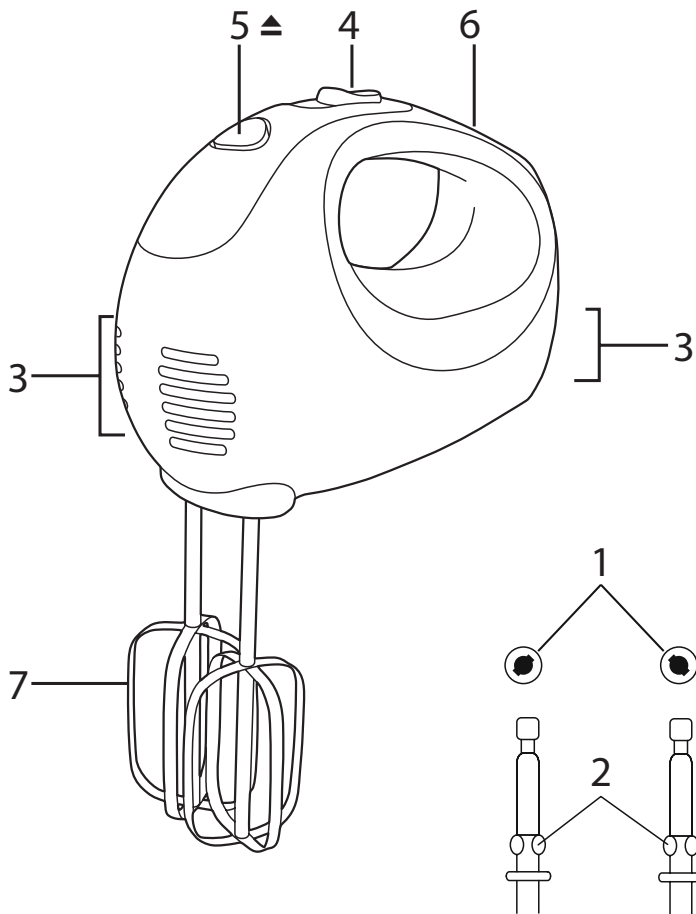




Russell Hobbs





instructions	3	pokyny (Čeština)	39
Bedienungsanleitung	7	pokyny (Slovenčina)	43
mode d'emploi	9	instrukcija	45
instructies	13	upute	49
istruzioni per l'uso	15	navodila	51
instrucciones	19	οδηγίες	55
instruções	21	utasítások	57
brugsanvisning	25	talimatlar	61
bruksanvisning (Svenska)	27	instrucțiuni	63
bruksanvisning (Norsk)	31	инструкции (Български)	67
käyttöohjeet	33	تعليمات للاستخدام	71
инструкции (Русский)	37		



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


IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

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

household use only


DIAGRAMS

- | | |
|----------------------------|---|
| 1 drive heads (underneath) | 5  |
| 2 pips | 6 handle |
| 3 vents | 7 whisks |
| 4 speed control | |

FITTING THE WHISKS

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

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

ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

recipes

g = grams

ml = millilitres

 = tablespoon (15ml)

 = teaspoon (5ml)

⓪ = egg, medium (53-63g)

Ⓡ = egg, large (63-73g)

wraps (whisk)

400 g plain flour

300 ml milk

vegetable oil

1 Ⓡ egg

½  salt

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

hot chocolate soufflé (whisk)

75 g butter

1½  cocoa powder

4 ⓪ eggs, separated

50 g plain flour

450 g milk

50 g caster sugar

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

classic Victoria sponge cake (whisks)

100 g butter/margarine

2 Ⓡ eggs

1  vanilla essence

100 g caster sugar

100 g self raising flour

Grease two 180mm straight sided baking tins. Line the bottoms with buttered greaseproof paper. Put the butter and sugar in a bowl. Beat at medium speed till fluffy (1-2 minutes). Reduce


speed. Gradually add the eggs, then the vanilla, then the flour. Increase to medium speed once the ingredients start to incorporate. Put the mixture into the baking tins. Bake in a pre-heated oven at 180°C for 25 minutes. The surface should be golden brown. Cool on a wire rack. Turn one sponge upside down. Put a layer of raspberry jam on top. Put the other sponge on top of the jam. You can replace the raspberry jam with other fillings, like buttercream.

basic biscuits (whisks)

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

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

buttercream

50 g butter/margarine	100 g icing sugar
any one of:	2  liquid flavouring
1  cocoa powder	
lemon/orange zest, grated	

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

recipes are available on our website:

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

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



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

- 1 Dieses Gerät ist für die Nutzung von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten sowie von Personen, die über keine Erfahrung oder Kenntnisse in der Handhabung verfügen, geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind.
 - Kinder dürfen das Gerät weder verwenden noch damit spielen.
 - Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern auf.
- ⚠ Bei nicht ordnungsgemäßem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen.
- 2 Ziehen Sie vor dem Auf- oder Abbau oder der Reinigung des Geräts den Netzstecker vom Strom.
- 3 Das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen lassen, wenn sich der Stecker in der Steckdose befindet.
- 4 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.
- 🚫 Tauchen Sie das Gerät nicht in Flüssigkeiten.
- 5 Die Rührhaken oder Knethaken nicht mit Fingern, Haaren, Kleidung oder Küchenutensilien in Berührung kommen lassen.
- 6 Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- 7 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- 8 Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.

Nur für den Gebrauch im Haushalt

ZEICHNUNGEN

- | | |
|-----------------------------|-------------|
| 1 Antriebsköpfe (unterhalb) | 5 ▲ |
| 2 Noppen | 6 Griff |
| 3 Belüftungsöffnungen | 7 Rührhaken |
| 4 Geschwindigkeitsregler | |

👁 EINSETZEN VON RÜHRHAKEN

- 1 Schalten Sie das Gerät aus (0) und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie die Rührhaken 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 und eine geringere Rührgeschwindigkeit.
- 10 Für kleinere Mengen oder dünnflüssigere Mischungen mit einem geringeren Anteil an festen Bestandteilen werden kürzere Zubereitungszeiten und eine höhere Rührgeschwindigkeiten empfohlen.
- 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 aus (0) und ziehen Sie den Netzstecker.
 - 17 Reinigen Sie die äußeren Oberflächen des Geräts, mit einem feuchten Tuch.
-  Reinigen Sie die Rührhaken mit heißem Seifenwasser oder im Besteckkorb Ihrer Spülmaschine.

~~☒~~ UMWELTSCHUTZ

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

Rezepte

g = Gramm

ml = Milliliter

☞ = Esslöffel

☞ = Teelöffel

⑥ = Ei, mittel (53-63 g)

⑦ = Ei, groß (63-73 g)

Heißes Schokoladensoufflé (Rührgerät)

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



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

Wraps (Rührgerät)

400 g Weizenmehl	1  Ei
300 ml Milch	½  Salz
Pflanzenöl	



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

Grundrezept Kekse (Rührgerät)

100 g Butter	150 g Feiner Zucker
1  Vanillearoma	1  Ei
100 g Weizenmehl	100 g Backpulver

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

Klassischer Biskuitkuchen (Victoria Sponge Cake) (Rührgerät)

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

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

Rezepte finden Sie auf unserer Website:

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


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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

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

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

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

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

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

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

 Ne plongez pas l'appareil dans du liquide.

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


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

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

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

usage ménager uniquement


SCHEMAS

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

FIXATION DU FOUET

- 1 Eteignez (0) et débranchez le mixeur avant de fixer ou de retirer les fouets.
- 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 Mettez la fiche dans la prise de courant.
- 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.

SOINS ET ENTRETIEN

- 16 Éteignez l'appareil (0) et débranchez-le.
 - 17 Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
-  Lavez les fouets à l'eau chaude et savonneuse, ou dans le panier à couverts de votre lave-vaisselle.

PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

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

recettes

g = grammes

ml = millilitres

 = cuillère(s) à soupe

 = cuillère(s) à café


⑥① = œuf de taille moyenne (53-63 g)

⑦① = œuf de grande taille (63-73 g)

soufflé au chocolat chaud (fouet)

75 g beurre

50 g farine

1½  poudre de cacao

450 g lait

4 ⑥① œufs (séparer les blancs des jaunes) 50 g sucre en poudre

Fondre le beurre dans une poêle à feux doux. Incorporer la farine et le cacao et mélanger. Ajouter le lait. Mélanger jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirer du feu. Laisser refroidir pendant 30 minutes. Ajouter les jaunes d'œuf et battre. Battre les blancs en neige à grande vitesse pendant quelques secondes. Ajouter le sucre et battre jusqu'à obtenir un mélange ferme. Verser les mélanges ensemble dans un plat allant au four beurré, d'une contenance de 1,2 litre. Placer le plat dans une rôtissoire à moitié remplie avec de l'eau bouillante. Cuire dans four préchauffé à 190°C pendant 40-45 minutes.

wrap (fouet)

400 g farine

1 ⑦① œuf

300 ml lait

½  sel

huile végétale

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

biscuits de base (fouets)

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



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

génoise classique (fouets)

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

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

crème au beurre

50 g beurre/margarine
100 g sucre impalpable
l'un des ingrédients suivants au choix:
2  arôme liquide
1  poudre de cacao

zeste de citron/d'orange, râpé

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



des recettes sont disponibles sur notre site Web:

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

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


BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

- 1 Dit apparaat kan onder toezicht worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of die gebrek aan ervaring of kennis hebben als iemand hen heeft uitgelegd hoe het apparaat moet worden gebruikt en ze de gevaren begrijpen.
 - Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken of ermee spelen.
 - Bewaar het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
-  Verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot letsels.
- 2 Verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat monteert, demonteert of schoonmaakt.
- 3 Laat het apparaat niet onbeheerd achter, terwijl de stekker in het stopcontact zit.
- 4 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.
-  Dompel het apparaat niet onder in vloeistof.
- 5 Zorg dat u niet met uw handen, haar, kleding of keukengerei in de buurt van de garden/kneedhaken komt.
- 6 Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- 7 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- 8 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

uitsluitend huishoudelijk gebruik


AFBEELDINGEN

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1 aandrijfkoppen (onderzijde) | 5  |
| 2 uitsteeksels | 6 handvat |
| 3 luchtopeningen | 7 garden |
| 4 snelheidsregelaar | |

DE GARDEN AANBRENGEN

- 1 Voordat u de garden 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, dunner 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.

ZORG EN ONDERHOUD

- 16 Schakel het apparaat uit (0) en trek de stekker uit.
 - 17 Maak de buitenzijden van het apparaat schoon met een vochtige doek.
-  Was de garde af in een warm zeepsopje, of in het bestekbakje van uw vaatwasmachine.

MILIEUBESCHERMING

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

receptjes

g = gram

ml = milliliter

 = soeplepel/eetlepel

 = theelepel

 = ei, medium (53-63g)

 = ei, groot (63-73g)

warme chocoladesoufflé (gardes)

75 g boter

50 g gewone bloem

1½  cacao-poeder

450 g melk

4  gescheiden eieren

50 g rietsuiker

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

wraps (gardes)

400 g gewone bloem
300 ml melk
plantaardige olie

1 ⑦⑩ ei
½ ↖ zout

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

gewone kaakjes (gardes)

100 g boter
1 ↖ vanillearoma
100 g gewone bloem

150 g rietsuiker
1 ⑥⑩ ei
100 g zelfrijzend bakmeel

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

klassieke Victoria cake van biscuitdeeg (gardes)

100 g boter/margarine
2 ⑦⑩ eieren
1 △ vanillearoma

100 g rietsuiker
100 g zelfrijzend bakmeel

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

banketbakkersroom

50 g boter/margarine
100 g poedersuiker
één van de volgende ingrediënten:
2 △ vloeibare smaakstof
1 ↖ cacao poeder

citroen/sinaasappelschil, geraspt

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

u vindt recepten op onze website:

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

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

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

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

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

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

 L'uso errato dell'apparecchio può causare lesioni.

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

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

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

 Non immergere l'apparecchio in sostanze liquide.

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


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

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

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

solo per uso domestico

IMMAGINI

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1 attacchi di rotazione (sotto) | 5  |
| 2 sporgenze | 6 manico |
| 3 fenditure di ventilazione | 7 fruste |
| 4 selettore di velocità | |

COME APPLICARE LE FRUSTE


1 Prima di applicare o rimuovere le fruste, 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 Spegner 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.
- 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 Spegnerlo (0) e scollegarlo dalla presa di corrente.
 - 17 Pulire le superfici esterne dell'apparecchio con un panno umido.
-  Lavare le fruste in acqua calda saponata o nel cestello portacoltelli della lavastoviglie.

PROTEZIONE AMBIENTALE

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

ricetta

g = grammi

ml = millilitri

 = cucchiaino

 = cucchiaino di passata

g = grammi

 = uovo, medio (53-63 g)

 = uovo, grande (63-73 g)

soufflé al cioccolato caldo (frusta)

75 g burro

1½  cocco in polvere

4  uova, separate

50 g farina bianca

450 g latte

50 g zucchero raffinato

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

involtini (frusta)

400 g farina bianca

300 ml latte

olio vegetale

1  uovo

½  sale

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

biscotti di base (fruste)

100 g burro	150 g zucchero raffinato
1 ✎ essenza di vaniglia	1 ⑥ uovo
100 g farina bianca	100 g farina fermentante

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

pan di Spagna classico 'Victoria' (fruste)

100 g burro/margarina	100 g zucchero raffinato
2 ⑦ uova	100 g farina fermentante
1 △ essenza di vaniglia	

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

crema di burro

50 g burro/margarina
100 g zucchero a velo
uno dei seguenti aromi:
2 △ aroma liquido
1 ✎ cocco in polvere
buccia di limone/arancia, grattugiate

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

le ricette sono disponibili sul nostro sito:

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

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

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

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

 El uso inadecuado del aparato puede ocasionar heridas.

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

3 No deje el aparato desatendido mientras está enchufado.

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

 No sumerja el aparato en líquidos.

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


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

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

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

solo para uso doméstico


ILUSTRACIONES

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1 cabezales de accionamiento (debajo) | 5  |
| 2 trabas | 6 asa |
| 3 ventilación | 7 accesorios batidores |
| 4 control de velocidad | |

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 grandes cantidades, las mezclas espesas y las proporciones elevadas de sólidos frente a líquidos necesitan programaciones más largas y velocidades más lentas.
- 10 Las cantidades más pequeñas, las mezclas más finas y una mayor proporción de líquidos que de sólidos admiten 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, apague el aparato (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.
- 15 Mueva el control de velocidad a 0 para apagar el aparato.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- 16 Apague el aparato (0) y desenchúfelo.
- 17 Limpie las superficies exteriores del aparato con un paño húmedo.
-  Lave las batidoras con agua caliente con jabón o la cesta de cubiertos del lavavajillas.

PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL


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


recetas

g = gramos

ml = mililitros


 = cucharada

 = cucharada pequeña

 = huevo, mediano (53-63 g.)



 = huevo, grande (63-73 g.)

soufflé de chocolate caliente (accesorio batidor)

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



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

wrap (accesorio batidor)

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



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

galletas básicas (accesorio batidor)

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



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

bizcocho esponjoso clásico Victoria (accesorio para batir)

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

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

crema de mantequilla

50 g mantequilla/margarina
100 g azúcar glasé
puede escoger entre:
2  condimento líquido
1  polvo de cacao
piel de limón/naranja, rallada

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

en nuestra página web encontrará recetas:

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

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

STOP MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo:

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

apenas para uso doméstico

ESQUEMAS

- | | |
|------------------------------------|-----------------------|
| 1 cabeças de acionamento (debaixo) | 5 ▲ |
| 2 saliências | 6 asa |
| 3 aberturas de ventilação | 7 batedores de claras |
| 4 controlo de velocidade | |

👁 INSTALAR OS BATEDORES

- 1 Antes da instalação ou remoção dos batedores, desligue (0) a batedeira e retire a ficha da tomada elétrica.
- 2 Rode cada um dos batedores de forma a alinhar as saliências dos veios com as ranhuras da cabeça de acionamento e empurre-os para dentro desta até encaixarem em posição.
- 3 Os batedores de claras podem ser encaixados em qualquer uma das cabeças de acionamento.


▲ 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 ejectionados das cabeças de acionamento.

UTILIZAÇÃO DA BATEDEIRA

- 6 Coloque o controlo de velocidade no 0.
- 7 Ligue a ficha à tomada elétrica.
- 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.
- 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.

CUIDADO E MANUTENÇÃO

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

PROTEÇÃO AMBIENTAL

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

receitas

g = gramas

ml = mililitros


 = colher de sopa

 = colher de chá

⑥① = ovo, médio (53-63 g)

⑦① = ovo, grande (63-73 g)

soufflé de chocolate quente (acessório batedor)

75 g manteiga	50 g farinha simples
1½  pó de cacau	450 g leite
4 ⑥① ovos, claras separadas das gemas	50 g açúcar branco refinado

Derreta a manteiga num tacho em lume brando. Junte a farinha e o cacau, mexendo sempre. Junte o leite. Mexa até engrossar. Retire do lume. Deixe arrefecer 30 minutos. Bata as gemas de ovo. Bata as claras a alta velocidade durante uns segundos. Junte o açúcar e bata até obterem uma consistência rígida. Envolve ambas as misturas num recipiente que possa ir ao forno untada de 1,5 litros. Coloque o recipiente numa forma de forno com água a ferver até meio. Leve ao forno pré-aquecido a 190°C por 40-45 minutos.

wraps (acessório batedor)

400 g farinha simples	1 ⑦① ovo
300 ml leite	½  sal
óleo vegetal	

Misture o ovo e o leite num jarro. Peneire a farinha para uma tigela. Junte o sal. Misture à velocidade média. Junte o líquido gradualmente. Aumente gradualmente a velocidade até

todos os ingredientes se terem misturado. Deite pequenas quantidades da mistura num tacho quente levemente untado com óleo. Cozinhe até alourar dos dois lados (1 minuto). Reserve, mantendo quente.

biscoitos simples (accessórios batedores)

100 g manteiga	150 g açúcar branco refinado
1 ✎ essência de baunilha	1 ⑥ ovo
100 g farinha simples	100 g farinha com fermento

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

pão-de-ló clássico Victoria (accessórios batedores)

100 g manteiga/margarina	100 g açúcar branco refinado
2 ⑦ ovos	100 g farinha com fermento
1 △ essência de baunilha	

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

creme de manteiga

50 g manteiga/margarina
100 g açúcar em pó
qualquer dos seguintes:
2 △ aroma líquido
1 ✎ pó de cacau
raspa de laranja/limão

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

receitas disponíveis no nosso website:

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

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

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

1 Apparatet kan anvendes af personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer.

- Børn må hverken benytte eller lege med apparatet.
- Apparatet og ledningen skal holdes uden for børns rækkevidde.

 Forket brug af apparatet kan forårsage tilskadekomst.

2 Tag apparatets stik ud inden du samler, adskiller eller rengør det.

3 Lad aldrig apparatet stå uden opsyn, når det er tilsluttet stikkontakten.

4 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

 Læg ikke apparatet i vand.

5 Hold fingre, hår, beklædningsdele og køkkenudstyr fri af piskeris/kroge.

6 Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.

7 Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.

8 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

kun til privat brug

TEGNINGER

1 krafthoved (underside)

2 tapper

3 udluftningskanaler

4 hastighedsregulator

5 

6 håndtag

7 piskeris

MONTERING AF PISKERIS


1 Sluk (0) mikseren og tag den ud af stik, før piskerisene sættes på eller tages af.

2 Drej hvert piskeris, så hakket på skaftet sidder ud for udskræingerne 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 stikket i stikkontakten.
- 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/luftet let dej, piske æggehvider 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.

👁 PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

- 16 Sluk for apparatet (0) og tag stikket ud.
- 17 Rengør apparatets udvendige flader med en fugtig klud.

 Vask piskerisene i varmt sæbevand eller i opvaskemaskine i bestikkurven.

⚡ 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

g = gram

ml = milliliter

☞ = spiseskefuld (15ml)

☞ = teskefuld (5ml)

⑦⑩ = æg, sort (63-73g)

⑥⑩ = æg, medium (53-63g)

varm chokolade soufflé (piskeris)

75 g smør

50 g hvedemel

1½ ☞ kakaopulver

450 g mælk

4 ⑥⑩ æg, delte

50 g fintmalet sukker

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

wraps (piskeris)

400 g hvedemel

1 ⑦⑩ 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.

grundopskrift småkager (piskeris)

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



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

klassisk sukkerbrødsbund (piskeris)

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

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

smørcreme

50 g smør/margarine
100 g flormelis
en af følgende: 2
 flydende smagsessens
1  kakaopulver
citron-/appelsinskal, revet

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

du kan finde opskrifter på vores webside:

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

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

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

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


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

 Felaktig användning av apparaten kan orsaka skada.

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

3 Lämna inte apparaten utan tillsyn när den är ansluten.

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

 Sänk inte ned apparaten i någon vätska.

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

6 Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.

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

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

endast för hushållsbruk

BILDER

1 drivhuvuden (undersidan)

2 tappar

3 öppningar

4 hastighetsreglage

5 

6 handtag

7 vispar

MONTERA VISPARNA

1 Stäng av elvispen (0) och dra ut nätsladden före montering eller borttagning av vispar.

2 Vrid båda visparna så att tapparna på skaftet är riktade mot skårorna 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 vägguttaget.
- 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.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

- 16 Stäng av apparaten(0) och dra ur sladden.
 - 17 Rengör ytorna på apparatens utsida med en fuktig trasa.
-  Diska visparna för hand med diskmedel i varmt vatten eller använd diskmaskinens bestickställ.

MILJÖSKYDD

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

recept

g = gram

ml = milliliter

 = matsked (15 ml)

 = tesked (5 ml)

⑥① = ägg, medelstort (53-63 g)

⑦① = ägg, stort (63-73 g)

varm chokladsufflé (använd visp)

75 g smör

1½  kakaopulver

4 ⑥① ägg (skilj gulan från vitan)

50 g vanligt vetemjöl

450 g mjölk

50 g strösocker

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

wraps (använd visp)

400 g vanligt vetemjöl

300 ml mjölk

vegetabilisk olja

1 ⑦① ägg

½  salt

Blanda ägg och mjölk i en tillbringare. Sikta ned mjölet i en skål. Tillsätt salt. Blanda (medelhastighet). Tillsätt blandningen gradvis. Öka hastigheten gradvis tills allt är ordentligt

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

kex, grundrecept (använd vispar)

- | | |
|------------------------|------------------------------|
| 100 g smör | 150 g strösocker |
| 1 ✎ vaniljsocker | 1 ⑥ ägg |
| 100 g vanligt vetemjöl | 100 g vetemjöl med bakpulver |

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

klassisk sockerkaka till tårtbotten (använd vispar)

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

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

smörkräm

- 50 g smör/margarin
- 100 g florsocker
- något av följande:
- 2 △ flytande smaksättning
- 1 ✎ kakaopulver
- citron/apelsinskal, rivet

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

recept finns på vår webbsida:

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

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

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

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


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

 Feil bruk av apparatet kan føre til skader.

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

3 Ikke la apparatet være ubevoktet når det er tilkoblet.

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

 Ikke senk apparatet ned i væske.

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

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

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

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

kun for bruk i hjemmet

FIGURER

1 drivhoder (under)

2 merker

3 luftehull

4 hastighetskontroll

5 

6 håndtak

7 visper

MONTERING AV VISPER


1 Slå av (0) og dra ut ledningen til mikseren fra strømmettet før montering eller fjerning av visper.

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 drivhoder.

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 Stikk 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.
-  Vask vispene i varmt såpevann, eller i bestikkurven i oppvaskmaskinen.

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

g = gram

ml = milliliter



 = spiseskje (15 ml)

 = teskje (5 ml)

 = egg, medium (53-63 gram)

 = egg, store (63-73 gram)

varm sjokoladesufflé (visp)

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

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

wraps (visp)

400 g hvetemel	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.

vanlige kjeks (visper)

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

Tilsett smør, sukker og vaniljeessens i en bolle. Slå ved middels hastighet til bløtt (1-2 minutter). Reduser hastigheten. Tilsett egget. Gradvis øk hastigheten til alt har blandet seg. Sikt meltypene sammen, og arbeid inn i blandingen. Form blandingen til baller. Plasser dem på en smurt

stekeplate. Flat dem litt. Stekes i en forvarmet ovn på 180°C i 12-15 minutter. Kjøøl ned på brettet i et par minutter, og flytt dem deretter til en rist.

klassisk Victoria sukkerbrødkake (visper)

100 g smør/margarin

100 g finkornet sukker

2  egg

100 g selvhevende mel

1  vaniljeessens


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


smørkrem

50 g smør/margarin

100 g melis

enhver av:

2  flytende smakstilsetning

1  kakao

sitron/appelsinskall, revet

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

Oppskrifter er tilgjengelig på vårt nettsted:

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

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

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

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

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

 Laitteen väärinkäyttö saattaa aiheuttaa henkilövahingon.

2 Irrota laite verkkovirrasta ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.

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

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

 Älä upota laitetta nesteeseen.

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

6 Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.

7 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.

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

vain kotikäyttöön

PIIRROKSET

- | | |
|-------------------|---|
| 1 vetopäät (alta) | 5  |
| 2 ulokkeet | 6 kahva |
| 3 ilma-aukot | 7 vispilät |
| 4 nopeuskontrolli | |

VISPILÖIDEN KIINNITTÄMINEN


1 Kytke virta pois (0) ja irrota vatkein verkkovirrasta ennen kuin kiinnität tai irrotat vispilät.

2 Käännä kumpikin vispilä siten, että sen varren ulokkeet kohdistuvat vetopään loviin, työnnä vispilää vetopäähän kunnes se napsahtaa paikoilleen.

3 Vispilän voi asentaa kumpaankin tahansa vetopäähän.

VISPILÖIDEN IRROTTAMINEN

4 Sammuta (0) sekoitin ja irrota se sähköverkosta, ravista ylimääräinen seos sekoituskuulhoon.

5 Estä vispilöiden putoaminen pitämällä kiinni kummastakin vispilästä ja paina . Tämä irrottaa ne vetopäistä.

SEKOITTIMEN KÄYTTÖ

6 Siirrä nopeusohjaus asentoon 0.

7 Kytke se sähköpistokkeeseen.

- 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 vatkaamiseen.
- 12 Jos sinun pitää laittaa vatkein alas, kytke virta pois (0) ja ravistele 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 verkosta.
- 17 Puhdista laitteen ulkopinta kostealla kankaalla.

 Pese vispilät lämpimässä saippuavedessä tai astianpesukoneen korissa.

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

g = grammaa

ml = millilitraa

 = teelusikka (5ml)

 = ruokalusikka (15ml)

 = kananmuna, keskikokoinen (53-63g)

 = kananmuna, iso (63-73g)

kuuma suklaakohokas (vispilät)

75 g voita

50 g tavallisia jauhoja

1½  kaakaojauhetta

450 g maitoa


4  Kananmunat, valkuainen ja keltuainen erotettuina

50 g hienoa sokeria


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

wraps-leivät (vispilät)

400 g tavallisia jauhoja

1  kananmuna

300 ml maitoa

½  Suolaa

kasvisöljyä

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

Peruskeksejä (vispilät)

100 g voita

1 ✎ vaniljauutetta

100 g tavallisia jauhoja

150 g hienoa sokeria

1 ⑥⑩ kananmuna

100 g itsestään nousevia jauhoja

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

perinteinen Victoria-kuivakakku (vispilät)

100 g voita/margariinia

2 ⑦⑩ kananmunat

1 △ vaniljauutetta

100 g hienoa sokeria

100 g itsestään nousevia jauhoja

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

kreemitäyte

50 g voita/margariinia

100 g kuorrutusokeria

yhtä seuraavista:

2 △ nestemäistä maustetta

1 ✎ kaakaojauhetta

raastettua appelsiinin/sitruunan kuorta

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

Reseptejä on saatavissa kotisivuillamme:

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


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

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

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


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

 Неправильное использование прибора может привести к травме.

2 Отключите прибор от розетки перед сборкой, разборкой или очисткой.

3 Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

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

 Не погружайте прибор в жидкость.

5 Следите за тем, чтобы пальцы, волосы, одежда и кухонные принадлежности не попадали в непосредственную близость к взбивалкам и спиральным венчикам.

6 Используйте только принадлежности и насадки от производителя.

7 Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.

8 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

только для бытового использования

ИЛЛЮСТРАЦИИ

1 насадки под (в нижней части)

2 выступы

3 вентиляционные отверстия

4 регулятор скорости

5 

6 ручка

7 взбивалки

УСТАНОВКА ВЕНЧИКОВ

1 Выключите питание (0) и отсоедините миксер перед установкой или снятием венчиков.

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.
- 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 отсоедините его от сети.
 - 17 Очистите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
-  Вымойте венчики горячей мыльной водой или поместите их в стиральную машину, в корзину для столовых приборов.

 ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

рецепты

g = граммы

ml = миллилитры

☞ = столовая ложка (15 мл)

☞ = чайная ложка (5 мл)

⑥ = яйцо, среднее (53-63г)

⑦ = яйцо, большое (63-73г)

горячее шоколадное суфле (насадка – венчик)

75 g масло

50 g мука

1½ ☞ порошок какао

450 g молоко

4 ⑥ яйца, с разделенными желтком и белком 50 g мелкий сахарный песок

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

бутерброды в лепешках (насадка – венчик)

400 г мука
300 ml молоко
растительное масло

1 ⑦ яйцо
½ ↖ соль

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

основной рецепт печенья (насадка – венчик)

100 г масло
1 ↖ ванильная эссенция
100 г мука

150 г мелкий сахарный песок
1 ⑥ яйцо
100 г блинная мука

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

классический бисквитный торт Victoria sponge (губка Виктории) (насадка — венчик)

100 г масло/маргарин
2 ⑦ яйца
1 ∆ ванильная эссенция

100 г мелкий сахарный песок
100 г блинная мука

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

сливочный крем

50 г масло/маргарин
100 г сахарная пудра
любой из следующих ингредиентов:
2 ∆ жидкий пищевой ароматизатор
1 ↖ порошок какао
лимонная/апельсиновая цедра, тертая

Постепенно добавляйте ароматизаторы. Перед каждым добавлением пробуйте. Положите в чашу масло и сахар. Взбивайте на средней скорости до пышности (1-2 минуты).



Рецепты можно найти на нашем веб-сайте:

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

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

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

- 1 Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům.
 - Přístroj nesmí používat děti nebo si s ním hrát.
 - Přístroj i kabel udržujte mimo dosah dětí.
-  Nesprávné použití zařízení může vést ke zranění.
- 2 Před montáží, demontáží či čištěním přístroj vypojte ze sítě.
 - 3 Pokud je přístroj v zásuvce, nenechávejte ho bez dozoru.
 - 4 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.
-  Neponořujte přístroj do kapaliny.
- 5 Metly/háky nesmí přijít do kontaktu s prsty, vlasy, oděvy a kuchyňským náčiním.
 - 6 Nepoužívejte příslušenství nebo nástavce mimo těch, které dodáváme my.
 - 7 Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.
 - 8 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

jen pro domácí použití


NÁKRESY

- | | |
|----------------------|---|
| 1 pohony (zespodu) | 5  |
| 2 výstupky | 6 držadlo |
| 3 větrací otvory | 7 metly |
| 4 ovládání rychlosti | |

NASAZOVÁNÍ METEL

- 1 Před nasazením či vyjmutím metel 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 otřepete.
- 13 Příklad nepoužívejte nepřetržitě déle než 3 minut. Po 3 minutách provozu nechte přístroj 5 minut odpočinout, než budete pokračovat.
- 14 Když motor začne jít ztuhla, 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 Příklad vypněte (0) a vytáhněte jej ze zásuvky.
 - 17 Vyčistěte vnější plochy spotřebiče vlhkým hadříkem.
-  Metly umyjte v teplé mýdlové vodě nebo v myčce v přihrádce na nádobí.

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 vhažovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

recepty

g = gramy

ml = mililitry

☞ = polévková lžíce (15 ml)

☞ = čajová lžička (5 ml)

⑥⑥ = vejce, střední (53-63 g)

⑦⑦ = vejce, velké (63-73 g)

soufflé s horkou čokoládou (metla)

75 g máslo

1½ ☞ kakaový prášek

4 ⑥⑥ vejce - oddělit bílek a žloutek

50 g jemná pšeničná mouka

450 g mléko

50 g moučkový cukr

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

závitky (metla)

400 g jemná pšeničná mouka

300 ml mléko

rostlinný olej

1 ⑦⑦ vejce

½ ☞ sůl

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

obyčejné sušenky (metly)

100 g máslo

1 ☞ esence vanilky

100 g jemná pšeničná mouka

150 g moučkový cukr

1 ⑥⑥ vejce

100 g samokynoucí mouka


Máslo, cukr a esenci vanilky dejte do mísy. Šlehejte na střední rychlost, dokud nebude směs nadýchaná (1-2 minuty). Snižte rychlost. Přidejte vejce. Postupně zvyšujte rychlost, dokud se všechno nepromísí. Mouky společně prosejte a pak je zapracujte do směsy. Ze směsy uválejte

kuličky. Umístěte je na vymaštěný pečicí plech. Lehce je zploštěte. Pečte v předehřáté troubě na 180°C po dobu 12-15 minut. Nechte na plechu několik minut vychladnout, pak přendejte na kovovou mřížku.


klasický viktoriánský piškot (metly)

100 g máslo/margarín

100 g moučkový cukr

2  vejce

100 g samokynoucí mouka

1  esence vanilky


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


máslový krém

50 g máslo/margarín

100 g práškový cukr

jedno z následujících:

2  tekutá příchut'

1  kakaový prášek

citrónová/pomerančová kůra - nastrouhat

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

Recepty naleznete na našich internetových stránkách:

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

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

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

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

 Nesprávne používanie spotrebiča môže viesť k poraneniu.

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

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

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

 Neponárajte spotrebič do tekutiny.

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

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


7 Nepoužívajte spotrebič na iné účely ako tie, ktoré sú popísané v týchto pokynoch.

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

použitie len pre domácnosť

NÁKRESY


- 1 pohonné hlavy pod
- 2 výstupky
- 3 vetracie otvory
- 4 ovládač rýchlosti

- 5 
- 6 rukoväť
- 7 šľahacie metly

ZALOŽENIE ŠĽAHACÍCH METIEL

- 1 Pred zakladaním alebo vyberaním šľahacích metiel 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.

👁️ STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

- 16 Vypnite prístroj (0) a vytiahnite ho zo zásuvky.
 - 17 Vonkajší povrch spotrebiča vyčistite vlhkou látkou.
-  Metly umývajte v teplej vode so saponátom, alebo v koši na príbor v umývačke riadu.

🚫 OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

recepty

g = gramov

ml = mililitrov

☞ = polievková lyžica (15ml)

☞ = čajová lyžička (5ml)

⑥⑩ = vajce, stredné (53-63g)

⑦⑩ = vajce, veľké (63-73)

suflé z horúcej čokolády (šľahacia metla)

75 g maslo	50 g čistá múka
1½ ☞ kakaový prášok	450 g mlieko
4 ⑥⑩ vajcia, žĺtky a biela osobitne	50 g práškový cukor

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

placky (šľahacia metla)

400 g čistá múka	1 ⑦⑩ vajce
300 ml mlieko	½ ☞ soľ
zeleninový olej	

Vo vyššej nádobe rozmiešajte vajce a mlieko. Múku preosejte do misy. Pridajte soľ. Miešajte na strednej rýchlosti. Postupne pridávajte tekutinu. Postupne pridávajte rýchlosť, kým sa všetko

nespojí. Malé množstvá zmesi nalejte na horúcu panvicu potretú olejom. Pečte do zlatisto hnedá po oboch stranách (1 minútu). Odložte do tepla.

základné kekxy (metly na šľahanie)

- | | |
|-----------------------|---|
| 100 g maslo | 150 g práškový cukor |
| 1 ↵ vanilková esencia | 1 ⑥ vajce |
| 100 g čistá múka | 100 g múka s prísadou kypriaceho prášku |

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

klasický piškótový koláč Viktória (šľahacie metly)

- | | |
|-----------------------|---|
| 100 g maslo/margarín | 100 g práškový cukor |
| 2 ⑦ vajcia | 100 g múka s prísadou kypriaceho prášku |
| 1 ♡ vanilková esencia | |

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

maslová plnka

- 50 g maslo/margarín
- 100 g práškový cukor
- ktorékoľvek z:
- 2 ♡ tekutých príchuťí
- 1 ↵ kakaový prášok
- citrónová/pomarančová kôra, postrúhaná

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

recepty nájdete na našej webstránke:

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


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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

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


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

 Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

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

3 Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

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

 Nie zanurzaj urządzenia w cieczy.

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


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

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

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

tylko do użytku domowego

RYСУNKI

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1 głowice napędu (od spodu) | 5  |
| 2 występy | 6 uchwyt |
| 3 odpowietrzniki | 7 trzepaczki |
| 4 regulacja prędkości | |

ZAKŁADANIE TRZEPACZEK


1 Wyłącz (0) i odłącz mikser przed montażem lub demontażem trzepaczki.

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 składników, gęściejsze składniki i wyższy stosunek składników stałych do płynnych, wymagają dłuższego czasu przyrządzania 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.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

- 16 Wyłączyć urządzenie (0) i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.
- 17 Wytrzyj powierzchnie zewnętrzne urządzenia wilgotną szmatką.

 Myć trzepaczki w gorącej wodzie z mydłem, lub w koszyku na sztućce zmywarki.

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

g = gramy

ml = mililitry



 = łyżka stołowa (15ml)

 = łyżeczka (5 ml)

 = jajo, średnie (53-63g)

 = jajo, duże (63-73g)

gorący suflet czekoladowy (ubijany)

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

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

wraps (ubijane)

400 g mąka pszenna	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.

podstawowy biszkopt (ubijany)

100 g masło	150 g cukier puder
1 🍷 esencja waniliowa	1 🍷 jajko
100 g mąka pszenna	100 g mąka samo-rośnąca

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

biszkopt klasyczny Victoria (ubijany)

100 g masło/margaryna	100 g cukier puder
2 🍷 jajka	100 g mąka samo-rośnąca
1 🍷 esencja waniliowa	

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

krem maślany

50 g masło/margaryna
100 g cukier puder
jedno z:
2 🍷 płynny aromat
1 🍷 kakao w proszku

skórka cytrynowa/pomarańczowa, starta

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

przepisy są dostępne na naszej stronie internetowej:

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

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

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

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


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

 Pogrešna uporaba aparata može uzrokovati ozljedu.

2 Izvucite utikač iz utičnice prije sastavljanja, rastavljanja i čišćenja.

3 Nemojte ostavljati aparat bez nadzora dok je uključen u utičnicu.

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

 Nemojte uranjati uređaj u tekućinu.

5 Držite prste, kosu, odjeću i kuhinjska pomagala podalje od metlica za miješanje/tučenje.

6 Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.

7 Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.

8 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

isključivo za kućnu uporabu

CRTEŽI

1 pogonske glave (ispod)

2 izbočine

3 otvori za prozračivanje

4 tipka za upravljanje brzinom

5 

6 ručka

7 metlice za tučenje

POSTAVLJANJE METLICA ZA MIJEŠANJE

1 Isključite mikser (0) tipkom i iz struje prije postavljanja ili skidanja metlica.

2 Da biste okrenuli svaku metlicu, poravnajte izbočine na osovini s utorima na glavi pogona i zatim ih gurnite u glavu pogona dok ne kliknu na mjesto.

3 Metlice za tučenje se mogu namjestiti na bilo koju pogonsku glavu.

SKIDANJE METLICA ZA MIJEŠANJE

4 Isključite mikser (0) tipkom i iz struje, zatim otresite višak mješavine u zdjelu za miješanje.

5 Držite obje metlice, pazeci da ne iskoče i pritisnite . To će ih izbaciti iz pogonskih glava.

UPORABA MIKSERA

6 Pomaknite kontrolu brzine na 0.

7 Stavite utikač u utičnicu.

8 Pomaknite tipku za upravljanje brzinom na brzinu koja vam je potrebna (od 1 do 6).

9 Općenito, za velike količine, guste smjese i veliki omjer krutina prema tekućini znače dulje vrijeme i manje brzine.

10 Manje količine, rjeđe mješavine i visok omjer krutina prema tekućinama znači kraće vrijeme i veće brzine.

- 11 Koristite metlice za tučenje za tučenje/prozračivanje lakšeg tijesta, smjese za palačinke, bjelanjaka i krema.
- 12 Ako trebate isključiti mikser, isključite tipkom (0), zatim otresite smjesu s metlica.
- 13 Nemojte dozvoliti da motor radi bez prekida više od 3 minuta, jer se može pregrijati. Poslije 3 minuta, isključite ga najmanje 5 minuta da bi se ponovo doveo u radno stanje.
- 14 Ako motor počne teško raditi, dodajte vode u mješavinu ako je moguće, ili isključite mikser i zamijesite rukom.
- 15 Pomaknite tipku za upravljanje brzinom na 0 da biste je isključili.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

16 Isključite aparat (0) i izvucite kabel iz utičnice.

17 Očistite površine uređaja mokrom krpom.

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

ZAŠTITA OKOLIŠA


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

recepti

g = grami

ml = mililitri

 = kašika (15 ml)

 = kafena kašičica (5 ml)

 = jaje, srednje (53-63 g)

 = jaje, veliko (63-73 g)


vrući čokoladni sufle (koristite metlice)

75 g puter

50 g obično brašno

1½  kakao u prahu

450 g mleko

4  jaja, odvojite belanca

50 g fini šećer u prahu

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

tortilje (wraps) – koristiti metlice

400 g obično brašno

1  jaje

300 ml mleko

½  so

biljno ulje

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

jednostavni kolačići (koristiti metlice)

100 g puter

150 g fini šećer u prahu

1  esencija vanilije

1  jaje

100 g brašno sa dodatkom praška za pecivo

100 g obično brašno

Stavite puter, šećer i esenciju vanilije u zdalu. Mutite umerenom brzinom dok masa ne postane penasta (1-2 minuta). Smanjite brzinu. Dodajte jaje. Postepeno povećavajte brzinu dok se svi sastojci ne sjedine. Prosejte obe vrste brašna zajedno i umesite ih u smesu. Od smese oblikujete

loptice. Postavite ih na namašćeni pleh za pečenje. Spljoštite ih lagano prstima. Pecite ih 12-15 minuta u prethodno zagrejanom rerni na 180°C. Ostavite ih da se ohlade na plehu nekoliko minuta i potom ih premestite na rešetku.

klasična viktorijanska mekana torta - sponge cake (koristiti metlice)

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

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

puter krema

- 50 g puter/margarin
- 100 g šećer u prahu
- po izboru:
- 2 tečna aroma za kolače
- 1 kakao u prahu
- ribana korica limuna/narandže

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

recepti su dostupni na našoj web stranici

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

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

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

1 To napravo smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja.

- Otroci ne smejo uporabljati ali se igrati z napravo.
- Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok.

 Zloraba naprave lahko povzroči telesne poškodbe.

2 Pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem napravo odklopite.

3 Priklopljene naprave ne puščajte brez nadzora.

4 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

 Naprave ne potaplajte v tekočino.

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


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

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

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

samo za gospodinjsko uporabo


RISBE

- | | |
|---------------------------|---|
| 1 pogonski glavi (spodaj) | 5  |
| 2 izbokline | 6 ročaj |
| 3 zračniki | 7 metlici |
| 4 nastavev hitrosti | |

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 otrsote ostanek zmesi v posodo za mešanje.
- 5 Primate obe metlici, da ne izskočita, in pritisnite . S tem jih boste izvrgli iz pogonskih glav.

UPORABA MEŠALNIKA

- 6 Nastavev hitrosti nastavite na 0.
- 7 Vtič vstavite v električno vtičnico.
- 8 Nastavev 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 izklopite (0) in stresite morebitno zmes z metlic.
- 13 Motorja ne pustite delovati neprekinjeno več kot 3 minute, saj se lahko pregreje. Po tem pred ponovno uporabo počakajte 3 minuti.
- 14 Če začne motor delovati težko in počasi, po možnosti dodajte v zmes več tekočine ali pa napravo izklopite 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.

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

ZAŠČITA OKOLJA


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

recepti

g = grami

ml = mililitri

 = žlica (15 ml)

 = čajna žlička (5 ml)


 = jajce, srednje (53–73 g)

 = jajce, veliko (63–73 g)

vroč čokoladni narastek (metlica)

75 g maslo

50 g gladka moka

1½  kakav v prahu

450 g mleko

4  jajca, ločena

50 g sladkor v prahu

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

zavitki (metlice)

400 g gladka moka

1  jajce

300 ml mleko

½  sol

rastlinsko olje

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

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

osnovni piškoti (metlice)

100 g maslo	150 g sladkor v prahu
1 ↪ vaniljev izvleček	1 ⑥ jajce
100 g gladka moka	100 g samovzhajalna moka

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

klasični viktorijanski biskvit (metlice)

100 g maslo/margarina	100 g sladkor v prahu
2 ⑦ jajca	100 g samovzhajalna moka
1 △ vaniljev izvleček	

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

maslena krema

50 g maslo/margarina
100 g sladkor v prahu
kar koli od naslednjega:
2 △ tekoča aroma
1 ↪ kakav v prahu
naribana limonina/pomarančna lupinica

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

recepti so na voljo na našem spletnem mestu:

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


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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

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


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

 Σε περίπτωση κακής χρήσης της συσκευής μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.

2 Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα πριν από εργασίες συναρμολόγησης, αποσυναρμολόγησης ή καθαρισμού.

3 Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενόσω είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.

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

 Μη βυθίζετε τη συσκευή σε υγρά.

5 Διατηρήστε τα δάχτυλα, τα μαλλιά και τα ρούχα σας, καθώς και τα εργαλεία κουζίνας μακριά από τα χτυπητήρια/τους αναδευτήρες.


6 Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.

7 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.

8 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

αποκλειστικά για οικιακή χρήση

ΣΧΕΔΙΑ

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

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙΩΝ

1 Απενεργοποιήστε (0) και αποσυνδέστε το μίξερ από το ρεύμα πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση των χτυπητηρίων.

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 ακουπήσετε κάτω το μίξερ, απενεργοποιήστε το (0) και τινάξτε το για να απομακρυνθεί τυχόν περίσσιο μείγμα από τα χτυπητήρια.

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.

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

⚠️ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

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

συνταγές

g = γραμμάρια

ml = χιλιοστόλιτρα

☞ = κουταλιά της σούπας (15 ml)

☞ = κουταλάκι του γλυκού (5 ml)

⑥① = αυγό, μέτριο (53-63 g)

⑦① = αυγό, μεγάλο (63-73 g)

καυτό σουφλέ σοκολάτας (χτυπητήρι)

75 g βούτυρο

50 g αλεύρι

1½ ☞ σκόνη κακάο

450 g γάλα

4 ⑥① αυγά, με διαχωρισμένα τα ασπράδια από τους κρόκους

50 g λεπτή ζάχαρη

Λιώστε το βούτυρο σε καθαρολάκι σε χαμηλή φωτιά. Προσθέστε το αλεύρι και το κακάο ανακατεύοντας. Προσθέστε το γάλα. Ανακατεύετε μέχρι να πήξει. Απομακρύνετε από τη φωτιά.

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

πίτες (χτυπητήρι)

400 g αλεύρι
300 ml γάλα
σπορέλαιο

1 ⑦ αυγό
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.

γέμιση κοτόπουλου & πέστο

2 φιλέτα κοτόπουλου, μαγειρεμένα και τεμαχισμένα
75 g Γραβιέρα, τριμμένη
1 🍷 τοματίνια, ψιλοκομμένα

6 🍷 πέστο
50 g Παρμεζάνα, τριμμένη
1 🍷 φύλλα βασιλικού, κομμένα

Απλώστε στις πίτες πέστο, κοτόπουλο, τοματίνια και βασιλικό. Προσθέστε το μαύρο πιπέρι. Τυλίξτε τις πίτες, βάλτε τις σε πυρίμαχο ταψί και πασπαλίστε με τα δυο τυριά. Ψήστε στο γκριλ μέχρι να χρυσαφίσουν και να κάνουν φουσκάλιτσες.

Βασικά μπισκότα (χτυπητήρι)

100 g βούτυρο
1 ↵ άρωμα βανίλιας
100 g αλεύρι

150 g λεπτή ζάχαρη
1 ⑥ αυγό
100 g αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

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

κλασσικό σπονζ κέικ Βικτώρια (χτυπητήρι)

100 g βούτυρο/μαργαρίνη
2 ⑦ αυγά
1 🍷 άρωμα βανίλιας

100 g λεπτή ζάχαρη
100 g αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

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



Μπορείτε να βρείτε συνταγές στον ιστότοπό μας:

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

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; ha továbbadja a készüléket, mellékelje azt is a termékhez. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövessen az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- 1 A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, amennyiben megfelelő útmutatást kapnak vagy felügyelet alatt állnak, és megértik a készülék használatából eredő veszélyeket.
 - A készüléket gyerekek nem használhatják, és nem játszhatnak azzal.
 - A készüléket és a vezetékeket gyermekek számára nem elérhető helyen kell tartani.
-  A készülék helytelen használata sérülést okozhat.
- 2 Összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
 - 3 Ne hagyja a készüléket őrizetlenül, amíg be van dugva.
 - 4 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.
-  Ne merítse a készüléket folyadékba.
- 5 Tartsa távol az ujjait, a haját, ruhákat és a konyhai eszközöket a habverőktől/keverővilláktól.
 - 6 Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
 - 7 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
 - 8 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

csak háztartási használatra

RAJZOK

- | | |
|-------------------------|---|
| 1 meghajtó fejek (alul) | 5  |
| 2 csapok | 6 fogantyú |
| 3 szellőzés | 7 habverők |
| 4 sebességszabályozó | |

A HABVERŐK BEHELYEZÉSE

- 1 A habverők 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 rázzon 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 felveréséhez/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 elkezdi dolgozni, adjon folyadékot a keverékhez, ha lehetséges, vagy kapcsolja ki és folytassa kézzel.
- 15 A lekapcsoláshoz állítsa a sebességszabályozót 0-ra.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

KÖRNYEZETVÉDELEM

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

receptek

g = gramm

ml = milliliter

☞ = evőkanál (15 ml)

☞ = teáskanál (5 ml)

⑥① = közepes tojás (53-63 g)

⑦① = nagy tojás (63-73 g)

forró csokoládé felfújt (habverő)

75 g vaj

1½ ☞ kakaópor

4 ⑥① szétválasztott tojások

50 g közönséges liszt

450 g Tej

50 g kristálycukor

Olvassa meg a vajat egy serpenyőben lassú tűzön. Keverje bele a lisztet és a kakaót. Tegye bele a tejet. Keverje, míg be nem sűrűsödik. Vegye le a tűzről. Hagyja hűlni 30 percig. Verje bele a tojássárgákat. Verje a tojásfehérjéket magas sebességen néhány másodpercig. Tegye bele a cukrot és verje addig, míg megkeményedik. Öntse össze a keverékeket egy kivajazott 1,2 literes hóálló tálba. Tegye a tálat egy forró vízzel félig megtöltött sütőedénybe. Süsse előmelegített sütőben 190°C-on 40-45 percig.

vékony töltött tészta (habverő)

400 g közönséges liszt
300 ml Tej
növényi olaj

1 70 tojás
½ ← só

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

egyszerű kekszek (habverő)

100 g vaj
1 ← vanília kivonat
100 g közönséges liszt

150 g kristálycukor
1 60 tojás
100 g sütőporos liszt

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

hagyományos Viktória piskóta (habverő)

100 g vaj/margarin
2 70 tojások
1 ∆ vanília kivonat

100 g kristálycukor
100 g sütőporos liszt

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

vajas krém

50 g vaj/margarin
100 g porcukor
az alábbiak bármelyike:
2 ∆ folyékony aroma
1 ← kakaópor
reszelt citrom-/narancshéj

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

recepteket weboldalunkon talál:


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

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

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

- 1 Fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteli veya gerekli bilgi ve deneyimden yoksun kişiler bu cihazı sadece denetim/talimat altında ve içerdığı tehlikeleri kavradıklarında kullanabilirler.
 - Çocuklar cihazı kullanmamalı veya onunla oyun oynamamalıdır.
 - Cihazı ve kablosunu, çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun.
- ⚠ Cihazın yanlış biçimde kullanılması, yaralanmalara yol açabilir.
- 2 Montaj, demontaj veya temizlik çalışmalarından önce, cihazın fişini prizden çekin.
- 3 Cihazı, elektrik prizine takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- 4 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

 Cihazı sıvıya batırmayın.

- 5 Parmak, saç, giysi ve mutfak aletlerini, çırpıcı/kanca uçlarından uzak tutun.
- 6 Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- 7 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- 8 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

sadece ev içi kullanım

ÇİZİMLER

- | | |
|---------------------------------|-----------------|
| 1 döndürme başlıkları (altında) | 5 ▲ |
| 2 işaretler | 6 sap |
| 3 havalandırma delikleri | 7 çırpıcı uçlar |
| 4 hız kontrolü | |

ÇIRPICI UÇLARI TAKMA

- 1 Çırpıcı uçları 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 Genellikle fazla miktarlar, koyu karışımlar ve katı madde oranı sıvı oranından daha fazla olan malzemeler, daha uzun süre ve daha düşük hız gerektirir.
- 10 Küçük miktarlar, yoğunluğu az karışımlar ve sıvı oranı katı madde oranından daha fazla olan malzemeler daha kısa süre ve daha yüksek hız gerektirir.
- 11 Çırpıcıları hafif, sulu hamurları, yumurta aklarını ve kremayı çırpma/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.

TEMİZLİK VE BAKIM

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

ÇEVRE KORUMA

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


Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :
 Ürünü düşürmeyiniz
 Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız
 Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.


yemek tarifleri


g = gram

ml = mililitre

 = yemek kaşığı (15ml)

 = çay kaşığı (5ml)

 = yumurta, orta (53-63 gr)

 = yumurta, büyük (63-73 gr)

sıcak çikolata sufle (mikserin çırpma amaçlı aparatıyla)

75 g tereyağı 50 g sade un

1½  toz kakao 450 g süt

4  yumurtalar, sarıları beyazlarından ayrılmış 50 g pudra şekeri

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

krep (mikserin çırpma amaçlı aparatıyla)

400 g sade un
300 ml süt
sıvı yağ
1 ⑦ yumurta
½ ➤ tuz

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

klasik kurabiye (çırpmalı)

100 g tereyağı
1 ➤ vanilya esansı
100 g sade un
150 g pudra şekeri
1 ⑥ yumurta
100 g kendiliğinden kabaran un

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

klasik Victoria keki (mikserin çırpma amaçlı aparatıyla)

100 g tereyağı/margarin
2 ⑦ yumurtalar
1 ➤ vanilya esansı
100 g pudra şekeri
100 g kendiliğinden kabaran un

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

yağlı krema

50 g tereyağı/margarin
100 g pudra şekeri
aşağıdakilerden herhangi biri:
2 ➤ tatlandırıcı sıvı
1 ➤ toz kakao
limon/portakal kabuğu rendesi

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

web sitemizde yemek tarifleri de verilmektedir:

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

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

STOP **PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ**

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

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

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

⚠ Utilizarea incorectă a aparatului poate produce leziuni.

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

3 Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.

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

🚫 Nu introduceți aparatul în lichid.

5 Țineți degetele, părul, hainele și ustensilele de bucătărie departe de teluri/spiralele pentru frământat.

6 Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.

7 Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.

8 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

exclusiv pentru uz casnic

SCHIȚE

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

👁 MONTAREA TELURILOR

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

▲ SCOATEREA TELURILOR

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

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

PROTEJAREA MEDIULUI


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


rețete

g = grame

ml = mililitri

 = o lingură (15ml)

 = o linguriță (5ml)

 = ou, mediu (53-63g)

 = ou, mare (63-73g)


sufleu de ciocolată caldă (lucrați cu telurile pentru bătut)

75 g unt

50 g făină simplă

1½  pudră de cacao

450 g lapte

4  ouă, separate

50 g zahăr pudră

Topiți untul într-o cratiță, la foc mic. Adăugați făina și cacaua și amestecați. Adăugați laptele.

Amestecați până se îngroașe. Luați-o de pe foc. Lăsați să se răcească timp de 30 minute. Bateți gălbenușurile de ou și adăugați-le. Bateți albușurile de ou la viteză mare timp de câteva secunde.

Adăugați zahăr și bateți până se devine tare. Turnați ambele compoziții într-un vas rezistent la căldură, de 1,2 litri. Așezați vadrul într-o tavă de copt umplută pe jumătate cu apă clocotită.

Puneți la copt în cuptorul pre-încălzit la 190°C, timp de 40-45 minute.

rulouri (lucrați cu telul pentru bătut)

400 g făină simplă

1  ou

300 ml lapte

½  sare

ulei vegetal

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

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

umplutură de pui și pesto

6 🍴 pesto

75 g brânză Gruyere, rasă

1 🍷 roșii cherry, tăiate

2 fileuri de pui, prăjite și tăiate în bucăți

50 g Parmezan, ras

1 🍷 frunze de pătrunjel, tocate

Presărați pe rulouri pesto, puiul, roșiile și pătrunjelul. Condimentați cu piper negru. Rulați rulourile, așezați-le într-un vas rezistent la căldură și presărați cu cele două tipuri de brânză. Frigeți-le până când devin aurii și dau în clocot.

biscuiți normali (lucrați cu telurile pentru bătut)

100 g unt

1 🍴 esență de vanilie

100 g făină simplă

150 g zahăr pudră

1 🍷 ou

100 g făină cu agent de creștere

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

prăjitura Victoria clasică (lucrați cu telurile pentru bătut)

100 g unt/margarină

2 🍷 ouă

1 🍴 esență de vanilie

100 g zahăr pudră

100 g făină cu agent de creștere

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

cremă englezească

50 g unt/margarină

100 g zahăr pudră

la alegere:

2 🍴 orice aromă lichidă

1 🍴 pudră de cacao

lămâie/portocală, rasă

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

rețete disponibile pe site-ul nostru web

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

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

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

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

само за домашна употреба

ИЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|-----------------------------|-----------------------|
| 1 задвижващи глави (отдолу) | 5 ▲ |
| 2 издатини | 6 дръжка |
| 3 отдушници | 7 телове за разбиване |
| 4 контрол на скоростта | |

ПОСТАВЯНЕ НА ТЕЛОВЕТЕ ЗА РАЗБИВАНЕ

- 1 Изключете (0) и разкачете от захранването миксера преди поставяне или отстраняване на теловете за разбиване.
- 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 хранявния 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.
- 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 изключете от контакта.
 - 17 Почистете външните повърхности на уреда с влажна кърпа.
-  Теловете за разбиване се почистват с гореща сапунена вода или в съдомиялна машина, като ги поставите в кошницата за прибори.

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

g = грамове

ml = милилитри

☞ = супена лъжица (15 мл)

☞ = чаена лъжичка (5 мл)

⑥① = яйце, средно голямо (53-63 гр)

⑦① = яйце, голямо (63-73 гр)

горещо шоколадово суфле (приставка за разбиване)

75 g чисто масло

50 g обикновено брашно

1½ ☞ какао на прах

450 g мляко



4 ⑥① яйца, разделени на белтъци и жълтъци

50 g пудра захар

Разтопете чистото масло в тенджерата на слаб огън. Добавете, като разбърквате, брашното и какаото. Добавете млякото. Разбъркайте, докато се сгъсти. Отстранете от огъня. Оставете да се охлади за 30 минути. Добавете, като разбивате, жълтъците. Разбийте белтъците на висока скорост за няколко секунди. Добавете захарта и разбийте на сняг. Изсипете двете

смеси в намазан с масло огнеупорен съд с вместимост 1,2 литра. Поставете съда в тава за печене, наполовина пълна с вряща вода. Изпечете в предварително загрята фурна на 190°C за около 40-45 минути.

тънки плоски питки (приставка за разбиване)

400 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.

обикновени бисквити (приставка за разбиване)

100 g чисто масло	150 g пудра захар
1  ванилова есенция	1  яйце
100 g обикновено брашно	100 g самонабухващо брашно



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

класически пандишпан „Виктория“ (приставка за разбиване)

100 g чисто масло/маргарин	100 g пудра захар
2  яйца	100 g самонабухващо брашно
1  ванилова есенция	

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

маслен крем

50 g чисто масло/маргарин	
100 g захар за глазури	
което и да е от следните:	
2  течна есенция	
1  какао на прах	
лимонова/портокалова кора, настъргана	

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

рецепти има на нашата уеб страница:
<http://www.russellhobbs.com/ifu/550932>

استخدام الخلاط

- 6 حرك أداة التحكم في السرعة إلى 0.
- 7 اربط الجهاز بالتيار الكهربائي.
- 8 حرك أداة التحكم في السرعة للسرعة التي تحتاجها (1-6).
- 9 بشكل عام وللكميات الكبيرة والخليط المكثف والمستوى العالي من المواد الصلبة مقارنة مع المواد السائلة، ينصح استخدام أوقات طويلة وسرعة بطيئة.
- 10 للكميات القليلة والخلطات الخفيفة التي تحتوي على سوائل أكثر من المواد الصلبة، ينصح باستخدام أوقات قصيرة وسرعة عالية.
- 11 استخدم المضارب للضرب/عمل عجينة ناعمة وخليط وزلال البيض والقشدة.
- 12 إذا احتجت لضبط الخلاط، لأسفل، أطفئ (0) وقم بهز أي خليط من المضارب.
- 13 لا تستخدم الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 3 دقائق. وبعد استخدامه لمدة 3 دقائق، دعه يستريح لمدة 5 دقائق قبل الاستمرار.
- 14 في حالة وجود صعوبة في استمرار المحرك، أضف سائلاً إلى الخليط أو أطفئ الجهاز واستمر يدوياً.
- 15 حرك أداة التحكم في السرعة إلى 0 للإيقاف.

العناية والصيانة

- 16 قم بإيقاف الجهاز (0) وفصله.
- 17 نظّف الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش رطبة.
- اغسل المضارب في ماء صابوني ساخن، أو في سلة أدوات المائدة بغسالة الصحون.

رمز سلة المهملات على العجلة

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

الرسومات	3 فتحات تهوية	6 مقبض
1 رؤوس المحرك (الجزء الأسفل)	4 أداة التحكم في السرعة	7 مضارب
2 أجزاء بارزة	5 ضغط	

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

⊠ إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

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

⊗ تثبيت المضارب

- 1 أطفئ (0) وافصل الخلاط عن التيار قبل تثبيت أو فصل المضارب.
- 2 أدر كل مضرب لمحاذاة البروزات الموجودة على العمود مع الفتحات الموجودة في رأس المحرك، ثم ادفعه إلى رأس المحرك إلى أن يستقر في مكانه.
- 3 يمكن تركيب المضارب في أي رأس محرك.

⊗ سحب المضارب

- 4 أطفئ (0) وافصل الخلاط وهرها بهدوء لكي يسقط كل سائل زائد في طاس الخلط.
- 5 امسك المضارب لتفادي سقوطها واضغط على ▲. هذا سيخرجهم من رؤوس المحرك.

22230-56 220-240V~50/60Hz 120Watts

22230-56 220-240В~50/60Гц 120 Вт

T22-5001634