sacuda qualquer mistura dos batedores.

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

- 16 Não ponha o motor a funcionar continuamente por um período superior a 5 minutos, pois pode causar o seu sobreaquecimento. Após 5 minutos, desligue-o pelo menos durante 5 minutos para ele recuperar.
- 17 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.
- 18 Coloque o controlo de velocidade no 0 para desligar.

⊙ BOTÃO TURBO

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

👁️ CUIDADOS E MANUTENÇÃO

- 21 Desligue o aparelho (0) e desligue-o da corrente.
- 22 Limpe as superfícies exteriores do aparelho com um pano húmido.
- 23 Lave os batedores e os batedores em espiral em água quente com sabão, ou no cesto dos talheres do aparelho de lavar.

♻️ 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

Ⓡ = ovo, grande (63-73 g)

wraps (acessório batedor)

400 g farinha simples

1 Ⓡ ovo

300 ml leite

½ ☞ sal

óleo vegetal

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

receitas disponíveis no nosso website:

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

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

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- 1 Apparatet må kun anvendes af eller under opsyn af en ansvarlig voksen. Apparatet skal placeres utilgængeligt for børn, både i brug og under opbevaring.
- 2 Nedsænk ikke apparatet i væske, og undlad at anvende det på badeværelset, i nærheden af vand eller udendørs.
- 3 Hold fingre, hår, beklædningsdele og køkkenudstyr fri af piskeris/kroge.
- 4 Anbring ledningen, så den ikke hænger ud over en bordkant, og så man ikke kan snuble over den.
- 5 Lad aldrig apparatet stå uden opsyn, når det er tilsluttet stikkontakten.
- 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.
- 9 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.




kun til privat brug

MONTERING AF PISKERIS/KROGE

- 1 Sluk (0) og træk stikket ud før montering eller fjernelse af piskeris/kroge.
- 2 Drej hvert piskeris eller krog så taperne på skaftet passer i rillerne i krafthovedet. Tryk derefter piskeris eller krog op i krafthovedet til der lyder et klik og de sidder fast.
- 3 Monter piskeriset/krogen med flangen i krafthovedet med det store hul.
- 4 Brug begge piskeris eller kroge, undgå at kombinere dem.

FJERNELSE AF PISKERIS/KROGE

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

BRUG AF MIKSEREN

- 7 Sæt hastighedsregulatoren på 0.
- 8 Sæt stikket i stikkontakten.
- 9 Sæt hastighedsregulatoren på den ønskede hastighed (1 til 5).
- 10 Generelt er lave hastigheder over længere tid godt for store mængder, tyk konsistens, store mængder faste dele i forhold til væske.
- 11 Højere hastigheder i kortere tid er ofte godt til små mængder, et tyndere miks og mere væske end faste dele.
- 12 Brug piskerisene til at røre/lufte let dej, piske æggeghvider eller fløde.
- 13 Brug krogene til at mikse tungere dej (fx brøddej eller frugtkage).
- 14 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.
- 15 Hvis du vil sætte mikseren ned, sluk da for den (0), og ryst eventuelt mikstur af piskerisene/krogene.
- 16 Lad ikke motoren køre i mere end 5 minutter ad gangen, da det kan medføre overophedning. Når der er gået 5 minutter, skal du slukke for blenderen og lade motoren køle af i mindst 5 minutter.
- 17 Hvis motoren begynder at have svært ved at klare arbejdet, bør du enten tilføje mere væske eller fortsætte arbejdet med hænderne.
- 18 Sæt hastighedsregulatoren på 0 for at afbryde.

tegninger	5 kroge	⊙ turbo
1 krafthoved (underside)	6 piskeris	9 håndtag
2 stort hul	7 udluftningskanaler	
3 tapper	▲ afmontering	
4 flange	8 hastighedsregulator	

⊙ TURBOKNAPPEN

19 Ved at trykke på turboknappen får du tophastighed lige meget hvilken hastighed, du i øvrigt har valgt.

20 Det virker udelukkende når motoren kører(1 til 5).

👁️ PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

21 Sluk for apparatet (0) og tag stikket ud.

22 Rengør apparatets udvendige flader med en fugtig klud.

23 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

5 = teskefuld (5ml)

⑦⑩ = æg, sort (63-73g)

wraps (piskeris)

400 g hvedemel

1 ⑦⑩ æg

300 ml mælk

½ 5 salt

vegetabilsk olie

Bland æg og mælk i en kande. Hæld melet i skålen. Tilsæt salt. Bland ved mellem hastighed.

Tilsæt væsken lidt efter lidt. Øg gradvist hastigheden indtil alt er pisket godt sammen. Hæld små mængder af blandingen ud på en varm pande med lidt olie. Bag til gyldenbrune på begge sider.

(1minut) Sættes til side og holdes varme.

du kan finde opskrifter på vores webside:

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

Läs bruksanvisningen och spara den 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 får bara användas av ansvarig vuxen person eller under överinseende av ansvarig vuxen person. Håll apparaten utom räckhåll för barn.
- 2 Lägg inte ned apparaten i vätska, använd den inte i badrum, nära vatten eller utomhus.
- 3 Håll fingrar, kläder och köksredskap borta från vispar/degkrokar.
- 4 Se till att sladden inte hänger ned så att man kan snubbla på den eller snärja in sig i den.
- 5 Lämna inte apparaten utan tillsyn när den är ansluten.
- 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.
- 9 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.




endast för hushållsbruk

MONTERING AV VISPAR/DEGKROKAR

- 1 Slå av strömmen (0) och dra ur sladden till elvispen innan du monterar eller tar bort visparna/degkrokarna.
- 2 Vrid varje visp eller degkrok så att tapparna på skaftet är riktade in mot falsarna i drivhuvudet och skjut sedan in skaftet i drivhuvudet tills du hör ett klick.
- 3 Montera vispen/degkroken med flänsring i drivhuvudet med det stora hålet.
- 4 Använd båda visparna eller båda degkrokarna – inte en av varje.

BORTTAGNING AV VISPAR/DEGKROKAR

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

ANVÄNDA ELVISPEN

- 7 Ställ in hastighetskontrollen på 0.
- 8 Sätt stickproppen i vägguttaget.
- 9 Ställ in hastighetskontrollen på önskad hastighet (1 till 5).
- 10 Stora kvantiteter och mer kompakt, fast material behöver i regel längre tid och långsammare hastigheter.
- 11 Mindre kvantiteter och mer lättflytande material behöver däremot kortare tid och högre hastigheter.
- 12 Använd visparna för att vispa/blanda lätta degar, smet, äggvita och grädde.
- 13 Använd degkrokarna för tyngre degar (t.ex. bröd och fruktkakor).
- 14 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.
- 15 Slå av strömmen (0) när du inte längre använder elvispen och ta bort allt material från visparna/degkrokarna.
- 16 Låt inte motorn gå mer än 5 minuter i taget, den kan bli överhettad. Slå sedan av och vänta minst 5 minuter innan den används igen.
- 17 Tillsätt om möjligt mer vätska om motorn börjar gå tungt eller slå av strömmen och fortsätt för hand.

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

18 Ställ in hastighetskontrollen på 0 för att stänga av.

⊙ TURBOKNAPPEN

19 Tryck på turboknappen om du vill ha en ytterligare ökning utöver hastighetsreglagentens inställning.

20 Turbofunktionen kan bara användas när motorn redan är i gång (1 till 5).

👁 SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

21 Stäng av apparaten(0) och dra ur sladden.

22 Rengör ytorna på apparatens utsida med en fuktig trasa.

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

♻ MILJÖSKYDD

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



recept

5 = tesked (5 ml)

⑦ = ägg, stort (63-73 g)

wraps (använd visp)

400 g vanligt vetemjöl

1 ⑦ ägg

300 ml mjölk

½ 5 salt

vegetabilisk olja

Blanda ägg och mjölk i en tillbringare. Sikta ned mjölet i en skål. Tillsätt salt. Blanda

(medelhastighet). Tillsätt blandningen gradvis. Öka hastigheten gradvis tills allt är ordentligt blandat. 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>

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 må kun bli brukt av en eller under kontroll av en responsabel person. Bruk og lagre apparatet utenfor barns rekkevidde.
- 2 Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på badetrom, nær vann eller utendørs.
- 3 Hold fingre, hår, klær og kjøkkenredskap unna vispene/eltekroker.
- 4 Sno kablen så den ikke henger og kan gå rundt eller bli fanget.
- 5 Ikke la apparatet være ubevoktet når det er påkople.
- 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.
- 9 Hvis kablen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servisekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.




kun for bruk i hjemmet

TILPASNING AV VISPER/ELTEKROKER

- 1 Slå av (0) og frakople før tilpasning eller fjerning av visper/eltekroker.
- 2 Drei hver visp eller eltekrok for å stille merkene på skaftet slik at de passer med drivhode som er i sprekkene, skyv deretter de inn til de låses på plass.
- 3 Fest vispen/eltekroken med foten mot drivhodet med det stort hull et.
- 4 Bruk begge vispene eller eltekrokene, ikke bland de.

FJERNING AV VISPER/ELTEKROKER

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

BRUK AV HÅNDMIKSEREN

- 7 Flytt hastighetskontrollen til 0.
- 8 Stikk kontakten i støpselet.
- 9 Flytt hastighetskontrollen til hastigheten du trenger (1 til 5).
- 10 Generelt så vil stor mengde, tykk blanding og en stor andel av tørrvarer i væske trenge lengere tid og lavere hastighet.
- 11 Mindre mengde, tynnere blandinger og mer væske enn tørrvarer bruker kortere tid og høyere hastighet.
- 12 Bruk vispene for å viske lette deiger, rører, eggehviter og krem.
- 13 Bruk eltekrokene ved bruk av deiger som er litt tyngre (f.eks. brød, fruktkake).
- 14 Ved lagning av deig, bruk håndmikseren kun for å blande ingrediensene. Ikke bruk den for elting. Du kan overbelaste den og skade motoren.
- 15 Hvis du må sette håndmikseren ned, sett bryteren på av (0), og rist vispene/eltekrokene.
- 16 Ikke la motoren gå uavbrutt for mer enn 5 minutter, den kan overbelastes. Etter 5 minutter slå av i minst 5 minutter avslått i minst 5 minutter for å starte på nytt igjen.
- 17 Hvis motoren begynner å slite, tilsett mer væske i blandingen eller slå av og fortsett med hendene.
- 18 Flytt hastighetskontrollen til 0 for å slå av.

TURBO-KNAPPEN

- 19 Ved å trykke på turbo-knappen vil det overstyre hastigheten satt av hastighetskontrollen, og gir deg en funksjon med høy hastighet.

tegn	5 eltekroker	⊙ turbo
1 drivhoderr (understell)	6 visper	9 håndtak
2 stort hull	7 luftehull	
3 merker	▲ utløser	
4 flens	8 hastighetskontroll	

20 Den fungerer kun når motoren allerede er i gang (1 til 5).

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD



- 21 Slå apparatet av (0) og frakople det.
- 22 Tørk utvendige overflater av apparatet med en dampet klut.
- 23 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)
-  = egg, store (63-73 gram)

wraps (visp)

- 400 g hvetemel
- 1  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 perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

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



vain kotikäyttöön



VISPILÖIDEN/KOUKKUJEN KIINNITYS

- 1 Sammuta laite (0) ja irrota se sähköverkosta, ennen kuin kiinnität tai irrotat vispilöitä/koukkuja.
- 2 Käännä kumpaakin vispilää tai koukkuja siten, että ulokkeet niiden varressa sopivat vetopään aukkoihin, työnnä ne sitten vetopäähän, kunnes ne naksahtavat paikoilleen.
- 3 Kiinnitä laipallinen vispilä/koukku vetopäässä olevaan isoon aukkoon.
- 4 Käytä molempia vispilöitä tai molempia koukkuja, älä sekoita niitä.



VISPILÖIDEN/KOUKKUJEN IRROTTAMINEN

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



SEKOITTIMEN KÄYTTÖ

- 7 Siirrä nopeusohjaus asentoon 0.
- 8 Kytke se sähköpistokkeeseen.
- 9 Siirrä nopeusohjaus haluamaasi nopeuteen (1 - 5).
- 10 Yleensä suuri määrä, paksu seos ja korkea kiinteän aineksen määrä suhteessa nesteeseen vaativat pidempää aikaa ja pienempää nopeutta.
- 11 Pienempi määrä, ohuempi seos ja suurempi nestemäärä suhteessa kiinteään ainekseen vaativat lyhyempää aikaa ja suurempaa nopeutta.
- 12 Käytä vispilöitä taikinan, valkuaisvaahdon ja kerman vatkaamiseen.
- 13 Käytä koukkuja sekoittaessasi raskaampia taikinoita (esim. leipää, hedelmäkakkua).
- 14 Kun teet taikinaa, käytä sekoitinta vain ainesten sekoittamiseen. Älä käytä sitä taikinan vaivaamiseen. Ylikuormitat sekoitinta ja vahingoitat moottoria.
- 15 Jos sinun on laskettava sekoitin kädestäsi, sammuta se (0) ja ravista seos vispilästä/ koukuista.
- 16 Älä anna moottorin käydä yhtäjaksoisesti yli 5 minuuttia, se voi kuumeta liikaa. Laite on sammutettava 5 minuutin kuluttua ainakin 5 minuutiksi, jotta se palaa käyttökuntoon.
- 17 Jos moottori alkaa käydä vaivalloisesti, lisää seokseen nestettä, jos se on mahdollista, tai sammuta laite ja jatka käsin.
- 18 Siirrä nopeusohjaus asentoon 0 sammuttaaksesi laitteen

piirroksset	5 koukut	⊙ turbo
1 vetopää (alta)	6 vispilät	9 kahva
2 iso aukko	7 ilma-aukot	
3 ulokkeet	▲ irrotus	
4 laippa	8 nopeuskontrolli	

⊙ TURBOVALITSIN

19 Jos painat turbovalitsinta, kumoat nopeusvalinnan ja annat laitteelle nopean käyttöpyrähdyksen.

20 Se toimii vain, kun moottori on jo käynnissä (1 - 5).

👁️ HOITO JA HUOLTO

21 Sammuta laite (0) ja irrote se verkosta.

22 Puhdista laitteen ulkopinta kostealla kankaalla.

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

♻️ YMPÄRISTÖN SUOJELU

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



reseptejä

5 = 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 5 Suolaa

kasvisöljyä

Sekoita kananmunat ja maito kulhossa. Siilaa jauhot kulhoon. Lisää suola. Sekoita keskinopeudella. Lisää neste vähitellen. Lisää nopeutta asteittain, kunnes kaikki on sekoitettu yhdisteen. Tipauta hieman sekoitusta kuumaan kevyesti 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>

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




только для бытового использования

УСТАНОВКА ВЗБИВАЛОК/СПИРАЛЬНЫХ ВЕНЧИКОВ

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

СНЯТИЕ ВЗБИВАЛОК/СПИРАЛЬНЫХ ВЕНЧИКОВ

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



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

- 7 Установите регулятор скоростей на 0.
- 8 Вставьте вилку в розетку.
- 9 Установите регулятор скоростей на ту скорость, которая вам нужна (от 1 до 5).
- 10 Как правило, большие объемы продуктов, плотные смеси и более высокое содержание твердых продуктов относительно жидкостей предполагают более длительное время приготовления при низкой скорости.
- 11 Небольшие объемы продуктов, менее плотные смеси и более высокое содержание жидкостей относительно твердых продуктов предполагают более короткое время приготовления при высокой скорости.
- 12 Используйте взбивалки для взбивания/насыщения воздухом легкого теста, обычного теста, яичных белков и сливок.
- 13 Используйте спиральные венчики для смешивания более плотного теста (например, для хлеба или фруктовых пирогов).

иллюстрации

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

- 4 буртик
5 спиральные венчики
6 взбивалки
7 вентиляционные отверстия

-  извлечь
8 регулятор скорости
 кнопка турбо
9 ручка

- 14 При работе с тестом используйте миксер только для смешивания ингредиентов. Не допускается использование миксера для замеса теста. Перегрузка двигателя может вывести его из строя.
- 15 Чтобы положить миксер, выключите его (0) и стряхните с взбивалки/спирального венчика остатки смеси.
- 16 Во избежание перегрева прибора запрещается непрерывно использовать двигатель более 5 минут. По истечении указанного времени отключите прибор минимум на 5 минуты для восстановления его работоспособности.
- 17 Если двигатель подает признаки перегрузки, добавьте в смесь немного жидкости или выключите прибор и завершите взбивание вручную.
- 18 Чтобы выключить прибор, установите регулятор скоростей на 0.

 КНОПКА ТУРБО

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


 УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 21 Выключите прибор (0) и отсоедините его от сети.
- 22 Очистите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
- 23 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)

 = яйцо, большое (63-73г)

g = граммы

ml = миллилитры

бутерброды в лепешках (насадка — венчик)

400 g мука

1  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 spotřebič smí používat jen odpovědná dospělá osoba nebo musí být používán pod jejím dozorem. Spotřebič používejte a uskladněte mimo dosah dětí.
- 2 Neumísťujte spotřebič do kapaliny, nepoužívejte jej v koupelně, u vody ani venku.
- 3 Metly/háky nesmí přijít do kontaktu s prsty, vlasy, oděvy a kuchyňským náčiním.
- 4 Kabel vedte tak, aby nevisel dolů a nebylo možno přes něj chodit nebo jej zachytit.
- 5 Pokud je přístroj v zásuvce, nenechávejte ho bez dozoru.
- 6 Nepoužívejte příslušenství nebo přídavné 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.
- 9 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.




jen pro domácí použití

ZASOUVÁNÍ METEL/HÁKŮ

- 1 Před zasunutím či vyjmutím metel/háků mixér vypněte (0) a vytáhněte jej ze zásuvky.
- 2 Každou metlu či hák natočte tak, aby byly výstupky na hřídeli v rovině se západkami v pohonu, a pak je do pohonu zasuňte, dokud nezapadnou na své místo.
- 3 Metlu/hák nasadte obrubou do pohonu s velkým otvorem.
- 4 Použijte obě metly nebo oba háky – nemíchejte je.

VYJMUTÍ METEL/HÁKŮ

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

POUŽITÍ MIXÉRU

- 7 Rychlost nastavte do polohy 0.
- 8 Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- 9 Nastavte rychlost na vámi požadovanou hodnotu (1 až 5).
- 10 Obecně lze říci, že velké množství, husté směsi a vysoký podíl tuhých látek vůči tekutinám vyžaduje delší časy a pomalejší rychlosti.
- 11 Menší množství, řidší směsi a více tekutého podílu vůči tuhým látkám vyžaduje kratší časy a vyšší rychlosti.
- 12 Metly používejte ke šlehání/kypření těsta, šlehání bílků a krému.
- 13 Háky používejte pro míchání hutnějšího těsta (např. chléb, ovocný koláč).
- 14 Co se týče zpracování těsta, mixér používejte jen pro míchání ingrediencí. Nepoužívejte ho k hnětení. Přístroj tak přetížíte a poškodíte motor.
- 15 Pokud chcete mixér odložit, vypněte jej (0) a oklepte zbytky z metel/háků.
- 16 Motor nesmí soustavně běžet déle než 5 minuty, mohl by se přehřát. Po dvou minutách provozu přístroj alespoň na 5 minuty vypněte, aby si odpočinul.
- 17 Když motor začne jít ztuha, přidejte do směsi více tekutiny, pokud je to možné, a nebo přístroj vypněte a pokračujte ručně.
- 18 Rychlost nastavte do polohy 0 a přístroj vypněte.

nákresy	5 háky	⊙ turbo
1 pohony (zespodu)	6 metly	9 držadlo
2 velký otvor	7 větrací otvory	
3 výstupky	▲ vycvaknout	
4 obruba	8 ovládání rychlosti	

⊙ TLAČÍTKO TURBO

19 Stisknutím tlačítka turbo dojde k navýšení rychlosti bez ohledu na nastavenou rychlost, čili rychlost se prudce zvýší.

20 Funkce funguje, pouze když běží motor (1 až 5).

👁 PÉČE A ÚDRŽBA

21 Přístroj vypněte (0) a vytáhněte jej ze zásuvky.

22 Vyčistěte vnější plochy spotřebiče vlhkým hadříkem.

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

♻️ OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



recepty

5 — = 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 5 — sůl

rostlinný olej

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

Recepty naleznete na našich internetových stránkách:

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

Predčítajte 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 spotrebič musí byť používaný len pod dohľadom zodpovednej dospeléj osoby. Tento spotrebič používajte a skladujte mimo dosahu detí.
- 2 Spotrebič nevkladajte do kvapaliny, nepoužívajte ho v kúpeľni, pri vode alebo vonku.
- 3 Nepribližujte sa k šľahacím metlám/hnetacím hákom prstami, vlasmi, oblečením a kuchynským náradím.
- 4 Prívodný kábel vedzte tak, aby neprevišal, aby sa nemohlo oň zakopnúť alebo zachytiť.
- 5 Nenechávajte prístroj bez dozoru, keď je zapnutý v elektrickej sieti.
- 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.
- 9 Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.




použitie len pre domácnosť

ZALOŽENIE ŠĽAHACÍCH METIEL/HÁKOV

- 1 Pred zakladaním alebo vyberaním metiel/hákov vypnite vypínač (0) a vyberte mixér zo zásuvky.
- 2 Každú metlu alebo hák natočte tak, aby výstupky na tyči smerovali do otvorov v pohonnej hlave, potom ju/ho zatlačte do pohonnej hlavy, kým sa nezacvakne na miesto.
- 3 Založte šľahaciu metlu/hnetací hák do pohonnej hlavy s väčším otvorom.
- 4 Používajte buď dve metly alebo dva háky, nemiešajte ich.

VYBRATIE METIEL/HÁKOV

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

POUŽÍVANIE MIXÉRA

- 7 Prepňte ovládač rýchlosti na 0.
- 8 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
- 9 Prepňte ovládač rýchlosti na rýchlosť, ktorú požadujete (1 až 5).
- 10 Vo všeobecnosti veľké množstvá, husté zmesi a vysoký podiel pevných častí v pomere k tekutinám vyžadujú dlhší čas a nižšie rýchlosti.
- 11 Nižšie množstvá, redšie zmesi, a viac tekutín ako pevných častí vyžadujú kratšie časy a vyššie rýchlosti.
- 12 Šľahacie metly používajte na vyšľahanie/prevzdušnenie ľahkého cesta, snehu z bielok a šľahačky.
- 13 Na miešanie ťažších druhov cesta použite háky (napr. cesto na chlieb, ovocný koláč).
- 14 Pri príprave ťažšieho cesta použite mixér len na zmiešanie prísad. Nepoužívajte ho na hnetenie, inak ho preťažíte a poškodíte motor.
- 15 Ak potrebujete mixér položiť, vypnite tlačidlo (0), a otraste zvyšky zmesi z metiel/hákov.
- 16 Nenechajte motor bežať viac ako 5 minúty bez prestávky, môže sa prehriať. Potom nechajte motor 5 minúty postáť.
- 17 Ak sa motor začne namáhať, doplňte do zmesi viac tekutiny, ak je to možné, alebo ho vypnite a pokračujte ručne.

nákresy

- 1 pohonná hlava pod
- 2 väčší otvor
- 3 výstupky
- 4 obrúčka

- 5 hnetacie háky
- 6 šľahacie metly
- 7 vetracie otvory
- ▲ vytlačiť
- 8 ovládač rýchlosti

- ⊙ turbo
- 9 rukoväť

18 Prepnite ovládač rýchlosti na 0, čím ho vypnete.

⊙ TLAČIDLO TURBO

19 Stlačením tlačidla turbo zvýšite rýchlosť nastavenú ovládačom rýchlosti a získate impulz vysokej rýchlosti.

20 Funguje to len vtedy, keď beží motor (1 až 5).

👁 STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

21 Vypnite prístroj (0) a vyťahnite ho zo zásuvky.

22 Vonkajší povrch spotrebiča vyčistite vlhkou látkou.

23 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**

5 = čajová lyžička (5ml)

70 = vajce, veľké (63-73)

g = gramov

ml = mililitrov

placky (šľahacia metla)

400 g čistá múka

1 70 vajce

300 ml mlieko

½ 5 soľ

zeleninový olej

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

recepty nájdete na našej webstránke:

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

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

- 1 Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- 2 Nie zanurzaj urządzenia w płynie, nie używaj go w łazience, w pobliżu wody, ani na zewnątrz budynku.
- 3 Ręce, włosy, ubranie i przybory kuchenne powinny być oddzielone od trzepaczek/haków.
- 4 Nigdy nie pozwalaj, aby przewód zwisał przez krawędź stołu lub blatu lub mógł zostać zaczepiony.
- 5 Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- 6 Nie używaj innych akcesoriów 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.
- 9 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.




tylko do użytku domowego

MOCOWANIE TRZEPACZEK/HAKÓW

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

ZDEJMOWANIE TRZEPACZEK/HAKÓW

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

ZASTOSOWANIE MIKSERA

- 7 Ustaw regulator prędkości na 0.
- 8 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
- 9 Przesuń regulator prędkości na prędkość wymaganą (1 do 5).
- 10 Na ogół, większa ilość, gęściejsze składniki i wyższy stosunek składników stałych do płynnych, wymagają dłuższego czasu i mniejszej prędkości.
- 11 Mniejsza ilość, rzadsze składniki, więcej płynów niż składników stałych, sugerują krótszy czas i większe prędkości.
- 12 Trzepaczki mają zastosowanie do ubijania/napowietrzania lekkich ciast, białek i śmietany.
- 13 Haki mają zastosowanie do mieszania cięższych ciast (np. chleba, ciast owocowych).
- 14 Mikser służy tylko do mieszania składników ciasta. Nie stosować do wyrabiania ciasta. Można wtedy przeciążyć i uszkodzić silnik.
- 15 Po skończeniu miksowania, wyłączyć mikser (0), strząsnąć/zdjąć pozostałości mieszanki z trzepaczek/haków.

rysunki

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

- 16 W celu uniknięcia przegrzania urządzenia, nie należy użytkować urządzenia w sposób ciągły dłużej jak przez 5 minut. Po 5 minutach przerwać pracę na co najmniej 5 minut.
- 17 Jeśli silnik zaczyna ciężko pracować, dodać do mieszanych składników płynu, albo przerwać działanie miksera i dalej mieszać ręką.
- 18 Ustaw regulację prędkości na 0, aby wyłączyć.

⊙ PRZYCIŚK TURBO

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

👁️ KONSERWACJA I OBSŁUGA

- 21 Wyłączyć urządzenie (0) i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.
- 22 Wytrzyj powierzchnie zewnętrzne urządzenia wilgotną szmatką.
- 23 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**

5 — = łyżeczka (5 ml)

Ⓣ = jajo, duże (63-73g)

g = gramy

ml = mililitry

wraps (ubijane)

400 g mąka pszenna

1 Ⓣ jajko

300 ml mleko

½ 5 — sól

olej roślinny

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

przepisy są dostępne na naszej stronie internetowej:

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

Pročitajte 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 je namijenjen uporabi od strane odraslih odgovornih osoba ili pod njihovim nadzorom. Koristite i držite ovaj uređaj van dosega djece.
- 2 Nemojte uranjati uređaj u tekućinu; nemojte ga rabiti u kupaonici, blizu vode ili na otvorenom prostoru.
- 3 Držite prste, kosu, odjeću i kuhinjska pomagala podalje od metlica za miješanje/tučenje.
- 4 Savijte kabel da ne visi, kako bi se izbjeglo spoticanje ili zaplitanje.
- 5 Nemojte ostavljati aparat bez nadzora dok je uključen u utičnicu.
- 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.
- 9 Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.




isključivo za kućnu uporabu

POSTAVLJANJE METLICA ZA MIJEŠANJE/TUČENJE

- 1 Isključite mikser (0) 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 metlice s pribudnicom prema glavi pogona pomoću velike rupe.
- 4 Koristite ili obje metlice za miješanje ili za tučenje, nemojte ih miješati.

SKIDANJE METLICA ZA MIJEŠANJE/TUČENJE

- 5 Isključite mikser (0) tipkom i iz struje, zatim otresite višak mješavine u zdjelu za miješanje.
- 6 Držite obje metlice, pazeći da ne iskoče i pritisnite . To će ih izbaciti iz pogonskih glava.

UPORABA MIKSERA

- 7 Pomaknite kontrolu brzine na 0.
- 8 Stavite utikač u utičnicu.
- 9 Pomaknite tipku za upravljanje brzinom na brzinu koja vam je potrebna (od 1 do 5).
- 10 Općenito, za velike količine, guste smjese i veliki omjer krutina prema tekućini znače dulje vrijeme i manje brzine.
- 11 Manje količine, rjeđe mješavine i visok omjer krutina prema tekućinama znači kraće vrijeme i veće brzine.
- 12 Koristite metlice za tučenje za tučenje/prozračivanje lakšeg tijesta, smjese za palačinke, bjelanjaka i krema.
- 13 Koristite metlice za miješanje (kuke) za miješanje težeg tijesta (npr. kruh, voćni kolač).
- 14 Kad pravite tijesto, koristite mikser samo za miješanje sastojaka. Nemojte ga koristiti da mijesite. Preopteretit ćete ga i oštetiti motor.
- 15 Ako trebate isključiti mikser, isključite tipkom (0), zatim otresite smjesu s metlica.
- 16 Nemojte dozvoliti da motor radi bez prekida više od 5 minuta, jer se može pregrijati. Poslije 5 minuta, isključite ga najmanje 5 minuta da bi se ponovo doveo u radno stanje.
- 17 Ako motor počne teško raditi, dodajte vode u mješavinu ako je moguće, ili isključite mikser i zamijesite rukom.
- 18 Pomaknite tipku za upravljanje brzinom na 0 da biste je isključili.

crteži	5 metlice za miješanje	brzinom
1 pogonske glave (ispod)	6 metlice za tučenje	⊙ turbo
2 velika rupa	7 otvor za prozračivanje	9 ručka
3 izbočine	▲ izbacivanje	
4 prirubnica	8 tipka za upravljanje	

⊙ TIPKA TURBO

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

👁 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- 21 Isključite aparat (j) i izvucite kabel iz utičnice.
- 22 Očistite površine uređaja mokrom krpom.
- 23 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
- g = grami
- ⑦⑦ = jaje, veliko (63-73 g)

klasična Victoria sponge cake (torta od dizanog tijesta) (metlice za tučenje)

- 100 g maslaca/margarina
- 100 g finog šećera u prahu
- 2 ⑦⑦

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. Pomiješajte maslac i šećer u zdjelu. Postepeno dodajte jaja, pa vaniliju i na kraju brašno. 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. Umjesto pekmeza od malina možete upotrijebiti bilo koji drugi nadjev, kao npr. kremu od maslaca.

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 napravo daste komu drugemu. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

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




samo za gospodinjsko uporabo

NAMESTITEV METLIC/KAVLJEV

- 1 Pred namestitvijo ali odstranjevanjem metlic/kavljev mešalnik izključite (0) ter odklopite.
- 2 Vsako metlico ali kavelj obrnite tako, da nastavke na gredi poravnate z režami v pogonski glavi, potem pa gred potisnite v pogonsko glavo, dokler se ne zaskoči.
- 3 Metlico/kavelj s prirobnico vstavite v pogonsko glavo z veliko luknjo.
- 4 Metlice ali kavlje uporabljajte v parih in jih ne kombinirajte.

ODSTRANJEVANJE METLIC/KAVLJEV

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

UPORABA MEŠALNIKA

- 7 Nastavitev hitrosti nastavite na 0.
- 8 Vtič vstavite v električno vtičnico.
- 9 Nastavitev hitrosti nastavite na zeleno hitrost (1 do 5).
- 10 Splošno pravilo pravi, da velike količine, goste zmesi in veliki deleži trdnih snovi zahtevajo daljše trajanje ter nižje hitrosti.
- 11 Manjše količine, redke zmesi in veliki deleži tekočin zahtevajo krajše trajanje ter večje hitrosti.
- 12 Metlice uporabite za stepanje/prezračevanje lahkega testa, mase za palačinke, beljakov in smetane.
- 13 Kavlje uporabljajte za mešanje težjega testa (npr. kruha in sadnih kolačev).
- 14 Kadar delate testo, uporabite mešalnik samo za mešanje sestavin. Ne uporabite ga za gnetenje. S tem bi ga preobremenili in poškodovali motor.
- 15 Če želite mešalnik odložiti, ga izključite (0) in stresite morebitno zmes z metlic/kavljev.
- 16 Motorja ne pustite delovati neprekinjeno več kot 5 minute, saj se lahko pregreje. Po tem pred ponovno uporabo počakajte 5 minuti.
- 17 Če začne motor delovati težko in počasni, po možnosti dodajte v zmes več tekočine ali pa napravo izključite in nadaljujte z rokami.
- 18 Nastavitev hitrosti nastavite na 0 za izklop.

risbe

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

- 5 kavlja
6 metlici
7 zračniki
▲ izmet
8 nastavitve hitrosti

- ⊙ turbo
9 ročaj

⊙ GUMB TURBO

19 Če pritisnete gumb Turbo, preglasite hitrost, ki je nastavljena z gumboma za hitrost, in vključi se velika hitrost.

20 Deluje samo, ko motor že deluje (1 do 5).

👁️ NEGA IN VZDRŽEVANJE

21 Napravo izklopite (0) in odklopite.

22 Zunanje površine naprave očistite z vlažno krpo.

23 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)

🍳 = jajce, veliko (63–73 g)

g = grami

ml = mililitri

zavitki (metlice)

400 g gladka moka

1 🍳 jajce

300 ml mleko

½ ☞ sol

rastlinsko olje

Jajce in mleko zmešajte v vrču. Moko presejte v skledo. Dodajte sol. Mešajte s srednjo hitrostjo

Postopoma dodajte tekočino. Postopoma povečajte hitrost, dokler ni vse dobro zmešano.

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

recepti so na voljo na našem spletnem mestu:

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

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 πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά από ή υπό την επίβλεψη υπεύθυνου ενήλικου. Να χρησιμοποιείτε και να αποθηκεύετε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- 2 Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε υγρό, μην τη χρησιμοποιείτε στο μπάνιο, κοντά σε νερό ή σε εξωτερικό χώρο.
- 3 Διατηρήστε τα δάχτυλα, τα μαλλιά και τα ρούχα σας, καθώς και τα εργαλεία κουζίνας μακριά από τα χτυπητήρια/τους αναδευτήρες.
- 4 Τοποθετήστε το καλώδιο έτσι ώστε να μην κρέμεται και να μην μπορεί να μπερδευτεί ή να πιαστεί στα πόδια σας.
- 5 Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενόσω είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
- 6 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.
- 9 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.




αποκλειστικά για οικιακή χρήση

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙΩΝ/ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΩΝ

- 1 Απενεργοποιήστε (0) και αποσυνδέστε το μίξερ από το ρεύμα πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση των χτυπητηριών/αναδευτήρων.
- 2 Περιστρέψτε κάθε χτυπητήρι ή αναδευτήρα ώστε να ευθυγραμμιστούν οι εγκοπές στο στέλεχος με τις υποδοχές στην κεφαλή κίνησης και κατόπιν σπρώξτε το μέσα στην κεφαλή κίνησης έως ότου να ασφαλίσει στη θέση του (θα ακουστεί ένα κλικ).
- 3 Προσαρτήστε το χτυπητήρι/αναδευτήρα με τη φλάντζα στην κεφαλή κίνησης με τη μεγάλη οπή.
- 4 Να χρησιμοποιείτε τα χτυπητήρια ή τους αναδευτήρες ως σετ, μην τα αναμειγνύετε.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙΩΝ/ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΩΝ

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

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ

- 7 Μετακινήστε το χειριστήριο ταχύτητας στο 0.
- 8 Συνδέστε το φινι στην πρίζα.
- 9 Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας στην επιθυμητή ταχύτητα (1 έως 5).
- 10 Σε γενικές γραμμές, οι μεγάλες ποσότητες, τα παχύρρευστα μείγματα και η μεγάλη αναλογία στερεών προς υγρών τροφίμων υποδεικνύουν μεγαλύτερους χρόνους και χαμηλότερες ταχύτητες.
- 11 Οι μικρότερες ποσότητες, τα λεπτόρρευστα μείγματα και η ύπαρξη περισσότερων υγρών υποδεικνύουν μικρότερους χρόνους και υψηλότερες ταχύτητες.
- 12 Χρησιμοποιήστε τα χτυπητήρια για το χτύπημα/αερισμό ελαφριάς ζύμης, κουρκουτιού, ασπραδιών αβγών και κρέμας γάλακτος.
- 13 Χρησιμοποιήστε τους αναδευτήρες για την ανάμειξη βαριών ζυμών (π.χ. για ψωμί, κέικ).

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

- 14 Κατά την παρασκευή ζύμης, να χρησιμοποιείτε το μίξερ μόνο για την ανάμιξη των συστατικών. Μην το χρησιμοποιείτε για ζύμωμα. Το μοτέρ θα υπερφορτωθεί και θα υποστεί ζημιά.
- 15 Εάν χρειαστεί να τοποθετήσετε κάτω το μίξερ, απενεργοποιήστε το (0) και τινάξτε το για να απομακρυνθεί τυχόν περίσσιο μείγμα από τα χτυπητήρια/τους αναδευτήρες.
- 16 Μην αφήνετε το μοτέρ να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερα από 5 λεπτά, μπορεί να υπερθερμανθεί. Μετά από λειτουργία 5 λεπτών, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη για τουλάχιστον 5 λεπτά.
- 17 Εάν το μοτέρ αρχίσει να υπερφορτώνεται, προσθέστε περισσότερο υγρό στο μείγμα, εάν είναι δυνατόν, ή απενεργοποιήστε το μίξερ και συνεχίστε την ανάμιξη με το χέρι.
- 18 Μετακινήστε το χειριστήριο ταχύτητας στο 0 για απενεργοποίηση της συσκευής.

⊙ TO ΚΟΥΜΠΙ TURBO

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

👁 ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- 21 Απενεργοποιήστε τη συσκευή (0) και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
- 22 Καθαρίστε τις εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής με ένα υγρό πανί.
- 23 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.



recepti

5 — = čajna žlička (5 ml)

Ⓣ = jajce, veliko (63–73 g)

g = grami

ml = mililitri

zavitki (metlice)

400 g gladka moka

1 Ⓣ jajce

300 ml mleko

½ 5 — sol

rastlinsko olje

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

recepti so na voljo na našem spletnem mestu:

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

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 ÖVINTÉZKEDÉSEK

Kövessen az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- 1 Ezt a készüléket csak egy felelős felnőtt használhatja vagy annak felügyelete mellett használható. A készüléket gyermekek által el nem érhető helyen használja és tárolja.
- 2 Ne tegye a készüléket folyadékba, ne használja fürdőszobában, víz közelében vagy a szabadban.
- 3 Tartsa távol az ujjait, a haját, ruhákat és a konyhai eszközöket a habverőktől/keverővilláktól.
- 4 Úgy helyezze el a kábelt, hogy az ne lógjon le, ne lehessen benne elesni vagy beleakadni.
- 5 Ne hagyja a készüléket őrizetlenül, amíg be van dugva.
- 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.
- 9 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.




csak háztartási használatra

HABVERŐK/KEVERŐVILLÁK BEILLESZTÉSE

- 1 Kapcsolja ki (0) és húzza ki a konnektorból a robotgépet mielőtt beillesztené vagy eltávolítaná a habverőket/keverővillákat.
- 2 Fordítsa el a habverőket vagy keverővillákat, hogy a nyélen található csapok a meghajtó fejen található lyukakba kerüljenek, majd nyomja be a meghajtó fejbe amíg a helyére nem kattann.
- 3 Helyezze a peremes habverőket/keverővillákat a nagy lyukú meghajtó fejekbe.
- 4 Mindkét habverőt vagy mindkét keverővillát használja, ne keverje őket.

A HABVERŐK/KEVERŐVILLÁK ELTÁVOLÍTÁSA

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

A ROBOTGÉP HASZNÁLATA

- 7 Állítsa a sebességszabályozót 0-ra.
- 8 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
- 9 Állítsa be a sebességszabályozót a kívánt sebességre (1-től 5-ig).
- 10 Általánosságban a nagy mennyiségekhez, sűrű keverékekhez és a nagy mennyiségű szilárd anyagból történő folyadékképzéshez hosszabb idő és alacsonyabb sebesség javasolt.
- 11 Kisebb mennyiségekhez, lazább keverékekhez és a kevesebb szilárdanyag tartalmú folyadékokhoz rövidebb idő és magasabb sebesség javasolt.
- 12 A habverőt könnyű tészták, folyékony tészták, tojásfehérjék és krémek felveréséhez/felhabosításához használja.
- 13 Keményebb tészta keveréséhez a keverővillát használja (pl.: kenyér, gyümölcskenyér).
- 14 Amikor tésztát készít, a robotgépet a hozzávalók összekeveréséhez használja csupán. Ne használja dagasztásra. Túlterheli vele és a motor tönkre megy.
- 15 Ha le kell tennie a habverőt, kapcsolja ki (0) a gépet és rázzon le minden keveréket a habverőkről/keverővillákról.
- 16 Ne működtesse a motort 5 percnél hosszabb ideig, a motor túlmelegedhet. 5 perc elteltével kapcsolja ki a készüléket legalább 5 percre, hogy a készülék lehűljön.

rajzok	5 keverővillák	⊙ turbó
1 meghajtó fejek (alul)	6 habverők	9 fogantyú
2 nagy lyuk	7 ventilátorok	
3 csapok	▲ kilökés	
4 perem	8 sebességszabályozó	

17 Ha a motor elkezdi dolgozni, adjon folyadékot a keverékhez, ha lehetséges, vagy kapcsolja ki és folytassa kézzel.

18 A lekapcsoláshoz állítsa a sebességszabályozót 0-ra.

⊙ A TURBÓ GOMB

19 A turbó gomb lenyomása törölni fogja a sebességszabályozó által beállított sebességet és nagy sebesség löketet ad.

20 Csak akkor működik, amikor a motor már megy (1-től 5-ig).

👁️ ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

21 Kapcsolja ki a készüléket (0) és húzza ki a konnektorból.

22 A készülék külső felületét egy nedves ruhával tisztítsa meg.

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



receptek

5 = teáskanál (5 ml)

⑦ = nagy tojás (63-73 g)

g = gramm

ml = milliliter

vékony töltött tészta (habverő)

400 g közönséges liszt

1 ⑦ tojás

300 ml Tej

½ 5 só

növényi olaj

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

recepteket weboldalunkon talál:

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

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

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

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




sadece ev içi kullanım

ÇIRPICI/KANCA UÇLARI TAKMA

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

ÇIRPICI/KANCA UÇLARI ÇIKARMA

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

MIKSERİ KULLANMA

- 7 Hız kontrolünü 0'a getirin.
- 8 Fişi prize takın.
- 9 Hız kontrolünü istediğiniz hıza getirin (1 ila 5).
- 10 Genelde büyük miktarlar, koyu karışımlar ve sıvılardan çok katı madde oranı yüksek malzemeler, daha uzun süreler ve daha düşük hızlar gerektirir.
- 11 Daha az miktarlar ve az yoğunluktaki kıvamlar ve katıya oranla daha çok sıvı madde barındıran karışımlar daha kısa süreler ve daha yüksek hızlar gerektirir.
- 12 Çırpıcıları hafif, sulu hamurları, yumurta aklarını ve kremayı çırpmak/havalandırmak için kullanın.
- 13 Daha kıvamlı hamurları (örn. ekmek, kek) karıştırmak için kanca uçları kullanın.
- 14 Hamur yaparken, mikseri sadece malzemeleri karıştırmak için kullanın. Yoğurmak için kullanmayın. Cihaza fazla yüklenerek motora hasar verebilirsiniz.
- 15 Mikseri kapatmanız gerektiğinde (0) düğmesini kapatın ve çırpıcı/kanca uçlarda kalan tüm karışımı kaseye silkeleyin.
- 16 Motoru 5 dakikadan uzun süre kesintisiz çalıştırmayın, aşırı ısınabilir. 5 dakika sonra cihazı, dinlenmesi için en az 5 dakika kapalı tutun.
- 17 Motor zorlanmaya başlarsa, karışıma mümkünse biraz su ilave edin veya cihazı kapatın ve işleme elle devam edin.

çizimler	4 çıkıntı	8 hız kontrolü
1 döndürme başlıkları	5 kanca uçlar	⊙ turbo
(altında)	6 çırpıcı uçlar	9 sap
2 geniş yuva	7 havalandırma delikleri	
3 işaretler	▲ çıkarma	

18 Kapatmak için hız kontrolünü 0'a getirin.

⊙ TURBO DÜĞMESİ

19 Turbo düğmesine basmanız, hız kontrolünün ayarladığı hızı geçersiz kılacak ve size ani bir hız yükselmesi sağlayacaktır.

20 Sadece motor çalıştığı anda devreye girer (1 ila 5).

👁️ TEMİZLİK VE BAKIM

21 Cihazı kapatın (0) ve fişini prizden çekin.

22 Cihazın dış yüzeylerini nemli bir bezle silerek temizleyin.

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

♻️ ÇEVRE KORUMA

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



Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

yemek tarifleri

5 = çay kaşığı (5ml)

⑦⑦ = yumurta, büyük (63-73 gr)

g = gram

ml = mililitre

krep (mikserin çırpma amaçlı aparatıyla)

400 g sade un

1 ⑦⑦ yumurta

300 ml süt

½ 5 tuz

sıvı yağ

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

web sitemizde yemek tarifleri de verilmektedir:

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

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




exclusiv pentru uz casnic

MONTAREA TELURILOR/SPIRALELOR PENTRU FRĂMÂNTAT

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

DEMONTAREA TELURILOR/SPIRALELOR PENTRU FRĂMÂNTAT

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

FOLOSIREA MIXERULUI

- 7 Comutați comanda de control al vitezei pe 0.
- 8 Băgați întrerupătorul în priză.
- 9 Comutați comanda de control al vitezei la viteza pe care o doriți (de la 1 la 5).
- 10 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.
- 11 Cantitățile mai mici, amestecurile mai puțin dense și mai multe lichide decât produse solide sugerează timp de preparare mai scurt și viteze mai mari.
- 12 Folosiți telurile pentru bătut/aerat cocă fină, unt, albușuri de ou și frișcă.
- 13 Folosiți spiralele pentru a amesteca aluatul mai dens (ex. pâine, prăjituri de fructe).
- 14 Atunci când preparați un aluat, folosiți mixerul doar pentru amestecarea ingredientelor. Nu îl folosiți pentru frământat. Îl veți supraîncărca și veți deteriora motorul.
- 15 Dacă doriți să opriti mixerul, apăsați butonul de oprire (0) și scuturați rămășițele de pe teluri/spirale.
- 16 Nu lăsați motorul să funcționeze continuu mai mult de 5 minute, se poate supraîncălzi. După 5 minute, opriti aparatul pentru cel puțin 5 minute, pentru a-și reveni.
- 17 Dacă motorul începe să dea semne de oboseală, adăugați mai mult lichid, dacă este posibil, sau opriti aparatul și continuați cu mâna.

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

18 Comutați comanda de control al vitezei pe 0 pentru a opri aparatul.

⊙ BUTON TURBO

19 Apăsând butonul turbo, veți anula viteza setată prin butoanele de viteză, iar aparatul va funcționa puțin la o viteză mare.

20 Funcționează doar atunci când motorul deja este pornit (de la 1 la 5).

👁️ ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

21 Opriți aparatul (0) și scoateți-l din priză.

22 Curățați suprafețele exterioare ale aparatului cu o cârpă umedă.

23 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

5 = o linguriță (5ml)

⑦ = ou, mare (63-73g)

g = grame

ml = mililitri

rulouri (lucrați cu telul pentru bătut)

400 g făină simplă

1 ⑦ ou

300 ml lapte

½ 5 sare

ulei vegetal

Amestecați oul și laptele într-o cană. Puneți făina într-un castron. Adăugați sarea. Mixați la viteză medie. Adăugați treptat lichidul. Măriți treptat viteza până când ingredientele se omogenizează.

Puneți cantități mici de amestec într-o cratiță încinsă, ușor unsă. Gătiți până când capătă o culoare maroniu-aurie pe ambele părți (1 minut). Puneți deoparte și păstrați temperatura caldă.

rețete disponibile pe site-ul nostru web

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

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

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

- 1 Уредът трябва да се използва само от или под надзора на отговорно пълнолетно лице. Използвайте и съхранявайте уреда далеч от достъп на деца.
- 2 Не поставяйте уреда в течност, не го използвайте в баня, в близост до вода или на открито.
- 3 Пазете пръстите, косата, облеклото и кухненските прибори от теловете за разбиване/куките.
- 4 Разположете кабела така, че да не виси и да няма опасност от заплитане или препъване в него.
- 5 Не оставяйте уреда без наблюдение, докато е включен в контакта.
- 6 Не използвайте аксесоари или 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.
- 9 Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.




само за домашна употреба

ПОСТАВЯНЕ НА ТЕЛОВЕТЕ ЗА РАЗБИВАНЕ/КУКИТЕ

- 1 Изключете (0) и извадете миксера от контакта, преди да монтирате или сваляте теловете за разбиване/куките.
- 2 Завъртете всеки тел за разбиване или кука, за да центровате издатините на вала спрямо процепите в задвижващата глава, след това ги натиснете в задвижващата глава, докато щракнат на мястото си.
- 3 Поставете теловете за разбиване/куките заедно с фланеца на задвижващите глави с големия отвор.
- 4 Използвайте двата тела или двете куки за разбиване, не ги смесвайте.

СВАЛЯНЕ НА ТЕЛОВЕТЕ ЗА РАЗБИВАНЕ/КУКИТЕ

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА МИКСЕРА

- 7 Преместете контрола на скоростта на 0.
- 8 Включете щепсела в захранващия контакт.
- 9 Преместете контрола на скоростта на желаната от Вас скорост (1 до 5).
- 10 По принцип, големите количества, гъстите смеси и голямото съотношение на твърди частици предполагат по-дълга настройка на времето и по-ниски скорости.
- 11 По-малките количества, по-редките смеси и повечето течности, отколкото твърди частици, предполагат по-кратки настройки на времето и по-високи скорости.
- 12 Използвайте теловете за разбиване за биене/насищане с въздух на леко тесто, тесто за палачинки, белтъци и сметана.
- 13 Използвайте куките за миксиране на по-плътното тесто (напр. хляб, плодов кейк).
- 14 Когато правите тесто, използвайте миксера само за смесване на съставките. Не го използвайте за месене. Ще претоварите и ще повредите двигателя.

ИЛЮСТРАЦИИ

- 1 задвижващи глави
(отдолу)
2 голям отвор
3 издатини

- 4 фланец
5 куки
6 телове за разбиване
7 отдушници
▲ избутване

- 8 контрол на скоростта
⊙ турбо
9 дръжка

- 15 Ако трябва да оставите миксера, изключете го (0), и изтръскайте сместа от теловете за разбиване/куките.
16 Не оставяйте двигателя да работи непрекъснато повече от 5 минути, може да прегрее. След 5 минути го изключвайте за най-малко 5 минути, да се възстанови.
17 Ако двигателят започне да се затруднява, добавете повече течност към сместа, ако е възможно, или го изключете и продължете на ръка.
18 Преместете контрола на скоростта на 0, за да изключите уреда.

⊙ БУТОНЪТ ТУРБО

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

👁 ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

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

♻ ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

**рецепти**

5 = чаена лъжичка (5 мл)

⊙ = яйце, голямо (63-73 гр)

g = грамове

ml = милилитри

тънки плоски питки (приставка за разбиване)

400 g обикновено брашно

1 ⊙ яйце

300 ml мляко

½ 5 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>

13 استخدم الخطاطيف لخلط العجينة الكثيفة (مثل الخبز أو العجين مع الفاكهة).
14 لعمل عجين الكيك، استخدم الخلاطة فقط لخلط المواد. لا تستخدمها لمعالجة العجينة لأن ذلك يضغط على المحرك ويضر به.

15 إذا احتجت لضبط الخلاط، لأسفل، أطفئ (0) وقم بهز أي خليط من المضارب/الخطاطيف.
16 لا تستخدم الجهاز لمدة تزيد على 5 دقائق. بعد مرور هذا الوقت اتركه للاستراحة لمدة 5 دقائق قبل الاستمرار.
17 في حالة وجود صعوبة في استمرار المحرك، أضف سائلا إلى الخليط أو أطفئ الجهاز واستمر يدوياً.
18 حرك أداة التحكم في السرعة إلى 0 للإيقاف.

⊗ زر التريو

19 يؤدي الضغط على زر التريو إلى تجاهل السرعة المحددة بأزرار السرعة ويعطيك دفعة من السرعة العالية.
20 وهو لا تعمل إلا عندما يكون الموتور قيد التشغيل (1 إلى 5).

محاذير وصيانة

21 أطفئ (0) وافصل الجهاز عن التيار قبل تنظيفه.
22 نظّف الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش رطبة.
23 اغسل المضارب والخطاطيف بماء صابوني ساخن أو في سلة أدوات المائدة في غسالة الصحون.

رموز للتدوير / إعادة الاستخدام



من أجل تفادي مشاكل بيئية وخاصة بالصحة بالنظر للمواد المضرّة للأجهزة الإلكترونية والكهربائية، فلإن الأجهزة التي تحمل هذا الرمز يجب ايداعها فقط في مستودعات التدوير وإعادة الاستخدام.

رسوم		▲ دفع
1 رؤوس المحرك (الجزء الأسفل)	4 فلانجة	8 سرعة
2 ثقب كبير	6 مضارب	◎ تربو
3 أجزاء بارزة	7 فتحات تهوية	9 مقبض

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

اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

- 1 لا يجوز استخدام الجهاز إلا من قبل شخص بالغ ومسؤول. استخدم الجهاز ثم احفظه بعيدا عن متناول الأطفال.
- 2 لا تغمر الجهاز في أي سائل. لا تستخدمه في الحمام أو قرب الماء أو في الخارج.
- 3 احفظ الأصابع والشعر والملابس وأدوات المطبخ بعيدا عن المضارب/الخطاطيف.
- 4 ضع السلك بصورة لا يكون فيها معلقا لمنع التعثر به أو تشبكه.
- 5 لا تترك الجهاز مهملا خلال اتصاله بالتيار.
- 6 لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- 7 لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررة في التعليمات.
- 8 لا تستخدم الجهاز إذا كان متضررا أو لا يعمل بصورة صحيحة.
- 9 إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.



للاستعمال المنزلي فقط

تثبيت المضارب/الخطاطيف

- 1 أطفئ (0) وافصل الجهاز عن التيار قبل تثبيت المضارب/الخطاطيف وقبل تنظيفها وعندما تكون قيد الاستعمال.
- 2 أدر كل خلاط أو كلاب ليكون بمستوى مخارج المحور مع فتحات القرص الدوار وادفع حتى يأخذ مكانه الطبيعي.
- 3 قم بتركيب المضرب/الخطاطيف مع الفلانجة في رأس المحرك الذي بثقب كبير.
- 4 استخدم إما المضارب أو الخطاطيف، لا تجمع بينهما.

سحب المضارب/الخطاطيف

- 5 أطفئ (0) وافصل الخلاط عن التيار قبل تثبيت أو فصل المضارب/الخطاطيف.
- 6 امسك المضارب/الخطاطيف لتفادي سقوطها واضغط على ▲. هذا سيخرجهم من رؤوس المحرك.

استخدام الخلاط

- 7 حرك أداة التحكم في السرعة إلى 0.
- 8 اربط الجهاز بالتيار الكهربائي.
- 9 حرك أداة التحكم في السرعة للسرعة التي تحتاجها.
- 10 بشكل عام وللكميات الكبيرة وخليط المكثف والمستوى العالي من المواد الصلبة مقارنة مع المواد السائلة، ينصح استخدام أوقات طويلة وسرعة بطيئة.
- 11 للكميات القليلة والخلطات الخفيفة التي تحتوي على سوائل أكثر من المواد الصلبة، ينصح باستخدام أوقات قصيرة وسرعة عالية.
- 12 استخدم المضارب للضرب/عمل عجينة ناعمة وخليط وزلال البيض والقشدة.

