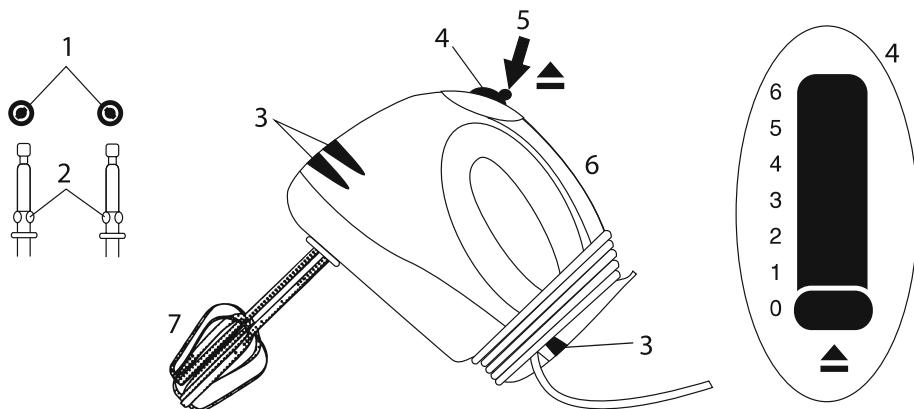




instructions	2	инструкции (Русский)	24
Bedienungsanleitung	4	pokyny	26
mode d'emploi	6	inštrukcie	28
instructies	8	instrukcja	30
istruzioni per l'uso	10	uputstva	32
instrucciones	12	navodila	34
instruções	14	οδηγίες	36
brugsanvisning	16	utasítások	38
bruksanvisning	18	talimatlar	40
instruksjoner	20	instrucțiuni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



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

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

- 1 This appliance must only be used by or under the supervision of a responsible adult. Use and store the appliance out of reach of children.
- 2 Don't put the appliance in liquid, don't use it in a bathroom, near water, or outdoors.
- 3 Keep fingers, hair, clothing and kitchen utensils clear of the whisk.
- 4 Route the cable so it doesn't overhang, and can't be tripped over or caught.
- 5 Don't leave the appliance unattended while plugged in.
- 6 Don't fit any attachment or accessory other than those we supply.
- 7 Don't let anything enter the vents.
- 8 Keep the appliance and the cable away from hotplates, hobs or burners.
- 9 Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- 10 Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.
- 11 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

- 1 Switch off (0) and unplug the mixer before fitting or removing the whisks/hooks.
- 2 Turn each whisk to align the pins on the shaft with the slots in the drive head, then push it into the drive head till it clicks into place.
- 3 The whisks may be fitted to either drive head.

REMOVING THE WHISKS

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

USING THE MIXER

- 6 Move the speed control to 0.
- 7 Put the plug into the power socket.
- 8 Move the speed control to the speed you require (1 to 6).
- 9 Generally, large quantities, thick mixes, and a high ratio of solids to liquids suggest longer timings and slower speeds.

diagrams

- 1 drive heads (underneath)
- 2 pips
- 3 vents

- 4 speed control
- 5 press
-  eject
- 6 handle

7 whisks

- 10 Smaller quantities, thinner mixes, and more liquids than solids suggest shorter timings and higher speeds.
- 11 Use the whisks for beating/aerating light dough, batter, egg whites and cream.
- 12 If you need to set the mixer down, switch off (0), and shake any mixture off the whisks.
- 13 Don't use the appliance continuously for more than 3 minutes. After 3 minutes use, let it rest for 5 minutes before carrying on.
- 14 If the motor starts to labour, add more liquid to the mix, if possible, or switch off and carry on by hand.
- 15 Move the speed control to 0 to switch off.

** CARE AND MAINTENANCE**

- 16 Switch the appliance off (0), and unplug it.
- 17 Clean the outside surfaces of the appliance with a damp cloth.
- 22 Wash the whisks in hot soapy water, or in the cutlery basket of your dishwasher.
- 23 Don't let anything enter the vents.

** ENVIRONMENTAL PROTECTION**

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

**recipes**

 = teaspoon

⑦⑩ = egg, large (63-73g)

wraps (whisk)

400 g plain flour

1 ⑦⑩ egg

300 ml milk

½  salt

vegetable oil

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

recipes are available on our website:

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

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



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

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

Nur für den Gebrauch im Haushalt



EINSETZEN VON RÜHRHAKEN

- 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 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 Rührhaken können in eine beliebige Öffnung eingesetzt werden.



ENTFERNEN VON RÜHRHAKEN

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



BEDIENUNG DES MIXERS

- 6 Stellen Sie den Regler auf die Geschwindigkeitsstufe 0.
- 7 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
- 8 Wählen Sie je nach Bedarf die entsprechende Geschwindigkeitsstufe (1 bis 6).
- 9 Im Allgemeinen benötigen größere Mengen oder dickflüssigere Mischungen mit einem größeren Anteil an festen Bestandteilen längere Zubereitungszeiten bei geringerer Rührgeschwindigkeit.
- 10 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 Noppen
3 Belüftungsöffnungen

- 4 Geschwindigkeitsregler
5 drücken
▲ Auswurfaste
6 Griff
7 Rührhaken

- 11 Die Rührhaken eignen sich zum Schlagen bzw. Auflockern von leichtem Kuchenteig, Pfannkuchenteig, Eiweiß und Sahne.
- 12 Wenn Sie das Gerät zur Seite legen möchten, schalten Sie es bitte aus (0) und schütteln Sie die Mischung von den Rührhaken.
- 13 Das Gerät nicht länger als 3 Minuten ununterbrochen laufen lassen. Nach 3 Minuten Betrieb das Gerät 5 Minuten lang abkühlen lassen, bevor Sie es wieder in Gang setzen.
- 14 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.
- 15 Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie den Regler auf 0.

** PFLEGE UND INSTANDHALTUNG**

- 16 Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus (0) und ziehen Sie den Netzstecker.
- 17 Reinigen Sie die äußeren Oberflächen des Geräts, mit einem feuchten Tuch.
- 22 Reinigen Sie die Rührhaken mit heißem Seifenwasser oder im Besteckkorb Ihrer Spülmaschine.
- 23 Achten Sie darauf, dass nichts in die Lüftungsöffnungen gelangt.

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



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Prenez des précautions essentielles comme:

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

usage ménager uniquement

FIXATION DU FOUET

- 1 Eteignez (0) et débranchez le mixeur avant de fixer ou de retirer les fouet/crochets malaxeurs.
- 2 Tournez chaque fouet 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 Les fouets peuvent être insérés indifféremment dans les deux têtes motrices.

RETRAIT DU FOUET

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

UTILISATION DU MIXEUR

- 6 Régler le contrôle de vitesse sur 0.
- 7 Branchez la prise sur le secteur.
- 8 Régler le contrôle de vitesse sur la vitesse souhaitée (1 à 6).
- 9 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.
- 10 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.
- 11 Utilisez les fouets pour battre/aérer la pâte légère, la pâte à frire, les blancs d'œufs et la crème.
- 12 Si vous devez poser le mixeur, éteignez-le (0) et secouez la mixture des fouets.
- 13 N'utilisez pas l'appareil de façon continue pendant plus de 3 minutes. Après 3 minutes, laissez-le se reposer pendant 5 minutes avant de continuer.
- 14 Si le moteur commence à fatiguer, ajoutez du liquide au mélange, si possible, ou éteignez-le et continuez à la main.
- 15 Régler le contrôle de vitesse sur 0 pour éteindre l'appareil.

schémas	4 contrôle de vitesse	7 fouets
1 têtes motrices (dessous)	5 appuyez	
2 ergots	 ejection	
3 points de ventilation	6 poignée	

SOINS ET ENTRETIEN

- 16 Eteignez (0) et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- 17 Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- 22 Lavez les fouets à l'eau chaude et savonneuse, ou dans le panier à couverts de votre lave-vaisselle.
- 23 Ne laissez aucun objet quelconque pénétrer les points de ventilation.



PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

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



recettes

 = cuillère(s) à café

 = œuf de grande taille (63-73 g)

wrap (fouet)

400 g farine

1  œuf

300 ml lait

$\frac{1}{2}$  sel

huile végétale

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

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

des recettes sont disponibles sur notre site Web:

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

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

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



uitsluitend voor huishoudelijk gebruik

DE GARDEN 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 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 De garden kunnen op elke aandrijfkop bevestigd worden.

DE GARDEN VERWIJDEREN

- 4 Schakel de mixer uit (0) en trek de stekker uit het stopcontact. Schud daarna het overtollige mengsel uit in de mengkom.
- 5 Houd beide garden 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

- 6 Zet de snelheidsregelaar op 0.
- 7 Steek de stekker in het stopcontact.
- 8 Zet de snelheidsregelaar op de gewenste snelheid (1 tot 6).
- 9 Gewoonlijk stemmen grote hoeveelheden, dikke mengsels en een hoge verhouding van vaste stoffen tot vloeistoffen overeen met een langere timing en langzamere snelheden.
- 10 Kleinere hoeveelheden, dunnere mengsels en meer vloeistoffen dan vaste stoffen stemmen overeen met een kortere timing en hogere snelheid.
- 11 Gebruik de garden om licht deeg, beslag, eiwit en slagroom te kloppen.
- 12 Indien u de mixer moet neerzetten, zet hem dan uit (0) en schudt het mengsel van de garden.
- 13 Gebruik het apparaat maximaal 3 minuten achter elkaar. Laat de motor na 3 minuten minstens 5 minuten afkoelen voordat u verdergaat.
- 14 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.
- 15 Zet de snelheidsregelaar op 0 om uit te schakelen.

afbeeldingen	4 snelheidsregelaar	7 garden
1 aandrijfkoppen (onderzijde)	5 druk	
2 uitsteeksels	▲ uitwerpen	
3 luchtopeningen	6 handvat	

ZORG EN ONDERHOUD

- 16 Voordat u het apparaat reinigt, dient u het uit te schakelen (0) en de stekker uit het stopcontact te halen.
- 17 Maak de buitenzijden van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- 22 Was de garde af in een warm zeepsopje, of in het bestekbakje van uw vaatwasmachine.
- 23 Zorg dat er niets in de de luchtopeningen kan komen.

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

⑦⑦ = ei, groot (63-73g)

wraps (gardes)

400 g gewone bloem

1 ⑦⑦ ei

300 ml melk

½ 5 — zout

plantaardige olie

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

u vindt recepten op onze website:

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

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

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

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

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



solo per uso domestico

COME APPLICARE LE FRUSTE

- 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 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 Le fruste possono essere montate su entrambi gli attacchi di rotazione.

COME RIMUOVERE LE FRUSTE

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

COME UTILIZZARE LO SBATTITORE

- 6 Posizionare il selettore di velocità su 0.
- 7 Inserire la spina nella presa di corrente.
- 8 Posizionare il selettore di velocità sulla velocità desiderata (da 1 a 6).
- 9 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.
- 10 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.
- 11 Utilizzare le fruste per sbattere/aerare gli impasti leggeri, le pastelle, i chiari d'uovo e la panna.
- 12 Se è necessario appoggiare lo sbattitore, spegnerlo (0) e scuoterlo per far cadere l'impasto rimasto sulle fruste.
- 13 Non usare l'apparecchio in continuazione per più di 3 minuti. Dopo averlo usato per 3 minuti, lasciarlo riposare per altri 5 minuti prima di continuare.

immagini	4 selettore di velocità	7 fruste
1 attacchi di rotazione (sotto)	5 premere	
2 sporgenze	▲ espulsione	
3 fenditure di ventilazione	6 manico	

14 Se il motore comincia a procedere a stento, aggiungere altro liquido all'impasto se possibile, altrimenti spegnere l'apparecchio e procedere a mano.

15 Posizionare il selettore di velocità su 0 per spegnere l'apparecchio.

CURA E MANUTENZIONE

16 Prima di pulire l'apparecchio, spegnerlo (0) e staccare la spina.

17 Pulire le superfici esterne dell'apparecchio con un panno umido.

22 Lavare le fruste in acqua calda saponata o nel cestello portacoltelli della lavastoviglie.

23 Evitare che qualsiasi oggetto entri nelle fenditure di ventilazione.

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 indifferenziati, ma recuperati, riutilizzati o riciclati.



ricetta

5 = cucchiaino di passata

⑦⑦ = uovo, grande (63-73 g)

involtini (frusta)

400 g farina bianca

1 ⑦⑦ 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 y guárdelas en un lugar seguro. Si da el aparato a otro, pase también las instrucciones. Quite todo el embalaje, y guárdelo hasta que sepa que el aparato funciona bien.



SEGURIDAD IMPORTANTE

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

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



sólo para uso doméstico



INSTALAR LOS ACCESORIOS BATIDORES

- 1 Apague (0) y desenchufe la batidora antes de sacar los accesorios batidores.
- 2 Gire cada accesorio batidor para alinear las trabas del eje con las ranuras en el cabezal de accionamiento, entonces empuje hacia el cabezal hasta que escuche el clic de acoplamiento.
- 3 Los accesorios batidores pueden introducirse en cualquiera de los dos cabezales de accionamiento.



QUITAR LOS ACCESORIOS BATIDORES

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



USO DE LA BATIDORA

- 6 Mueva el control de velocidad a 0.
- 7 Enchufe el aparato a la corriente.
- 8 Mueva el control de velocidad a la velocidad deseada (1 a 6).
- 9 En general, las cantidades elevadas, mezclas espesas y una elevada proporción de sólidos frente a líquidos sugieren programaciones más largas y velocidades más lentas.
- 10 Las cantidades inferiores, mezclas más finas y más proporción de líquidos que de sólidos sugieren programaciones más cortas y velocidades superiores.
- 11 Use los accesorios batidores para batir/montar masa ligera, pasta para rebozar, clara de huevo y la nata.
- 12 Si necesita hacer descansar la batidora poniéndola sobre una superficie, apáguela (0), y agítela para quitar la mezcla de los accesorios batidores.
- 13 No use el aparato continuamente por más de 3 minutos. Después de usarlo por 3 minutos, déjelo descansar por 5 minutos antes de a continuar.
- 14 Si el motor funciona forzado, añada más líquido a la mezcla, si es posible, o apague la batidora y continúe a mano.

ilustraciones	3 ventilación	6 asa
1 cabezales de accionamiento (debajo)	4 control de velocidad	7 accesorios batidores
2 trabas	5 pulse ▲ expulsar	

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

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

16 Apáguela (0) y desenchúfela antes de limpiarla.

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

22 Lave las batidoras con agua caliente con jabón o la cesta de cubiertos del lavavajillas.

23 No permita que entre algo por la ventilación.

PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

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



recetas

5 = cucharada pequeña

70 = huevo, grande (63-73 g.)

wrap (accesorio batidor)

400 g harina

1 70 huevo

300 ml leche

½ 5 sal

aceite vegetal

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

en nuestra página web encontrará recetas:

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

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

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

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



apenas para uso doméstico

INSTALAR OS BATEDORES

- 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 Os batedores de claras podem ser encaixados em qualquer uma das cabeças de accionamento.

RETIRAR OS BATEDORES

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

UTILIZAÇÃO DA BATEDEIRA

- 6 Coloque o controlo de velocidade no 0.
- 7 Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 8 Coloque o controlo de velocidade na velocidade pretendida (1 a 6).
- 9 Geralmente as grandes quantidades, misturas espessas e uma grande percentagem de sólidos em relação aos líquidos sugerem tempos mais prolongados e velocidades mais lentas.
- 10 As quantidades menores, as misturas menos espessas e a maior quantidade de líquidos sugerem tempos mais curtos e velocidades superiores.
- 11 Utilize os batedores de claras para bater ou arejar massas leves, polme, claras e natas.
- 12 Se precisar de pousar a batedeira, desligue-a (0) e sacuda qualquer mistura dos batedores.
- 13 Não utilize o aparelho continuamente por um período superior a 3 minutos. Depois de estar 3 minutos a funcionar, deixe repousar durante 5 minutos antes de continuar.

esquemas	3 aberturas de ventilação	6 asa
1 cabeças de accionamento (debaixo)	4 controlo de velocidade	7 batedores de claras
2 saliências	5 pressão	
	 ejectar	

14 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.

15 Coloque o controlo de velocidade no 0 para desligar.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

16 Antes de limpar, desligue (0) o aparelho e retire o cabo eléctrico da tomada.

17 Limpe as superfícies exteriores do aparelho com um pano húmido.

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

23 Não deixe entrar nada nas aberturas.

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 deverá ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.



receitas

 = colher de chá

 = ovo, grande (63-73 g)

wraps (acessório batedor)

400 g farinha simples

1  ovo

300 ml leite

$\frac{1}{2}$  sal

óleo vegetal

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

receitas disponíveis no nosso website:

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

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

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- 1 Apparatet må kun anvendes af eller i under opsyn af en ansvarlig voksen. Apparatet skal placeres utilgængeligt for børn, både i brug og under opbevaring.
- 2 Nedsæk ikke apparatet i væske, og undlad at anvende det på badeværelset, i nærheden af vand eller udendørs.
- 3 Hold fingre, hår, beklædningsdele og køkkenudstyr fri af piskeris.
- 4 Anbring ledningen, så den ikke hænger ud over en bordkant, og så man ikke kan snuble over den.
- 5 Efterlad ikke apparatet uden opsyn mens stikket er i.
- 6 Undgå at forbinde andet tilbehør end det vi leverer.
- 7 Undgå at få noget i udluftningskanalerne.
- 8 Undlad at anbringe apparatet og dets ledning i nærheden af varmeplader, kogeplader eller gasblus.
- 9 Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- 10 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- 11 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

- 1 Sluk (0) mikseren og tag den ud af stik, før piskerisene/krogene sættes på eller tages af.
- 2 Drej hvert piskeris, så hakket på skaftet sidder ud for udskæringerne i krafthovedet, og skub det ind i krafthovedet, indtil der høres et klik.
- 3 Piskerisene kan monteres i begge krafthoveder.

UDLØSNING AF PISKERIS

- 4 Sluk (0) og træk mikserens stik ud, ryst derefter overskydende mikstur ned i mikser-skålen.
- 5 Hold på begge piskeris, så de ikke springer ud, og tryk på . Piskerisene frigøres fra krafthovederne.

BRUG AF MIKSEREN

- 6 Sæt hastighedsregulatoren på 0.
- 7 Sæt kaffemaskinens stik til strøm.
- 8 Sæt hastighedsregulatoren på den ønskede hastighed (1 til 6).
- 9 Generelt er lave hastigheder over længere tid godt for store mængder, tyk konsistens, store mængder faste dele i forhold til væske.
- 10 Højere hastigheder i kortere tid er ofte godt til små mængder, et tyndere miks og mere væske end faste dele.
- 11 Brug piskerisene til at røre/lufte let dej, piske æggeghvider eller fløde.
- 12 Hvis du har brug for at sætte håndmikseren fra dig under arbejdet, slukkes den (0) og overskydende mad rystes af.
- 13 Undgå at bruge apparatet mere end 3 minutter i træk. Efter 3 minutters brug bør apparatet hvile i 5 minutter før yderligere brug.
- 14 Hvis motoren begynder at have svært ved at klare arbejdet, bør du enten tilføje mere væske eller fortsætte arbejdet med hænderne.
- 15 Sæt hastighedsregulatoren på 0 for at afbryde.

tegninger	4 hastighedsregulator	7 piskeris
1 krafthoved (underside)	5 tryk	
2 tapper	 afmontering	
3 udluftningskanaler	6 håndtag	

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

16 Sluk for apparatet (0), og tag stikket ud af stikkontakten, før du rengør det.

17 Rengør apparatets udvendige flader med en fugtig klud.

22 Vask piskerisene i varmt sæbevand eller i opvaskemaskine i bestikkurven.

23 Undgå at få noget i udluftningskanalerne.

MILJØBESKYTTELSE

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



opskrifter

 = teskefuld (5ml)

 = æg, sort (63-73g)

wraps (piskeris)

400 g hvedemel

1  æg

300 ml mælk

½  salt

vegetabilsk olie

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

Tilsæt væsken lidt efter lidt. Øg gradvist hastigheden indtil alt er pisket godt sammen. Hæld små mængder af blandingen ud på en varm pande med lidt olie. Bag til gyldenbrune på begge sider. (1minut) Sættes til side og holdes varme.

du kan finde opskrifter på vores webside:

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

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



VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

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



endast för hushållsbruk



MONTERA VISPARNA

- 1 Stäng av elvispen (0) och dra ut nätsladden före montering eller borttagning av vispar/degkrokar.
- 2 Vrid båda visparna så att tapparna på skaftet är riktade mot skåror i drivhuvudet och skjut sedan in skaftet i hålet så att det hörs ett klick.
- 3 Visparna passar lika bra i båda hålen.



TA BORT VISPARNA

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



ANVÄNDA ELVISPEN

- 6 Ställ in hastighetskontrollen på 0.
- 7 Sätt stickproppen i väggkontakten.
- 8 Ställ in hastighetskontrollen på önskad hastighet (1 till 6).
- 9 Stora kvantiteter och mer kompakt, fast material behöver i regel längre tid och långsammare hastigheter.
- 10 Mindre kvantiteter och mer lättflytande material behöver däremot kortare tid och högre hastigheter.
- 11 Använd visparna för att vispa/blanda lätta degar, smet, äggvita och grädde.
- 12 Slå av strömmen (0) när du inte använder elvispen och ta bort eventuella rester från visparna.
- 13 Använd inte apparaten mer än 3 minuter i taget. Låt den sedan vila i 5 minuter innan du fortsätter.
- 14 Tillsätt om möjligt mer vätska om motorn börjar gå tungt eller slå av strömmen och fortsätt för hand.
- 15 Ställ in hastighetskontrollen på 0 för att stänga av.

bilder	4 hastighetsreglage	7 vispar
1 drivhuvuden (undersidan)	5 tryck	
2 tappar	▲ utmatning/mata ut	
3 öppningar	6 handtag	

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

- 16 Slå av strömmen (0) och dra ur sladden till apparaten.
- 17 Rengör ytor på apparatens utsida med en fuktig trasa.
- 22 Diska visparna för hand med diskmedel i varmt vatten eller använd diskmaskinens bestickställ.
- 23 Se till att ingenting kommer in i apparatens öppningar.

MILJÖSKYDD

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



recept

 = tesked (5 ml)

⑦⑦ = ägg, stort (63-73 g)

wraps (använd visp)

400 g vanligt vetemjöl

1 ⑦⑦ ägg

300 ml mjölk

½  salt

vegetabilisk olja

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

recept finns på vår webbsida:

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

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

VIKTIG SIKKERHETSPUNKT

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

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



kun for bruk i hjemmet

MONTERING AV VISPER

- 1 Slå av (0) og dra ut ledningen til mikseren fra strømmettet før montering eller fjerning av visper/kroker.
- 2 Drei hver visp for å tilpasse merkene på akselen med sporene i kjørehodet, skyv dem så inn i kjørehodet til det klikker på plass.
- 3 Vispene kan brukes til begge kjørehoder.

FJERNING AV VISPER

- 4 Slå av (0) og frakople håndmikseren, rist deretter overflødig miks i bollen.
- 5 Hold begge vispene for å hindre at de faller ut, og trykk . Dette vil løse dem fra kjørehodene.

BRUK AV HÅNDMIKSEREN

- 6 Flytt hastighetskontrollen til 0.
- 7 Ha kontakten i støpselet.
- 8 Flytt hastighetskontrollen til hastigheten du trenger (1 til 6).
- 9 Generelt så vil stor mengde, tykk blanding og en stor andel av tørrvarer i væske trenge lengere tid og lavere hastighet.
- 10 Mindre mengde, tynnere blandinger og mer væske enn tørrvarer bruker kortere tid og høyere hastighet.
- 11 Bruk vispene for å viske lette deiger, rører, eggehviter og krem.
- 12 Hvis du trenger å sette ned mikseren, slå av (0), og rist blandingen av vispene.
- 13 Ikke bruk apparatet uavbrutt i mer enn 3 minutter. Etter 3 minutters bruk, vent i 5 minutter før det du starter igjen.
- 14 Hvis motoren begynner å slite, tilsett mer væske i blandingen eller slå av og fortsett med hendene.
- 15 Flytt hastighetskontrollen til 0 for å slå av.

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

- 16 Slå apparatet av (0), og frakople det.
- 17 Tørk utvendige overflater av apparatet med en dampet klut.
- 22 Vask vispene i varmt såpevann, eller i bestikkurven i oppvaskmaskinen.
- 23 Ikke la noe gå inn i luftehullene.

tegn	4 hastighetskontroll	7 visper
1 kjørehoder (understell)	5 skyv	
2 merker	▲ utløser	
3 luftehull	6 håndtak	

MILJØBESKYTTELSE

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



oppskrifter

 = teskje (5 ml)

 = egg, store (63-73 gram)

wraps (visp)

400 g hvetemel

1  egg

300 ml melk

½  salt

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



TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

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



vain kotikäyttöön



VISPILÖIDEN KIINNITTÄMINEN

- 1 Kytke virta pois (0) ja irrota vatkain verkkovirrasta ennen kuin kiinnität tai irrotat vispilät/taikinakoukut.
- 2 Käännä kumpikin vispilä siten, että sen varren ulokkeet kohdistuvat vetopään loviin, työnnä vispilää vetopäähän kunnes se napsahtaa paikoilleen.
- 3 Vispilän voi asentaa kumpaan tahansa vetopäähän.



VISPILÖIDEN IRROTTAMINEN

- 4 Sammuta (0) sekoitin ja irrota se sähköverkosta, ravista ylimääräinen seos sekoituskuuhon.
- 5 Estä vispilöiden putoaminen pitämällä kiinni kummastakin vispilästä ja paina ▲. Tämä irrottaa ne vetopäistä.



SEKOITTIMEN KÄYTTÖ

- 6 Siirrä nopeusohjaus asentoon 0.
- 7 Laita pistoke kiinni pistorasiaan.
- 8 Siirrä nopeusohjaus haluamaasi nopeuteen (1 - 6).
- 9 Yleensä suuri määrä, paksu seos ja korkea kiinteän aineksen määrä suhteessa nesteeseen vaativat pidempää aikaa ja pienempää nopeutta.
- 10 Pienempi määrä, ohuempi seos ja suurempi nestemäärä suhteessa kiinteään ainekseen vaativat lyhyempää aikaa ja suurempaa nopeutta.
- 11 Käytä vispilöitä taikinan, valkuaisvaahdon ja kerman vatkaimiseen.
- 12 Jos sinun pitää laittaa vatkain alas, kytke virta pois (0) ja ravitele kaikki seos pois vispilöistä.
- 13 Älä käytä laitetta yhtämittaa yli 3 minuuttia. Anna sen levätä 3 minuutin käytön jälkeen 5 minuuttia, ennen kuin jatkat.
- 14 Jos moottori alkaa käydä vaivalloisesti, lisää seokseen nestettä, jos se on mahdollista, tai sammuta laite ja jatka käsin.
- 15 Siirrä nopeusohjaus asentoon 0 sammuttaaksesi laitteen



HOITO JA HUOLTO

- 16 Sammuta laite (0) ja irrota se sähköverkosta.
- 17 Puhdista laitteen ulkopinta kostealla kankaalla.

piirroksat	4 nopeuskontrolli	7 vispilät
1 vetopäät (alta)	5 paina	
2 ulokkeet	 irrotus	
3 ilma-aukot	6 kädensija	

22 Pese vispilät lämpimässä saippuavedessä tai astianpesukoneen korissa.

23 Älä päästä mitään ilma-aukkoihin.



YMPÄRISTÖN SUOJELU

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



reseptejä

 = teelusikka (5ml)

 = kananmuna, iso (63-73g)

g = grammaa

ml = millilitraa

wraps-leivät (vispilät)

400 g tavallisia jauhoja

1  kananmuna

300 ml maitoa

½  Suolaa

kasvisöljyä

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

Reseptejä on saatavissa kotisivuillamme:

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

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

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

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



только для бытового использования

УСТАНОВКА ВЕНЧИКОВ

- 1 Выключите питание (0) и отсоедините миксер перед установкой или снятием венчиков/тестомешалок.
- 2 Поверните каждый венчик, чтобы совместить выступы вала с прорезями в головке привода, затем с нажатием вставьте в головку привода до щелчка.
- 3 Венчики можно устанавливать в каждую головку привода.

СНЯТИЕ ВЕНЧИКОВ

- 4 Выключите миксер (0) и отсоедините его от сети, стряхнув оставшуюся на венчиках смесь в чашу для смешивания.
- 5 Удерживая оба венчика, чтобы они не выскочили, нажмите . Венчики выдвинутся из головок привода.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

- 6 Установите регулятор скоростей на 0.
- 7 Вставьте вилку в розетку.
- 8 Установите регулятор скоростей на ту скорость, которая вам нужна (от 1 до 6).
- 9 Как правило, большие объемы продуктов, плотные смеси и более высокое содержание твердых продуктов относительно жидкостей предполагают более длительное время приготовления при низкой скорости.
- 10 Небольшие объемы продуктов, менее плотные смеси и более высокое содержание жидкостей относительно твердых продуктов предполагают более короткое время приготовления при высокой скорости.
- 11 Используйте взбивалки для взбивания/насыщения воздухом легкого теста, обычного теста, яичных белков и сливок.
- 12 Если необходимо установить миксер, выключите прибор (положение 0) и стряхните смесь с венчиков.

иллюстрации	3 вентиляционные отверстия	 извлечь
1 насадки под (в нижней части)	4 регулятор скорости	6 ручка
2 выступы	5 нажим	7 взбивалки

- 13 Запрещается непрерывно использовать прибор более 3 минут. После использования прибора в течение указанного времени дайте ему остыть 5 минут, после чего можете продолжать работу.
- 14 Если двигатель подает признаки перегрузки, добавьте в смесь немного жидкости или выключите прибор и завершите взбивание вручную.
- 15 Чтобы выключить прибор, установите регулятор скоростей на 0.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 16 Выключите прибор (0) и отключите его от сети.
- 17 Очистите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
- 22 Вымойте венчики горячей мыльной водой или поместите их в стиральную машину, в корзину для столовых приборов.
- 23 Не допускайте попадания посторонних предметов в вентиляционные отверстия.



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

$\frac{1}{2}$  соль

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

Рецепты можно найти на нашем веб-сайте:

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

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



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

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



jen pro domácí použití



NASAZOVÁNÍ METEL

- 1 Před nasazením či vyjmutím metel/háků mixér vypněte (0) a vypojte ze sítě.
- 2 Metlu vždy natočte tak, aby výstupky na hřídeli byly v rovině s otvory pohonu, a pak ji do pohonu zatlačte, aby zacvakla na své místo.
- 3 Je jedno, kterou metlu do kterého otvoru zasunete.



VYJMUTÍ METEL

- 4 Mixér vypněte (0) a vytáhněte ze zásuvky, pak oklepte přebytečnou směs do mixovací nádoby.
- 5 Metly přidržte, aby nevyskočily, a stiskněte . Tak metly z pohonů uvolníte.



POUŽITÍ MIXÉRU

- 6 Rychlost nastavte do polohy 0.
- 7 Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- 8 Nastavte rychlost na vámi požadovanou hodnotu (1 až 6).
- 9 Obecně lze říci, že velké množství, husté směsi a vysoký podíl tuhých látek vůči tekutinám vyžaduje delší časy a pomalejší rychlosti.
- 10 Menší množství, řidší směsi a více tekutého podílu vůči tuhým látkám vyžaduje kratší časy a vyšší rychlosti.
- 11 Metly používejte ke šlehání/kypření těsta, šlehání bílků a krému.
- 12 Pokud chcete mixér odložit, vypněte ho (0) a směs z metel otřepte.
- 13 Přístroj nepoužívejte nepřetržitě déle než 3 minut. Po 3 minutách provozu nechte přístroj 5 minut odpočinout, než budete pokračovat.
- 14 Když motor začne jít ztuha, přidejte do směsi více tekutiny, pokud je to možné, a nebo přístroj vypněte a pokračujte ručně.
- 15 Rychlost nastavte do polohy 0 a přístroj vypněte.



PÉČE A ÚDRŽBA

- 16 Mixér vypněte (0) a vytáhněte ze zásuvky.
- 17 Vyčistěte vnější plochy spotřebiče vlhkým hadříkem.
- 22 Metly umyjte v teplé mýdlové vodě nebo v myčce v přihrádce na nádoby.
- 23 Do větracích otvorů se nesmí nic dostat.

nákresy	4 ovládání rychlosti	7 metly
1 pohony (zespodu)	5 stiskněte	
2 výstupky	 vycvaknout	
3 větrací otvory	6 držadlo	



OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



recepty

 = čajová lžička (5 ml)

 = vejce, velké (63-73 g)

g = gramy

ml = mililitry

závitky (metla)

400 g jemná pšeničná mouka

1  vejce

300 ml mléko

½  sůl

rostlinný olej

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

Recepty naleznete na našich internetových stránkách:

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

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



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

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



Použitie len pre domácnosť



ZALOŽENIE ŠĽAHACÍCH METIEL

- 1 Pred zakladaním alebo vyberaním šľahacích metiel/hákov šľahač vypnite (0) a vytiahnite šnúru zo zásuvky.
- 2 Každú metlu otočte tak, aby výstupky na tyči smerovali do otvorov v pohonnej hlave, potom ich zatlačte do pohonnej hlavy, kým nezacvaknú na miesto.
- 3 Obe šľahacie metly sa dajú vložiť do každej pohonnej hlavy.



VYBRATIE ŠĽAHACÍCH METIEL

- 4 Vypnite vypínač (0) a vytiahnite mixér zo zásuvky, potom otraste zvyšok zmesi do nádoby na šľahanie.
- 5 Obidve šľahacie metly pridržte, aby nevyskočili von a stlačte ▲. To ich vytlačí z pohonných hláv.



POUŽÍVANIE MIXÉRA

- 6 Prepnite ovládač rýchlosti na 0.
- 7 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
- 8 Prepnite ovládač rýchlosti na rýchlosť, ktorú požadujete (1 až 6).
- 9 Vo všeobecnosti veľké množstvá, husté zmesi a vysoký podiel pevných častí v pomere k tekutinám vyžadujú dlhší čas a nižšie rýchlosti.
- 10 Nižšie množstvá, redšie zmesi, a viac tekutín ako pevných častí vyžadujú kratšie časy a vyššie rýchlosti.
- 11 Šľahacie metly používajte na vyšľahanie/prevzdušnenie ľahkého cesta, snehu z bielok a šľahačky.
- 12 Ak potrebujete šľahač položiť, vypnite (0) ho a straste z metiel zvyšky miešanej zmesi.
- 13 Nepoužívajte prístroj nepretržite viac ako 3 minút. Po 3 minútach používania ho nechajte predtým, než budete pokračovať ďalej, 5 minút postáť.
- 14 Ak sa motor začne namáhať, doplňte do zmesi viac tekutiny, ak je to možné, alebo ho vypnite a pokračujte ručne.
- 15 Prepnite ovládač rýchlosti na 0, čím ho vypnete.

kresby	4 ovládač rýchlosti	7 šľahacie metly
1 pohonné hlavy pod	5 stlačiť	
2 výstupky	▲ vytlačiť	
3 vetracie otvory	6 rukoväť	

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

- 16 Vypnite vypínač (0) a vytiahnite mixér zo zásuvky.
- 17 Vonkajší povrch spotrebiča vyčistite vlhkou látkou.
- 22 Metly umývajte v teplej vode so saponátom, alebo v koši na príbor v umývačke riadu.
- 23 Nedovoľte, aby do vetracích otvorov niečo vošlo.

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)

⑦⑦ = vajce, veľké (63-73)

g = gramov

ml = mililitrov

placky (šľahacia metla)

400 g čistá múka

1 ⑦⑦ 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 zlatista hneďa po oboch stranách (1 minútu). Odložte do tepla.

recepty nájdete na našej webstránke:

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

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



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

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



tylko do użytku domowego



ZAKŁADANIE TRZEPACZEK

- 1 Wyłącz (0) i odłącz mikser przed montażem lub demontażem trzepaczki/haków.
- 2 Obróć każdą trzepaczkę w taki sposób, żeby dopasować występy na trzpieniu do otworów w głowicy napędu, a następnie wsuń je w głowicę napędu, aż wskoczą w swoje miejsce.
- 3 Trzepaczki mogą być założone na każdej głowicy napędu.



ZDEJMOWANIE TRZEPACZEK

- 4 Wyłączyć (0) i odłączyć mikser od sieci, następnie strzepnąć do miski nadmiar zawartości.
- 5 Przytrzymaj obie trzepaczki, aby nie wyskoczyły i naciśnij ▲. Spowoduje to wysunięcie ich z głowicy napędu.



ZASTOSOWANIE MIKSERA

- 6 Ustaw regulator prędkości na 0.
- 7 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
- 8 Przesuń regulator prędkości na prędkość wymaganą (1 do 6).
- 9 Na ogół, większa ilość, gęściejsze składniki i wyższy stosunek składników stałych do płynnych, wymagają dłuższego czasu i mniejszej prędkości.
- 10 Mniejsza ilość, rzadsze składniki, więcej płynów niż składników stałych, sugerują krótszy czas i większe prędkości.
- 11 Trzepaczki mają zastosowanie do ubijania/napowietrzania lekkich ciast, białek i śmietany.
- 12 Jeśli mikser ma się znaleźć w położeniu dolnym, wyłącz (0) i strząśnij produkt z trzepaczki.
- 13 W celu uniknięcia przegrzania urządzenia nie należy użytkować urządzenia w sposób ciągły dłużej jak przez 3 minut. Po 5 minutach zrobić 3 minut przerwy przed wznowieniem pracy.
- 14 Jeśli silnik zaczyna ciężko pracować, dodać do mieszanych składników płynu, albo przerwać działanie miksera i dalej mieszać ręką.
- 15 Ustaw regulację prędkości na 0, aby wyłączyć.

rysunki	4 regulacja prędkości	7 trzepaczki
1 głowice napędu (od spodu)	5 naciśnij	
2 występy	▲ wyrzuć	
3 odpowietrzniki	6 uchwyt	

KONSERWACJA I OBSŁUGA

- 16 Wyłączyć urządzenie (0) i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.
- 17 Wytrzyj powierzchnie zewnętrzne urządzenia wilgotną szmatką.
- 22 Myć trzepaczki w gorącej wodzie z mydłem, lub w koszyku na sztućce zmywarki.
- 23 Otwory odpowietrzników nie mogą być zakryte.

OCHRONA ŚRODOWISKA

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



przepisy kulinarne

 = łyżeczka (5 ml)

 = jajko, duże (63-73g)

g = gramy

ml = mililitry

wraps (ubijane)

400 g mąka pszenna

1  jajko

300 ml mleko

½  sól

olej roślinny

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

przepisy są dostępne na naszej stronie internetowej:

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

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



VAŽNE SIGURNOSNE MERE

Sledite osnovne sigurnosne mere, uključujući sledeće:

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



isključivo za kućnu upotrebu



POSTAVLJANJE METLICA

- 1 Isključite mikser (0) i izvucite kabl iz utičnice pre postavljanja ili odvajanja metlica/spiralnih metlica za testo.
- 2 Okrenite obe metlice poravnavajući zupce na metlicama sa prorezima u pogonskoj glavi i gurnite ih dok se ne čuje „klik“.
- 3 Spiralne metlice za testo mogu se postaviti u bilo koju pogonsku glavu.



ODVAJANJE METLICA

- 4 Isključite mikser (0) i izvucite kabl iz utičnice, potom otesite ostatak mešavine s metlica u zdelu.
- 5 Pridržavajte obe metlice da ne bi iskočile i pritisnite dugme ▲. Time će metlice biti izbačene iz pogonske glave.



UPOTREBA MIKSERA

- 6 Pomerite kontrolu brzine na 0.
- 7 Priključite utikač u utičnicu.
- 8 Okrenite kontrolu brzine na željenu brzinu (brzine od 1 do 6).
- 9 Uopšteno, kod pripreme velikih količina, gustih mešavina ili ako se mešavina sastoji od više čvrstih nego tečnih sastojaka biće potrebno duže vreme rada i niže brzine.
- 10 Kod pripreme manjih količina, razređenijih mešavina i sa više tečnih nego čvrstih sastojaka potrebno je kraće vreme i više brzine.
- 11 Koristite metlice za mućenje laganog vazdušastog testa, putera, belanaca i krema.
- 12 Ako morate da spustite mikser, isključite ga (0) i otesite eventualni ostatak mešavine sa metlica.
- 13 Nemojte koristiti aparat bez prekida više od 3 minuta. Posle 3 minuta korištenja, ostavite ga da se ohladi 5 minuta pre nego što nastavite s radom.
- 14 Ukoliko primetite da motor počinje teško da radi, ako je moguće, dodajte malo tečnosti u mešavinu ili ga isključite i nastavite mešanje ručno.
- 15 Pomerite kontrolu brzine na 0 da biste isključili mikser.

crteži	3 otvori za vazduh	6 drška
1 pogonske glave (pogled odozdo)	4 kontrola brzine	7 metlice
2 zupci	5 pritisnite ▲ izbacivanje	

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- 16 Isključite aparat (0) i izvucite kabl iz utičnice.
- 17 Očistite vanjske površine aparata vlažnom tkaninom.
- 22 Operite metlice u vrućoj sapunici ili u mašini za pranje sudova (u korpi za escajg).
- 23 Nemojte dopustiti da bilo šta upadne u otvore za vazduh.

ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

Da bi se izbegle štetne posledice na životnu sredinu i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi aparati obeleženi ovim simbolom ne smeju se odlagati kao neklasifikovani urbani otpad, već se moraju prikupiti, ponovo upotrebiti ili reciklovati.



recepti

 = kafena kašičica (5 ml)

 = jaje, veliko (63-73 g)

g = gram

ml = mililitri

tortilje (wraps) – koristiti metlice

400 g obično brašno

1  jaje

300 ml mleko

½  so

biljno ulje

Stavite jaje i mleko u bokal i miksirajte. Sipajte prosejano brašno u zdelu. Dodajte so. Miksirajte srednjom brzinom. Postepeno dodajte tečnost. Postepeno povećavajte brzinu dok se svi sastojci ne sjedine. Stavite male količine mešavine na vruć, malo podmazan tiganj. Pržite dok ne dobije zlatno-smeđu boju s obe strane (1 minut). Ostavite ih na toplom mestu.

recepte možete naći na našem sajtu:

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

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



POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

- 1 To napravo smejo uporabljati izključno odrasli ali pa morajo odrasli uporabo nadzorovati. Napravo uporabite in hranite zunaj dosega otrok.
- 2 Naprave ne dajajte v katerokoli tekočino, ne uporabljajte je v kopalnici, v bližini vode ali na prostem.
- 3 Prste, lase, oblačila in kuhinjske pripomočke varujte pred stikom z metlicami.
- 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 Ne dovolite, da bi kar koli vdrlo v zračnike.
- 8 Napravo in kabel varujte pred stikom z vročimi ploščami, kuhalniki ali gorilniki.
- 9 Naprave ne uporabljajte za ničesar drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- 10 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- 11 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

- 1 Pred namestitvijo ali odstranjevanjem metlic mešalnik izključite (0) ter odklopite.
- 2 Vsako metlico obrnite tako, da nastavke na gredi poravnate z režami v pogonski glavi, potem pa gred potisnite v pogonsko glavo, da se zaskoči.
- 3 Metlice lahko namestite na katero koli pogonsko glavo.



ODSTRANJEVANJE METLIC

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



UPORABA MEŠALNIKA

- 6 Nastavitev hitrosti nastavite na 0.
- 7 Vtič vstavite v električno vtičnico.
- 8 Nastavitev hitrosti nastavite na zeleno hitrost (1 do 6).
- 9 Splošno pravilo pravi, da velike količine, goste zmesi in veliki deleži trdnih snovi zahtevajo daljše trajanje ter nižje hitrosti.
- 10 Manjše količine, redke zmesi in veliki deleži tekočin zahtevajo krajše trajanje ter večje hitrosti.
- 11 Metlice uporabite za stepanje/prezračevanje lahkega testa, mase za palačinke, beljakov in smetane.
- 12 Če želite mešalnik odložiti, ga izključite (0) in stresite morebitno zmes z metlic.
- 13 Naprave ne uporabljajte neprekinjeno več kot 3 minut. Po 3 minutah uporabe jo pred nadaljevanjem pustite počivati 5 minut.
- 14 Če začne motor delovati težko in počasi, po možnosti dodajte v zmes več tekočine ali pa napravo izključite in nadaljujte z rokami.
- 15 Nastavitev hitrosti nastavite na 0 za izklop.



NEGA IN VZDRŽEVANJE

- 16 Napravo izklopite (0) in odklopite.
- 17 Zunanje površine naprave očistite z vlažno krpo.
- 22 Metlice operite v vroči milnici ali posodi za pribor v pomivalnem stroju.
- 23 Ne dovolite, da bi kar koli vdrlo v zračnike.

risbe

- 1 pogonski glavi (spodaj)
- 2 izbokline
- 3 zračniki

4 nastavitve hitrosti

5 pritisnite

 izmet

6 ročaj

7 metlici

**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

 $\frac{1}{2}$  sol

rastlinsko olje

Jajce in mleko zmešajte v vrču. Moko presejte v skledo. Dodajte sol. Mešajte s srednjo hitrostjo. Postopoma dodajte tekočino. Postopoma povečajte hitrost, dokler ni vse dobro zmešano.

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

recepti so na voljo na našem spletnem mestu:**<http://www.russellhobbs.com/ifu/550932>**

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

- 1 Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά από ή υπό την επίβλεψη υπεύθυνου ενήλικου. Να χρησιμοποιείτε και να αποθηκεύετε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- 2 Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε υγρό, μην τη χρησιμοποιείτε στο μπάνιο, κοντά σε νερό ή σε εξωτερικό χώρο.
- 3 Διατηρήστε τα δάχτυλα, τα μαλλιά και τα ρούχα σας, καθώς και τα εργαλεία κουζίνας μακριά από τα χτυπητήρια.
- 4 Τοποθετήστε το καλώδιο έτσι ώστε να μην κρέμεται και να μην μπορεί να μπερδευτεί ή να πιαστεί στα πόδια σας.
- 5 Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενόσω είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
- 6 Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- 7 Μην αφήσετε τίποτα να εισέλθει στις οπές αερισμού.
- 8 Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από εστίες, τζάκια ή καυστήρες.
- 9 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- 10 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- 11 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

- 1 Απενεργοποιήστε (0) και αποσυνδέστε το μίξερ από το ρεύμα πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση των χτυπητηριών/αναδευτήρων.
- 2 Περιστρέψτε κάθε χτυπητήρι 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 Τα χτυπητήρια μπορούν να προσαρτηθούν σε οποιαδήποτε κεφαλή κίνησης.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙΩΝ

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

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ

- 6 Μετακινήστε το χειριστήριο ταχύτητας στο 0.
- 7 Συνδέστε το φιλς στην πρίζα.
- 8 Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας στην επιθυμητή ταχύτητα (1 έως 6).
- 9 Σε γενικές γραμμές, οι μεγάλες ποσότητες, τα παχύρρευστα μείγματα και η μεγάλη αναλογία στερεών προς υγρών τροφίμων υποδεικνύουν μεγαλύτερους χρόνους και χαμηλότερες ταχύτητες.
- 10 Οι μικρότερες ποσότητες, τα λεπτόρρευστα μείγματα και η ύπαρξη περισσότερων υγρών υποδεικνύουν μικρότερους χρόνους και υψηλότερες ταχύτητες.
- 11 Χρησιμοποιήστε τα χτυπητήρια για το χτύπημα/αερισμό ελαφριάς ζύμης, κουρκουτιού, ασπραδιών αβγών και κρέμας γάλακτος.
- 12 Εάν χρειαστεί να ακουμπήσετε κάτω το μίξερ, απενεργοποιήστε το (0) και τινάξτε το για να απομακρυνθεί τυχόν περίσσιο μείγμα από τα χτυπητήρια.

σχέδια	3 οπές αερισμού	6 χειρολαβή
1 κεφαλές κίνησης (κάτω πλευρά)	4 χειριστήριο ταχύτητας	7 χτυπητήρια
2 εγκοπές	5 πατήστε	
	 αφαίρεση	

- 13 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή συνεχόμενα για περισσότερα από 3 λεπτά. Μετά από χρήση 3 λεπτών, αφήστε τη συσκευή χωρίς να λειτουργεί για 5 λεπτά και μετά συνεχίστε τη χρήση.
- 14 Εάν το μοτέρ αρχίσει να υπερφορτώνεται, προσθέστε περισσότερο υγρό στο μείγμα, εάν είναι δυνατόν, ή απενεργοποιήστε το μίξερ και συνεχίστε την ανάμειξη με το χέρι.
- 15 Μετακινήστε το χειριστήριο ταχύτητας στο 0 για απενεργοποίηση της συσκευής.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- 16 Απενεργοποιήστε τη συσκευή (0) και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
- 17 Καθαρίστε τις εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής με ένα υγρό πανί.
- 22 Πλύνετε τα χτυπητήρια με ζεστό νερό και σαπουνάδα ή τοποθετήστε τα στο καλάθι για μαχαιροπέρουνα του πλυντηρίου πιάτων.
- 23 Μην αφήσετε τίποτα να εισέλθει στις οπές αερισμού.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

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



συνταγές

 = κουταλάκι του γλυκού (5 ml)

 = αυγό, μεγάλο (63-73 g)

g = γραμμάρια

ml = χιλιοστόλιτρα

πίτες (χτυπητήρι)

400 g αλεύρι

1  αυγό

300 ml γάλα

½  αλάτι

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

Μπορείτε να βρείτε συνταγές στον ιστότοπό μας:

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

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

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- 1 Ezt a készüléket csak egy felelős felnőtt használhatja vagy annak felügyelete mellett használható. A készüléket gyermekek által el nem érhető helyen használja és tárolja.
- 2 Ne tegye a készüléket folyadékba, ne használja fürdőszobában, víz közelében vagy a szabadban.
- 3 Tartsa távol az ujjait, a haját, ruhákat és a konyhai eszközöket a habverőktől.
- 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 Ne engedje, hogy belekerüljön bármi a ventilátorokba.
- 8 Tartsa a készüléket és a kábelt a melegítő lapoktól, tűzhelylapoktól és égőktől távol.
- 9 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- 10 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- 11 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.



csak háztartási használatra

A HABVERŐK BEHELYEZÉSE

- 1 A habverők/kampók behelyezése, vagy eltávolítása előtt kapcsolja ki (0) a mixert és húzza ki azt a konnektorból.
- 2 Forgassa el a habverőket oly módon, hogy a tengelyen lévő csapok egy vonalba kerüljenek a hajtófejen lévő bevágásokkal, majd kattantásig nyomja be őket a hajtófejbe.
- 3 A habverők mindkét hajtófejbe illeszkednek.

A HABVERŐK ELTÁVOLÍTÁSA

- 4 Kapcsolja ki (0) és húzza ki a konnektorból a robotgépet, majd rázza le minden felesleges keveréket a keverő tálba.
- 5 A kiugrás megakadályozása érdekében fogja meg mindkét habverőt és nyomja meg a  gombot. Ekkor a habverők kilökődnek a hajtófejből.

A ROBOTGÉP HASZNÁLATA

- 6 Állítsa a sebességszabályozót 0-ra.
- 7 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
- 8 Állítsa be a sebességszabályozót a kívánt sebességre (1-től 6-ig).
- 9 Általánosságban a nagy mennyiségekhez, sűrű keverékekhez és a nagy mennyiségű szilárd anyagból történő folyadékképzéshez hosszabb idő és alacsonyabb sebesség javasolt.
- 10 Kisebb mennyiségekhez, lazább keverékekhez és a kevesebb szilárdanyag tartalmú folyadékokhoz rövidebb idő és magasabb sebesség javasolt.
- 11 A habverőt könnyű tészták, folyékony tészták, tojásfehérjék és krémek felferéséhez/felhabosításához használja.
- 12 Ha le kell tennie a mixert, kapcsolja ki (0) és rázza le a keveréket a habverőkről.
- 13 Ne használja a készüléket folyamatosan 3 percnél hosszabb ideig. 3 perc használat után hagyja 5 percet pihenni, mielőtt folytatná.
- 14 Ha a motor elkezd dolgozni, adjon folyadékot a keverékhez, ha lehetséges, vagy kapcsolja ki és folytassa kézzel.
- 15 A lekapcsoláshoz állítsa a sebességszabályozót 0-ra.

rajzok	4 sebességszabályozó	7 habverők
1 meghajtó fejek (alul)	5 nyomja meg	
2 csapok	▲ kilökés	
3 ventilátorok	6 fogantyú	

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

- 16 Kapcsolja ki a készüléket (0) és húzza ki a konnektorból.
- 17 A készülék külső felületét egy nedves ruhával tisztítsa meg.
- 22 A habverőket meleg szappanos vízben, vagy a mosogatógép evőeszköz-kosarasában mosogassa el.
- 23 Ne engedje, hogy belekerüljön bármi a ventilátorokba.

KÖRNYEZETVÉDELEM

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



receptek

 = teáskanál (5 ml)

 = nagy tojás (63-73 g)

g = gramm

ml = milliliter

vékony töltött tészta (habverő)

400 g közönséges liszt

1  tojás

300 ml Tej

$\frac{1}{2}$  só

növényi olaj

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

recepteket weboldalunkon talál:

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

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



ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

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



sadece ev içi kullanım



ÇIRPICI UÇLARI TAKMA

- 1 Çırpıcı uçları/yoğurma uçlarını takıp çıkarmadan önce mikseri kapatın (0) ve fişini prizden çekin.
- 2 Her bir çırpıcı ucu, mil üzerindeki işaretler döndürme başlığındaki yuvalarla aynı hizaya gelecek şekilde döndürün ve sonra, yerine klik sesiyle oturana dek döndürme başlığına doğru itin.
- 3 Çırpıcı uçlar her iki döndürme başlığına da takılabilir.



ÇIRPICI UÇLARI ÇIKARMA

- 4 Mikseri kapatın (0), fişini prizden çekin ve kalan tüm karışımın karıştırma kasesine dökülmesi için cihazı sallayın.
- 5 Her iki çırpıcı ucu, fırlamalarını önlemek için kavrayın ve ▲ düğmesine basın. Bu işlem, uçların döndürme başlıklarından hızla ayrılmasını sağlayacaktır.



MIKSERİ KULLANMA

- 6 Hız kontrolünü 0'a getirin.
- 7 Fişi prize takın.
- 8 Hız kontrolünü istediğiniz hıza getirin (1 ila 6).
- 9 Genelde büyük miktarlar, koyu karışımlar ve sıvılardan çok katı madde oranı yüksek malzemeler, daha uzun süreler ve daha düşük hızlar gerektirir.
- 10 Daha az miktarlar ve az yoğunluktaki kıvamlar ve katıya oranla daha çok sıvı madde barındıran karışımlar daha kısa süreler ve daha yüksek hızlar gerektirir.
- 11 Çırpıcıları hafif, sulu hamurları, yumurta aklarını ve kremayı çırpmak/havalandırmak için kullanın.
- 12 Mikseri boşaltmanız gerektiğinde cihazı kapatın (0) ve çırpıcı uçlardaki kalıntıları hafifçe sallayarak silkeleyin.
- 13 Cihazı 3 dakikadan uzun süre kullanmayın. 3 dakikalık kullanımdan sonra, yeniden devam etmeden önce 5 dakika bekleyin.
- 14 Motor zorlanmaya başlarsa, karışıma mümkünse biraz su ilave edin veya cihazı kapatın ve işleme elle devam edin.
- 15 Kapatmak için hız kontrolünü 0'a getirin.

izimler

- 1 döndürme bařlıkları
(altında)
2 iřaretler

- 3 havalandırma delikleri
4 hız kontrolü
5 bastır
▲ çıkarma

- 6 sap
7 Çırpıcı uçlar

TEMİZLİK VE BAKIM

- 16 Cihazı kapatın (0) ve fiřini prizden ekin.
17 Cihazın dıř yüzeylerini nemli bir bezle silerek temizleyin.
22 Çırpıcı uçları sıcak sabunlu suda veya bulařık makinenizin atal bıçak sepetinde yıkayın.
23 Havalandırma deliklerine herhangi bir řey girmemesine dikkat edin.

**ÇEVRE KORUMA**

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduėu evre ve saėlık sorunlarını onlemek amacıyla bu simge ile iřaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine deėil, geri dönüřüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

**yemek tarifleri**

- 5 = çay kařıėı (5ml)
70 = yumurta, büyük (63-73 gr)

g = gram
ml = mililitre

krep (mikserin çırpma amaçlı aparatıyla)

400 g sade un

1 70 yumurta

300 ml süt

½ 5 tuz

sıvı yaė

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

web sitemizde yemek tarifleri de verilmektedir:

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

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

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

- 1 Acest aparat trebuie folosit doar de către, ori sub supravegherea unui adult responsabil. Nu folosiți lângă și nu depozitați aparatul la îndemâna copiilor.
- 2 Nu puneți aparatul în lichid, nu îl folosiți în baie, lângă apă sau afară.
- 3 Țineți degetele, părul, hainele și ustensilele de bucătărie departe de teluri.
- 4 Așezați cablul în așa fel încât să nu atârne, ca să nu poată fi prins sau agățat.
- 5 Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.
- 6 Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- 7 Nu lăsați corpuri străine să intre în ventilatoare.
- 8 Feriți aparatul și cablul de plite, sobe sau arzătoare.
- 9 Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- 10 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- 11 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

- 1 Opriti (0) și scoateți mixerul din priză înainte de a monta sau scoate telurile/spiralele pentru frământat.
- 2 Rotiți fiecare tel sau spirală pentru a alinia vârful de pe ax cu șanțurile de pe capul de angrenare, apoi împingeți-l în capul de angrenare până când se aude un clic.
- 3 Telurile pot fi montate pe oricare dintre capetele de angrenare.

SCOATEREA TELURILOR

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

FOLOSIREA MIXERULUI

- 6 Comutați comanda de control al vitezei pe 0.
- 7 Băgați întrerupătorul în priză.
- 8 Comutați comanda de control al vitezei la viteza pe care o doriți (de la 1 la 6).
- 9 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.
- 10 Cantitățile mai mici, amestecurile mai puțin dense și mai multe lichide decât produse solide sugerează timp de preparare mai scurt și viteze mai mari.
- 11 Folosiți telurile pentru bătut/aerat cocă fină, unt, albușuri de ou și frișcă.
- 12 Dacă doriți să opriți mixerul, apăsați butonul de oprire (0) și scuturați rămășițele de pe teluri.
- 13 Nu folosiți aparatul în continuu mai mult de 3 minute. După 3 minute de folosire, lăsați-l să se odihnească timp de 5 minute înainte de a continua.
- 14 Dacă motorul începe să dea semne de oboseală, adăugați mai mult lichid, dacă este posibil, sau opriți aparatul și continuați cu mâna.
- 15 Comutați comanda de control al vitezei pe 0 pentru a opri aparatul.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

- 16 Opriti aparatul (0) și scoateți-l din priză.
- 17 Curățați suprafețele exterioare ale aparatului cu o cârpă umedă.

schite	4 comandă de control al vitezei	6 mâner
1 capete angrenaj (dedesubt)	5 apăsați	7 teluri
2 vârfuri	▲ ejectare	
3 ventilatoare		

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

23 Nu lăsați corpuri străine să intre în ventilatoare.



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)

⑦⑦ = ou, mare (63-73g)

g = grame

ml = mililitri

rulouri (lucrați cu telul pentru bătut)

400 g făină simplă

1 ⑦⑦ ou

300 ml lapte

½ 5 — sare

ulei vegetal

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

rețete disponibile pe site-ul nostru web

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

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



ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

- 1 Уредът трябва да се използва само от или под надзора на отговорно пълнолетно лице. Използвайте и съхранявайте уреда далеч от достъп на деца.
- 2 Не поставяйте уреда в течност, не го използвайте в баня, в близост до вода или на открито.
- 3 Пазете пръстите, косата, облеклото и кухненските прибори от теловете за разбиване.
- 4 Разположете кабела така, че да не виси и да няма опасност от заплитане или препъване в него.
- 5 Не оставяйте уреда без наблюдение, докато е включен в контакта.
- 6 Не използвайте аксесоари или приложения, различни от тези, предоставени от нас.
- 7 Не допускайте нищо да навлиза в отдушниците.
- 8 Дръжте уреда и кабела на разстояние от котлони, готварски плочи или печки.
- 9 Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- 10 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- 11 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

- 1 Изключете (0) и разкачете от захранването миксера преди поставяне или отстраняване на теловете за разбиване/куките.
- 2 Завъртете всяка тел за разбиване, така че издатините на оста да се подравнят със задвижващите глави, след което я вкарайте в задвижващата глава, докато се намести със щракване.
- 3 Теловете за разбиване могат да се поставят на всяка от задвижващите глави.



ОТСТРАНЯВАНЕ НА ТЕЛОВЕТЕ ЗА РАЗБИВАНЕ

- 4 Изключете (0) и извадете миксера от контакта, след това изтръскайте излишната смес в купата за смесване.
- 5 Хванете двата тела, за да не изскочат, и натиснете . Така те ще излязат от задвижващите глави.



ИЗПОЛЗВАНЕ НА МИКСЕРА

- 6 Преместете контрола на скоростта на 0.
- 7 Включете щепсела в захранващия контакт.
- 8 Преместете контрола на скоростта на желаната от Вас скорост (1 до 6).
- 9 По принцип, големите количества, гъстите смеси и голямото съотношение на твърди частици предполагат по-дълга настройка на времето и по-ниски скорости.
- 10 По-малките количества, по-редките смеси и повечето течности, отколкото твърди частици, предполагат по-кратки настройки на времето и по-високи скорости.
- 11 Използвайте теловете за разбиване за биене/насищане с въздух на леко тесто, тесто за палачинки, белтъци и сметана.
- 12 Ако е необходимо да настроите миксера на по-ниска степен, изключете го (0) и изтръскайте сместа от теловете за разбиване.
- 13 Не използвайте уреда продължително за повече от 3 минути. След 3 минути ползване го оставете да почине за 5 минути, преди да продължите.

илюстрации	3 отдушници	6 дръжка
1 задвижващи глави (отдолу)	4 контрол на скоростта	7 телове за разбиване
2 издатини	5 натиснете	
	 избутване	

14 Ако двигателят започне да се затруднява, добавете повече течност към сместа, ако е възможно, или го изключете и продължете на ръка.

15 Преместете контрола на скоростта на 0, за да изключите уреда.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

16 Изключете уреда (0) и го извадете от контакта.

17 Почистете външните повърхности на уреда с влажна кърпа.

22 Теловите за разбиване се почистват с гореща сапунена вода или в съдомиялна машина, като ги поставите в кошницата за прибори.

23 Не допускайте нищо да навлиза в отдушниците.



ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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



рецепти

 = чаена лъжичка (5 мл)

 = яйце, голямо (63-73 гр)

g = грамове

ml = милилитри

тънки плоски питки (приставка за разбиване)

400 g обикновено брашно

1  яйце

300 ml мляко

½  сол

растително масло

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

рецепти има на нашата уеб страница:

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

