

LÆS ALLE ANVISNINGER,

FØR HÅNDMIKSEREN BRUGES. GEM DENNE VEJLEDNING TIL SENERE BRUG

- DETTE APPARAT SKAL BRUGES UNDER OPSYN**

Apparatet må ikke efterlades uden opsyn – træk stikket ud efter brug (det er behæftet med brandrisiko, at efterlade apparatet tændt).

- Maskinen må ikke benyttes af børn under 8 år eller af personer med alvorlige eller komplicerede funktionsnedsættelser. Børn i alderen 8-14 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og kendskab må ikke benytte maskinen, med mindre de er under opsyn og er givet instrukser vedrørende brug af maskinen på en sikker måde og forstår de farer, der er tilknyttet. Børn må ikke lege med maskinen. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, med mindre de er over 8 år og under opsyn. Hold maskinen og ledningen uden for børn under 8 års rækkevidde.

- Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Dette apparat er kun beregnet til let, indendørs brug i hjemmet. Hvis apparatet bruges forkert eller til professionelle eller halvprofessionelle formål eller i modstrid med instrukserne i brugsanvisningen, bortfælder garantien, og Dualit påtager sig ikke noget ansvar for

DE

LESEN SIE DIE GESAMTE ANLEITUNG

VOR GEBRAUCH IHRES HANDMIXERS DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE ZUR SPÄTEREN BEZUGNAHME AUF.

- DIESES GERÄT DARF NICHT UNBEAUFICHTIGT LAUFEN.**

Dieses Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen und nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen (es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät unbeaufsichtigt eingeschaltet bleibt)

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan acht jaar, noch door personen met een zeer ernstige beperking. Kinderen tussen acht en veertien jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis mogen dit apparaat niet gebruiken, mits ze begeleiding of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en begrijpen wat de risico's zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden, tenzij ze ouder zijn dan acht jaar en worden begeleid. Hou dit apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan acht jaar.

- Das Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern halten.

- Dieses Gerät ist nur für die leichte Verwendung im Haushalt vorgesehen. Wird das Gerät auf unangemessene Art oder für professionelle oder

PT

LEIA AS INSTRUÇÕES NA ÍNTEGRA

ANTES DE UTILIZAR A BATEDEIRA GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA CONSULTA FUTURA

- ESTE APARELHO TEM ASSISTÊNCIA**

Não o deixe sem vigilância enquanto estiver a utilizar; desligue a ficha da tomada após cada utilização (risco de incêndio se o aparelho for deixado a funcionar sem vigilância).

- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com menos de 8 anos e indivíduos com incapacidades graves e complexas. As crianças com idades entre os 8 e os 14 anos e as pessoas com incapacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou com falta de experiência e conhecimentos não devem utilizar este aparelho, a menos que sejam vigiadas e recebam instruções sobre a utilização segura deste aparelho e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverá ser efectuada por crianças, a menos que tenham idade superior a 8 anos e sob vigilância. Mantenha o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico ligeiro. Se o aparelho for utilizado

føjeskader.

Elektrisk sikkerhed

- Før du tilslukker brødristeren, skal du kontrollere, at spændingen på apparatets mærkat er den samme som på lysnettet.

- Slut udelukkende dette produkt til stikkontakter med den korrekte udgangsspænding.

- Vi anbefaler, at apparatet tilsluttes en kontakt, hvor der ikke er tilsluttet andre apparater. Hvis dette ikke overholdes, kan installationen blive overbelastet og udløse et relæ eller få en sikring til at springe. Stikkontakten skal helst være beskyttet med et fejlstrømsrelæ (HPPF).

- Bemærk:Hvis stikket er separeret fra strømforsyningsledningen, skal det omgående bortskaffes. Det er farligt at sætte stik med ubeskyttede ledninger i en I3A-stikkontakt.

- Brug aldrig stikket, hvis sikringsdækslet er fjernet. Den nye sikring skal have samme spændingsværdi som den originale. Køb en ny sikring, som er ASTA-godkendt i overensstemmelse med BS 1362.

- Apparatet er forsynet med en automatisk termisk kortslutningsikring. Hvis motoren stopper, er apparatet ikke nødvendigvis i stykker. Stop, træk stikket ud, lad apparatet køle af og start det igen.

- For at undgå fare ved utilsigtet nulstilling af den temiske kortslutningsikring må dette apparat ikke strømforsynes via en ekstern afbryder, som fx en timer eller slutes til et kredsløb, der jævnligt afbrydes af elforsyningen.

- En kort strømforsyningsledning mindsker risikoen for at blive viklet ind i eller snuble over den i forhold til en

længere ledning.

semi-professionelle Zwecke oder entgegen dieser Anleitung verwendet, so erlischt die Garantie, und Dualit übernimmt keine Haftung für entstandene Schäden.

Elektrische Sicherheit

- Vor Anschluss des Geräts an die Steckdose prüfen, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung der Netzspannung entspricht.

- Dieses Gerät nur mit Wechselstrom der bemessenen Spannung betreiben.

- Wir empfehlen, für das Gerät eine Steckdose zu verwenden, an die kein anderes Gerät angeschlossen ist. Missachtung dieser Anweisung könnte zu einer Überbelastung der Auslösung eines Schutzschalters oder dem Durchbrennen einer Sicherung führen. Im Idealfall sollte die Steckdose durch einen Fehlstromschutzschäter (RCD-Schalter) geschützt sein.

HINWEIS:Sollte es notwendig sein, einen Gerätestecker vom Netzkabel abzuschneiden, muss der Stecker anschließend sofort entsorgt werden. Ein vom Netzkabel abgetrennter Gerätestecker darf nicht in eine Netzsteckdose gesteckt werden – Stromschlaggefahr!

- Der Gerätestecker darf nicht benutzt werden, ohne dass die Sicherung darin eingesetzt und der Sicherungsdeckel angebracht ist. Die Sicherung darf nur durch eine Sicherung mit dem gleichen Stromwert ersetzt werden. Ersatzsicherungen sind von Dualit erhältlich und sollten eine ASTA-Zulassung nach BS 1362 besitzen.

- Dieses Gerät ist mit einem rückstellbaren Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn der Motor stoppt, ist das Gerät nicht beschädigt. In dem Fall den Netzstecker ziehen, das Gerät abkühlen lassen und dann erneut einschalten.

- Um eine Gefährdung durch die unbeabsichtigte Rückstellung des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf

incorrectamente ou para fins profissionais ou semi-profissionais, ou caso não seja utilizado em conformidade com estas instruções, a Garantia perde a validade e a Dualit recusa qualquer responsabilidade pelos danos causados.

Segurança eléctrica

- Antes de ligar, verifique se a voltagem assinalada na etiqueta de classificação energética é idêntica à da corrente.

- Use este produto unicamente numa tomada de tensão nominal CA.

- Recomendamos que o aparelho seja ligado a uma tomada que não tenha qualquer outro aparelho ligado. Não proceder do modo referido pode provocar uma sobrecarga, fazer disparar o disjuntor ou queimar um fusível. De preferência, a tomada deve estar protegida por um dispositivo de corrente residual (RCD).

- NOTA: em caso de algum corte de corrente, o cabo de alimentação deve ser imediatamente eliminado. É perigoso inserir uma ficha com cortes numa tomada 13 A.

- Nunca use a ficha sem a tampa do fusível estar colocada. Certifique-se de que o fusível de substituição tem o mesmo valor de intensidade do fusível original. Os fusíveis de substituição estão disponíveis e devem ser aprovados pela ASTA de acordo com a norma BS1362.

- Este aparelho está equipado com dispositivo de corte térmico reposicionável e protecção contra picos de tensão. Se o motor parar, a unidade não se encontra avanida. Pare, retire a ficha da tomada, deixe arrefecer e volte a ligar.

- Para evitar perigos após a reposição acidental do corte térmico, este aparelho não deve ser alimentado através

længere ledning.

- Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det er blevet beskadiget eller tabt.

- Maskinen må ikke anvendes, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. Hvis strømforsyningsledningen er beskadiget, skal den udskriftes af Dualit Ltd, dennes serviceagent eller en tilsvarende fagperson for at undgå fare.

- Strømmen til apparatet afbrydes ved at slukke på knappen og derefter tage stikket ud af stikkontakten.

- Sluk for apparatet og træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, eller før der skiftes tilbehør eller foretages rengøring af det.

- For at undgå elektrisk stød må strømkablet, stikket og hovedenheden ikke nedsænkes i vand eller andre væsker. Lad ikke væske trænge ind der, hvor hoveddelen og tilbehøret samles.

Aimen sikkerhed

- Apparatet må kun bruges i tørre, ordentligt ventilerede omgivelser.

- Apparatet må ikke bruges i badeværelser eller udendørs.

- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af et bord eller en bordplade.

- Hold fingre, tøj, genstande og hår væk fra bevægelige dele.

- Hold hænder og redskaber ude af skålen, mens der mikses for at undgå risiko for alvorlige personskader og beskadigelse af håndmikseren. Der må kun bruges en dejskraber, når håndmikserens stik er taget ud at stikkontakten.

- T ag ikke tilbehør af apparatet, før motoren er stoppet.

- Forsøg ikke at omgå låsemekanismerne.

- Når der mikses massive masser, må apparatet højst bruges i 20 sekunder og skal have lov til at køle ned til stuetemperatur, før det bruges igen. Ingen af opskrifteme i denne brugsanvisning anses at indeholde massive masser.

- Sørg for, at tilbehør sidder forsvarligt fast og er samlet korrekt, før apparatet betjenes.

- Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af Dualit, kan resultere i brand, elektrisk stød eller personskade.

- Brug ikke skuresvamp eller andre slibende rengøringsmidler på hovedenheden.

- FORSIGTIG:** For at undgå skade på apparatet må der ikke bruges alkaliske rengøringsmidler. Rengør apparatet med en blød klud og mild sæbe.

- Nedsænk ikke apparatet eller stikket i vand.

- Apparatet må ikke bæres eller trækkes i ledningen.

GEM DENNE BRUGSANVISNING

Dualit Ltd. forbeholder sig ret til at ændre produktspecifikationen uden varsel med henblik på at forbedre produktet.

ANVISNINGER VEDRØRENDE MILJØBESKYTTELSE

Dette produkt må ikke bortskaffes som almindeligt husholdningsaffald ved afslutningen af produktets levetid. Indlever produktet til et indsamlingssted for genbrug

Arbeitsfläche hängen lassen.

- Finger, Kleidung, Gegenstände und Haare von beweglichen Teilen fernhalten.

- Nicht die Hand oder Gegenstände während des Verarbeitens in die Schüssel stecken, um Verletzungen bzw. Schäden am Gerät zu vermeiden. Ein Spatel darf nur dann verwendet werden, wenn der Handmixer vom Netz getrennt ist.

- Mit dem Abnehmen von Zubehörteilen vom Gerätekörper warten, bis der Motor völlig zum Stillstand gekommen ist.

- Niemals versuchen, die Verriegelungsmechanismen mit Gewalt zu lösen.

- Beim Verarbeiten von schweren Mengen das Gerät maximal 20 Sekunden betreiben und vor dem nächsten Einschalten auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Keine der in diesem Handbuch enthaltenen Rezepte gelten als „schwere Mengen“.

- Vor dem Einschalten des Geräts stets prüfen, ob die Zubehörteile richtig eingesteckt sind.

- Die Verwendung von Zubehör, das nicht von Dualit empfohlen wurde, kann Brände, Stromschläge oder Körperverletzungen zur Folge haben.

- Das Gerät nicht mit Scheuerschwamm oder Scheuremitteln reinigen.

- VORSICHT:** Keine alkalischen Reinigungsmittel verwenden, da diese das Gerät beschädigen könnten. Zum Reinigen ein weiches Tuch und mildes Reinigungsmittel verwenden.

- Den Gerätekörper oder Netzstecker niemals in Wasser eintauchen.

- Das Gerät niemals am Kabel tragen oder ziehen.



af

elektriske og elektroniske apparater. Symbolet på produktet, brugsanvisningen eller emballagen indeholder oplysninger om metoderne til bortskaftelse. Materialerne kan genbruges som anvist på afmærkningerne.

Ved genbrug, genanvendelse af materialer eller andre former for genanvendelse af gamle apparater bidrager du væsentligt til beskyttelse af miljøet. Henvend dig til kommunens administration for at få oplyst den godkendte bortskaftelsesfacilitet.

VIGTIGT: INDEN APPARATET BRUGES FØRSTE GANG

- Gennemlæs vejledningen, før du begynder at bruge håndmikseren. Den indeholder vigtige sikkerhedsoplysninger og vil sikre, at du får mest muligt ud af din Dualit Håndmikser.

- Gem denne vejledning og din kvittering for købet af apparatet på et sikkert sted.

- Pak kassen forsigtigt ud, og gem emballagen, indtil du er sikker på, at alt medfølger og fungerer. Når du er sikker, kan du fjerne evt. mærker fra håndmikseren og lægge emballagen til genbrug. Fjern ikke mærker fra ledningen. Du kan bruge æsken til at opbevare apparatet.

- Når du tænder håndmikseren for første gang, kan den afgive en lugt af "ny" – den aftager, når den er brugt et par gange. Rengør alle dele, der kommer i kontakt med madvarer, inden apparatet bruges første gang.

Ydelsesværdiproces – ikke beregnet til fortæring eller brug i hjemmet. Vi brugte denne proces for at bestemme enhedens ydelsesværdi. Forsøg på at udføre denne

BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNG-SANLEITUNG GUT AUF

Dualit Ltd. behält sich im Interesse der Produktverbesserung das Recht vor, die Produktspezifikation ohne Vorankündigung zu ändern.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte zum Recycling an einem Sammelpunkt für Elektro(nik)schrott abgeben. Das Symbol auf dem Produkt, der Bedienungsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwertung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Die Anschrift der nächstgelegenen Sammelstelle für Altgeräte erfahren Sie bei Ihrer zuständigen Behörde.

WICHTIG: VOR ERSTEM GEBRAUCH

- Bitte diese Bedienungsanleitung durchlesen, bevor Sie den Handmixer in Gebrauch nehmen. Sie enthält wichtige Sicherheitsinformationen und gewährleistet, dass Ihr Dualit Handmixer Ihnen optimale Dienste leistet.
- Die Bedienungsanleitung und Ihren Kaufnachweis an einem sicheren Ort aufbewahren.
- Die Verpackung vorsichtig öffnen und das gesamte Verpackungsmaterial aufbewahren, bis Sie sich

INSTRUÇÕES

Com a finalidade de melhorar os nossos produtos, a Dualit Ltd. reserva-se o direito de alterar as especificações do produto sem aviso prévio.

INSTRUÇÕES RELATIVAS A PROTECÇÃO AMBIENTAL



Não elimine este produto juntamente com o lixo doméstico comum no final do ciclo de vida útil. Entregue-o num ponto de recolha para a reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. O símbolo no produto, as instruções de utilização ou a embalagem informá-lo-ão sobre os métodos de eliminação. Os materiais são recicláveis conforme indicado na respectiva marcação. Ao reciclar, a reciclagem do material ou outras formas de reutilização de aparelhos usados está a dar um importante contributo para proteger o nosso ambiente. Informe-se junto da administração local para saber quais os locais de eliminação autorizados.

IMPORTANTE: ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Leia este manual de instruções antes de começar a utilizar a batedeira. Este manual disponibiliza importantes informações de segurança e garante que tira o máximo partido da sua batedeira Dualit.
- Guarde este manual e a sua prova de compra em local seguro.
- Desembulhe a caixa com cuidado, guardando todos os materiais de acondicionamento até verificar que

laboratorietest vil resultere i permanent beskadigelse af din håndmikser. Følgende ingredienser blandes og tilsættes langsomt med hånden. Brug derefter håndmikserens pisiker til at mikse ingredienserne ved indstilling 4 i højst 20 sekunder.* Ingredienser: 600 g stærkt hvidt mel, 12,5g smør, 100ml varmt vand, 300g honning, 2spsk hurtigtreagerende tørrer gær, 1 tsk sukker, 1 tsk salt, 100g maltose.

*Advarsel: Denne proces er ikke egnet til brug i hjemmet. 20 sekunders miksetid må ikke overstiges, og testen må ikke udføres mere end én gang. Sikr det, kan det resultere i permanent svigt af håndmikseren.



vergewissert haben, dass alle Teile vorhanden und funktionsfähig sind. Dann alle Etiketten vom Gerät entfernen und die Verpackung ordnungsgemäß recyceln. Keine Etiketten vom Kabel entfernen. Es empfiehlt sich möglicherweise, den Karton aufzubewahren, um das Gerät nach Gebrauch darin zu verstauen.

- Beim ersten Gebrauch kann der Handmixer einen „neuen“ Geruch abgeben, der sich nach mehrmaligem Gebrauch jedoch verflüchtigt. Vor dem ersten Gebrauch alle Teile reinigen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Verfahren zur Ermittlung der Nennleistung – nicht für den Heimgebrauch oder -konsum. Wir haben dieses Verfahren zur Ermittlung der Nennleistung des Geräts verwendet. Der Versuch, diesen Labortest durchzuführen, würde Ihren Handmixer dauerhaft beschädigen. Folgende Zutaten von Hand mischen und langsam verrühren. Dann die Zutaten mit dem Rührbesen des Handmixers auf Stufe 4 höchstens 20 Sekunden lang vermengen.* Zutaten: 600 g backstarkes Weißmehl, 12,5 g Butter, 100 ml warmes Wasser, 300 g Honig, 2 TL Trockenhefe, 1 TL Zucker, 1 TL Salz, 100 g Maltose.

*Vorsicht: Dieses Verfahren ist nicht für den Heimgebrauch geeignet. Nicht die Mischzeit von 20 Sekunden überschreiten oder den Test mehr als einmal durchführen. Beides kann zu dauerhaftem Ausfall des Handmixers führen.



todos os componentes estão presentes e a funcionar correctamente. Quando estiver satisfeito(a), retire as etiquetas e os materiais de embalagem da batedeira e recicle a embalagem devidamente. Não retire as etiquetas do cabo. Pode conservar a caixa para guardar a sua batedeira.

- Quando ligar a batedeira pela primeira vez, é possível que se liberte um cheiro a "novo", mas desaparecerá após algumas utilizações. Limpe todas as peças em contacto com os alimentos antes da primeira utilização.

Proceso de ajuste da potência nominal – não se destina a uso doméstico ou para consumo. Utilizámos este processo para determinar a potência nominal do aparelho. A tentativa de realização deste teste de laboratório resultará em danos permanentes para a batedeira. Juntar à mão e bater lentamente os seguintes ingredientes. De seguida, utilizando o acessório da batedeira, misture os ingredientes no nível 4, sem ultrapassar 20 segundos.* Ingredientes: 600 g de farinha branca forte, 12,5 g de manteiga, 100 ml de água morna, 300 g de mel, 2 colheres de chá de fermento seco rápido, 1 colher de chá de açúcar, 1 colher de chá de sal, 100 g de maltose.

Aviso: Este processo não se destina a uso doméstico. Não misture durante mais do que 20 segundos nem realize o teste mais do que uma vez. Caso contrário, poderá resultar na avania permanente da misturadora.



Dualit[®]

For news, regular articles and handy tips visit: WWW.DUALIT.COM/JOIN

DK Håndmixer Brugsanvisning

DE Handrührgerät Bedienungsanleitung

PT Batedeira Manual de Instruções

DK Håndmikser Brugsanvisning

DE Handrührgerät Bedienungsanleitung

PT Batedeira Manual de Instruções

DK Håndmikser Brugsanvisning

DE Handrührgerät Bedienungsanleitung

PT Batedeira Manual de Instruções

DK Håndmikser Brugsanvisning

DE Handrührgerät Bedienungsanleitung

PT Batedeira Manual de Instruções

DK Håndmikser Brugsanvisning

DE Handrührgerät Bedienungsanleitung

PT Batedeira Manual de Instruções

DK Håndmikser Brugsanvisning

DE Handrührgerät Bedienungsanleitung

PT Batedeira Manual de Instruções

DK Håndmikser Brugsanvisning

DE Handrührgerät Bedienungsanleitung

PT Batedeira Manual de Instruções

DK Håndmikser Brugsanvisning

DE Handrührgerät Bedienungsanleitung

PT Batedeira Manual de Instruções

DK Håndmikser Brugsanvisning

DE Handrührgerät Bedienungsanleitung

PT Batedeira Manual de Instruções

DK Håndmikser Brugsanvisning

DE Handrührgerät Bedienungsanleitung

PT Batedeira Manual de Instruções

DK Håndmikser Brugsanvisning

DE Handrührgerät Bedienungsanleitung

PT Batedeira Manual de Instruções

DK Håndmikser Brugsanvisning

DE Handrührgerät Bedienungsanleitung

PT Batedeira Manual de Instruções

DK Håndmikser Brugsanvisning

DE Handrührgerät Bedienungsanleitung

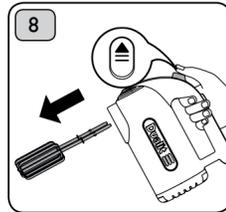
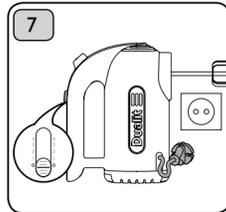
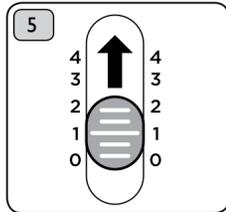
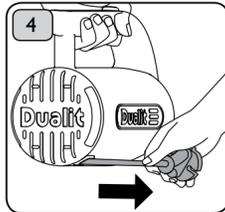
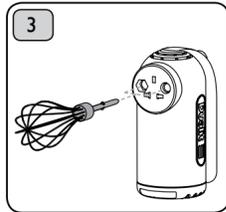
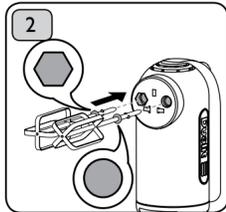
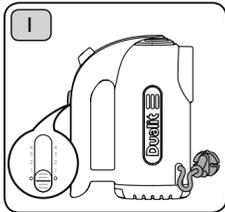
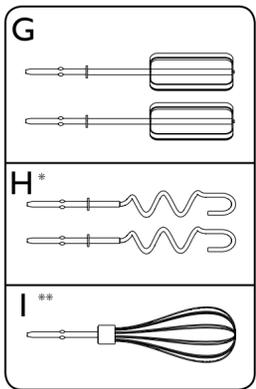
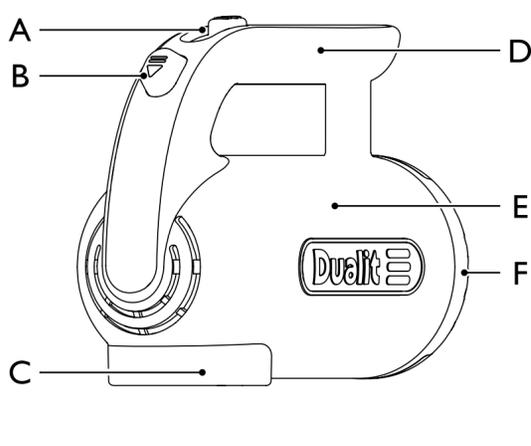
PT Batedeira Manual de Instruções

DK Håndmikser Brugsanvisning

DE Handrührgerät Bedienungsanleitung

PT Batedeira Manual de Instruções





DK

- A. HASTIGHEDSKONTROL
- B. UDLØSERKNAP
- C. OPBEVARING AF STIK
- D. EASY GRIP-HÅNDTAG
- E. HOVEDDEL
- F. DREJEFOD
- G. FLADE PISKERIS
- H. DEJKROGE
- I. BALLONPISKERIS

BEMÆRK: Brug aldrig flade dejspader eller dejkroge enkeltvis. De skal bruges parvis.

* Kun til brug ved hastighed '1'
 Maks. kørselstid: 1 minut.
 **Kun til piskning af lette blandinger.

Tegningerne er kun til illustrationsformål. Din model ser muligvis anderledes ud.

HASTIGHEDSINDSTILLINGER

Se følgende vejledning for oplysninger om hastighedsvalg. Hvis de ikke følges, kan det medføre beskadigelse af apparatet og betyde, at garantien ikke dækker.

INDSTILLING	FUNKTION	TILBEHØR			BESKRIVELSE
		DEJSPADE	DEJKROGE	BALLONPISKERIS	
0	SLUKKET	-	-	-	Standby og opbevaring - Bemærk, at piskerisene kun kan skydes ud, hvis slukket position er valgt.
1	MIKSE & KOMBINERE	✓	✓	✗	Til blanding af væsker eller gejl i højst 1 minut. Yderligere æltning skal ske med hånderne.
2	BLANDE	✓	✗	✗	At røre smør og sukker luftigt, lave småkagedej, kagedej og glasur.
3	PISKE	✗	✗	✓	At piske lette, luftige blandinger, flødeskum og æggemasse.
4	PISKE	✗	✗	✓	Lidt ekstra kraft i højst 5 sekunders-piskninger. Brug kun til løse blandinger. Brug ALDRIG til at blande dej.
MAKS. RØRETID		2,5	1	2	

**Må ikke blandes i mere end 1 minut. Når det er blandet, skal yderligere æltning ske med hænderne. Blandings konsistens kan ændre sig, efterhånden som du tilsætter ingredienserne, så du kan være nødt til at ændre hastighedsindstillingen. Brug ikke håndmikseren i mere end 2,5 minut over en 5 minutters periode. Hvis disse hastigheder ikke overholdes, dækker garantien muligvis ikke.

MAKS. BELASTNING

Denne håndmikser er beregnet til let brug. For at forlænge din håndmixers levetid anbefaler vi, at de nedenfor angivne maksimale mængder ikke overskrides. De vejledende mængder er baseret på blanding i en stor skål. NB! Ved tunge blandinger skal håndmikseren køle ned til stuetemperatur før den tages i brug igen.

MIX	MAKS.
Brød/kagedej	250 g* Mel
Victoriasvampepakage	4 æg
Kongeligt glasur	700g
Smørcreme/ fondantglasur	800g
Piskefløde	500ml

* Maks. hastighed '1'. Bland kun i maksimalt 1 minut.

KOM GODT I GANG

1 Inden du håndterer piskerisene eller ballonpiskeriset, skal du sørge for, at ledningen til mikseren er trukket ud af stikkontakten og at hastighedskontrollen er i '0'-position.

2 Sørg for sætte det rigtige piskeris i det rigtige hul. Formen på undersiden af mikseren skal passe til formen på montingsstaven. Indsæt dem med en lille dreje- og trykkebevægelse, så de klikker på plads.

3 Ballonpiskeriset passer i begge huller. Hold om mikserens håndtag med den ene hånd og skaffet på piskeriset med den anden hånd; sæt piskeriset i, drej og tryk let ind til det klikker på plads

4 Hold håndtaget i den ene hånd og træk i stikket ind til ledningen er trukket helt ud. **Træk ikke længere end til den røde markering på ledningen.** Sørg for, at ledningen er trukket helt ud når mikseren er i brug.

5 Sæt stikket i en almindelig stikkontakt. Vælg den hastighedsindstilling, der svarer til det, du skal mikse. Vi anbefaler hastighedsindstilling 1-3 til almindelig brug. **Når du bruger dejkroge, må du ikke overskride hastighed "1" i mere end 1 minut.**

6 Krogene må ikke ramme kanten af skåle, især glasskåle. Fjern eventuelle overskydende ingredienser fra krogene med en gummi- eller plastikspatel.

7 Når du er færdig med at blande drejes hastighedskontrollen til '0' og stikket tages ud.

8 Løft håndmikserens hoved og tryk udløsningsknappen ind for at skubbe piskerisene ud. Bemærk: Hastighedskontrollen skal stå på '0' for at udløse piskerisene.

OPRULLELIG LEDNING

9 Til nem og ordentlig opbevaring trækkes ledningen ind i selve håndmikseren efter hver brug ved at dreje drejefoden i urets/pilens retning som vist på selve håndmikseren.

10 For ikke at beskadige ledningen skal den altid trækkes forsigtigt ud. Hvis ledningen sidder fast drejes drejefoden en halv omgang med uret og derefter trækkes ledningen ud. **Træk ikke ledningen længere ud end til den røde markering på ledningen.**

SIKKERHEDSAFBRYDNING

11 For at beskytte din håndmikser er den udstyret med en sikkerhedsafbrydning ved overophedning, som automatisk standser håndmikseren, hvis den overbelastes.

OPRULLELIG LEDNING

12 Lad håndmikseren køle ned til stuetemperatur før du bruger den igen. Gentagen brug af sikkerhedsrelæet kan beskadige apparatet. Undgå at overskride maks.-mængder og -funktionstider.

RENGØRING & VEDLIGEHOLDELSE

13 Indstil hastighedskontrollen til '0' og tag stikket ud af stikkontakten før rengøring. Tør selve håndmikseren af med en tør klud.

14 Vask piskeris, dejkroge og ballonpiskeris i varmt sæbevand efter hver brug. Skyl grundigt og tør af.

15 Piskeris, dejkroge og ballonpiskeris kan alle vaskes i opvaskemaskinen. Anvend en vaskecyklus på under 40°C. Tag ud af

OPVASKEMASKINEN

Selve håndmikseren må ikke komme i opvaskemaskinen.

16 Tag piskerisene ud af håndmikseren og opbevar dem et sikkert sted. Håndmikseren bør opbevares med ledningen rullet op i selve håndmikseren, stikket i opbevaringsrummet til stikket og stillet opret på drejefoden.

HURTIGT OG NEMT 500 G FARSBRØD

250 g hvedemel
 12,5 g smør
 3/4 tsk salt
 3/4 tsk hurtigtvirkende tørgær
 1 tsk sukker
 150 ml varmt vand
 Forvarm ovnen til 220 °C/Gastrin 7. Brug begge dejkroge, bland mel, salt, gær, smør og sukker ved hastighed 1. Tilsæt vand lidt efter lidt, til melet danner en ujævn bold. Miks ikke længere end 2 minutter. Ælt dejklumpen med hænderne og læg den i skålen igen til hævnig i cirka 20-

30 minutter. Slå luften ud af dejen med hænderne. Læg dejen i en smurt 500 g-brødform. Lad den hæve et varmt sted i 1-2 timer. Bages i 25-30 minutter, eller indtil den har en gyldenbrun overflade.

TRADITIONEL VICTORIA-KAGE TIL 8 PERSONER

175 g blødt smør eller margarine
 175 g fint sukker
 4 store æg
 1 tsk. bagepulver
 175 g selvhævende mel
 1 tsk. vanilleessens
 4 spsk. jordbærsyltetøj
 flormelis til at drysse over
 Forvarm ovnen til 180 °C/Gastrin 5
 Læg smør eller margarine, sukker, bagepulver og mel i en stor skål. Brug de flade dejspader, bland det hele ved hastighed 2.
 Slå æggene u og bland det i yderligere 10-15 sekunder.
 Hæld indholdet i to 18 cm kageforme. Formene skal være velsmurte, og

bunden foret med silikonemåtte eller bagepapir. Bredes jævnt ud og bages i 15-20 minutter. Lad det køle af. Læg syltetøj oven på kagen og læg den anden kage ovenpå. Drys flormelise over efter smag og skær kagen ud i store stykker.

DE

- A. GESCHWINDIGKEITSREGLER
- B. AUSWURFASTE
- C. AUFBEWAHRUNG DES STECKERS
- D. HÄNDLICHER GRIF
- E. GERÄTEKÖRPER
- F. DREHFUSS
- G. RÜHRBESEN
- H. KNETHAKEN
- I. SCHNEEBESEN

HINWEIS: Rührbesen oder Knethaken stets in Paaren, niemals einzeln verwenden.

* Nur mit Geschwindigkeit „1“ verwenden. Maximale Betriebszeit 1 Minute
 ** Nur für leichte Mengen

Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich als Beispiel. Ihr Modell kann von den Abbildungen abweichen.

GESCHWINDIGKEITSSTUFEN

Halten Sie sich bei der Auswahl der Geschwindigkeitsstufen an die folgenden Empfehlungen. Bei Missachtung dieser Anweisung kann Ihr Produkt beschädigt werden und Ihre Garantie erlöschen.

EINSTELLUNG	FUNKTION	ZUBEHÖRTEILE			BESCHREIBUNG
		RÜHRBESEN	KNETHAKEN	SCHNEEBESEN	
0	AUS	-	-	-	Standby und Aufbewahrung - Bitte beachten, dass die Rührer nur in der Position „AUS“ entfernt werden können.
1	MISCHEN UND VERMENGEN	✓	✓	✗	Flüssigkeiten oder Teig maximal 1 Minute mischen oder vermengen. Weiteres Kneten mit der Hand vornehmen.
2	RÜHREN	✓	✗	✗	Zum Cremigrühren von Butter und Zucker, zur Herstellung von Gebäckmischungen, Kuchenteigen und Zuckerguss
3	LOCKER SCHLAGEN	✗	✗	✓	Zum Schlagen von leichten, lockeren Mischungen, Sahneschlagen und Verquireln von Eiern
4	STEIF SCHLAGEN	✗	✗	✓	Für zusätzliche Leistung – nicht länger als jeweils 5 Sekunden Nur für lockere Mischungen verwenden. NIEMALS zum Vermengen von Teig benutzen.
MAX. BETRIEBSZEIT		2,5	1	2	

**Nicht länger als 1 Minute verarbeiten. Weiteres Kneten mit der Hand vornehmen. Beim Hinzufügen von Zutaten kann die Konsistenz der Mischung sich verändern, so dass Sie ggf. eine höhere oder niedrigere Geschwindigkeitsstufe wählen müssen. Ihren Handmixer pro 5-Minuten-Zeitraum maximal 2,5 Minuten betreiben. Bei Nichtbeachtung dieser Geschwindigkeitsvorgaben kann Ihre Garantie erlöschen.

MAXIMALE BELASTUNGEN

DIESER HANDMIXER IST FÜR LEICHTE VERWENDUNG VORGESEHEN.

Um die Lebensdauer Ihres Handmixersrührers zu verlängern, empfehlen wir, dass die in der Tabelle aufgeführten, maximalen Mengen nicht zu überschreiten/schritten werden. Die Mengenangaben sind nur Richtlinien/Leitfäden, basierend auf dem Verarbeiten Mischen in einer großen Schüssel. NB: Lassen Sie den Handrührer Nach dem Verarbeiten von zähem Massen den Handmixer, vor weiterer Verwendung vor einer weiteren Verwendung auf ZimmerRaumtemperaturtemperatur abkühlen lassen..

RÜHREN	MAX
Brot / Nudeln	250 g* Mehl
Biskuitteig	4 Eier
Glassur	700g
Buttercreme / Fondantüberzug	800g
Schlagsahne	500ml

Maximale Geschwindigkeit „1“. Maximal 1 Minute verarbeiten

ERSTE SCHRITTE

1 Stellen Sie vor der Handhabung der Rühr-, Rührer- oder Schneebesens sicher, dass der das Netzstecker gezogen Gerät ausgesteckt ist und der Geschwindigkeitsregler auf „0“ steht.

2 Stecken Sie den richtigen Rührer in das richtige Loch. Achten Sie beim Einstecken darauf, dass die Ausformung des Rührerschafts in das Loch passt. Führen Sie den Schaft mit einer leichten Dreh- und Druckbewegung ein, bis er mit einem Klicken einrastet.

3 Der Schneebesen passten in beide Löcher. Fassen Sie den Griff des Gerätes mit einer Hand, und den Schaft des Schneebesentstiel mit der anderen und, führen gen Sie den Schneebesen mit einer leichten Dreh- und Druckbewegung ein und drücken Sie, bis er mit einem Klicken einrastetstie hörbar einrasten.

4 Halten Sie den Griff in einer Hand und ziehen Sie an dem Stecker, bis das Kabel vollständig ausgefahren ist.

Ziehen Sie das Kabel nur bis zur roten Markierung heraus. Stellen Sie sicher, dass das Kabel während des Gebrauchs vollständig abgewickelt ist.

5 Stecken Sie den Netzstecker in eine normale Wandsteckdose. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe, die für die zu verarbeitenden Zutaten geeignet ist. Wir empfehlen die Geschwindigkeitsstufen 1-3 für den allgemeinen Gebrauch. **Bei Verwendung von Knethaken nur Geschwindigkeitsstufe „1“ wählen und nicht länger als 1 Minute betreiben.**

6 Schlagen Sie die Rührer nicht auf dem Rand der Schüsseln auf, insbesondere nicht auf Glasschalen. Um Zutatenreste Masse aus den Rührern zu entfernen, verwenden Sie bitte einen Gummi- oder Kunststoffspatel.

7 Drehen Sie nach dem Verarbeiten Nach dem Mischen, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „0“ und ziehen Sie den Stecker.

8 Heben Sie den Mixerschopf an und drücken Sie auf die Auswurfaste, um die Rührer Quirle zu entfernen. Hinweis: Zum Auswurf der Rührer muss der Geschwindigkeitsregler auf „0“ stehen.

KABELINZUG

9 Verstaun Sie das Netzkabel zur für eine einfachen und ordentlichen Aufbewahrung nach jedem Gebrauch im Hauptkörper teil des Geräts. Drehen Sie dazu den durch drehen des Drehfuß sses im im Uhrzeigersinn, wie auf dem Gerät abgebildet.

10 Ziehen Sie das Netzkabel immer vorsichtig heraus, um Kabelschäden zu vermeiden. Sollte das Kabel stecken bleiben, drehen Sie den Drehfuß eine halbe Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn, und ziehen Sie das Kabel heraus. **Ziehen Sie das Kabel nur bis zur roten Markierung heraus.**

11 Der Handmixer as Handrührgerät ist mit einem

Überhitzungsschutz ausgestattet, derwelcher, um Schäden zu verhindern, im Falle einer Überbelastung das Gerät automatisch abschaltet, um Schäden zu verhindern. **Sollte dieser Fall eintreten, drehen schalten Sie den Regler auf „0“, und entfernen Sie jegliches Zubehör.**

12 Lassen Sie den Handmixer als Handrührgerät vor vor einer weiteren Verwendung auf Raumtemperatur Zimmertemperatur abkühlen. Eine wiederholte Aktivierung der Sicherheitsabschaltung könnte Ihr Gerät beschädigen. Überschreiten Sie nicht die maximalen Mengen und Betriebszeiten.

REINIGUNG & PFLEGE

13 Drehen Sie vor jeder Reinigung den Geschwindigkeitsregler auf „0“ und ziehen Sie das Netzkabel das Stromkabel aus der Steckdose. Reinigen Sie das Gerät mit einem trockenen Tuch.

14 Reinigen Sie die Rührbesen-Quirle, Knethaken und Schneebesens nach jedem Gebrauch in heißem

Seifenwasser. Anschließend sollte alles gründlich abgespült und getrocknet werden.

15 Die Rührbesen-Quirle, Knethaken und Schneebesens sind spülmaschinenfest. Wählen Verwenden Sie einen Waschgang unter kälter als 40 °C und entnehmen Sie die Teile vor dem Trockenprogramm. **Der Gerätekörper als Hauptgerät ist nicht spülmaschinengeeignet.**

16 Entfernen Sie die Rührer aus dem Gerät und verstaun Sie sie sorgfältig. Der Mixer sollte nur mit eingezogenem Kabel und ordentlich verstaumtem Stecker auf dem Drehfuß stehend aufbewahrt werden.

vorheizen. Mehl, Salz, Hefe, Butter und Zucker mit beiden Knethaken auf Geschwindigkeitsstufe 1 vermengen. Langsam Wasser hinzufügen, bis sich der Teig zu einer nissigen Kugel formt. Nicht länger als 2 Minuten verarbeiten. Dann den Teig mit der Hand zu einer glatten Kugel kneten, zurück in die Schüssel geben und 20-30 Minuten aufgehen lassen. Den Teig von Hand erneut kurz durchkneten. Den Teig in eine eingefettete Backform für Brote von 500 g geben. An einem warmen Ort 1-2 Stunden aufgehen lassen. 25-30 Minuten lang backen oder bis das Brot goldbraun ist.

4 EL Erdbeermarmelade
 Puderzucker zum Bestäuben
 Ofen auf 180 °C. (Gas: Stufe 5) vorheizen.
 Butter oder Margarine, Zucker, Backpulver und Mehl in eine große Schüssel geben.
 Mit den Rührbesen auf Geschwindigkeitsstufe 2 verarbeiten. Die Eier hineinschlagen und weitere 10-15 Sekunden verarbeiten.
 Den Teig in zwei Kugelformen von 18 cm Durchmesser gießen. Die Formen sollten gut eingefettet und der Boden mit einer Silikonmatte oder Backpapier ausgelegt sein.
 Teig glattstreichen und 15-20 Minuten backen. Abkühlen lassen.
 Einen Kuchen mit Marmelade bestreichen und den anderen Kuchen daraufsetzen. Mit reichlich Puderzucker bestreuen und in großzügige Stücke schneiden.

PT

- A. CONTROLO DE VELOCIDADE
- B. BOTÃO DE EJECCÃO
- C. ARMAZENAMENTO DA FICHA
- D. PEGA FÁCIL
- E. CORPO PRINCIPAL
- F. BASE GIRATÓRIA
- G. BATEDORES PLANOS
- H. GANCHOS PARA MASSA
- I. BALÃO BATEDOR

NOTA: Nunca utilize batedores achatados simples ou varetas para fazer pão; utilize sempre aos pares.

* Para utilizar apenas com a velocidade '1'. Tempo máximo de funcionamento de 1 minuto
 ** Apenas para cargas de batimento ligeiras

Todas as imagens são apenas para exemplificação, o seu modelo pode ser diferente do das imagens apresentadas.

CONFIGURAÇÕES DE VELOCIDADE

Consulte o seguinte guia de mistura para regular a velocidade. Caso contrário, pode resultar em danos no aparelho e eventualmente invalidar a garantia.

REGULAÇÃO	FUNÇÃO	ACESSÓRIOS			DESCRIÇÃO
		BATEDORES ACHATADOS	VARETAS PARA FAZER PÃO	BATEDOR TIPO BALÃO	
0	DESLIGADA	-	-	-	Em espera e armazenamento - de notar que os batedores só serão ejetados se definida na posição "OFF".
1	MISTURAR E COMBINAR	✓	✓	✗	Para combinar líquidos ou misturar massa durante 1 minuto no máximo. Deve voltar a amassar-se à mão.
2	BATER	✓	✗	✗	Para bater manteiga com açúcar, misturar biscoitos, bolos e coberturas
3	BATER	✗	✗	✓	Para bater misturas leves e fofas, fazer natas batidas e bater ovos.
4	BATEDOR	✗	✗	✓	Para obter um pouco mais de potência em impulsos nunca superiores a 5 segundos. Utilizar apenas para misturas leves. NUNCA utilizar para mexer massa.
TEMPO MÁX. DE FUNCIONAMENTO		2,5	1	2	

**Não misturar durante mais do que 1 minuto. Depois de combinado, deve voltar a amassar-se à mão. À medida que vai adicionado os ingredientes, a mistura pode alterar-se, podendo ser necessário uma velocidade superior ou inferior. Não utilize a batedeira durante mais do que 2,5 minutos em períodos de 5 minutos. O incumprimento destes limites de velocidade pode invalidar a garantia.

CARGAS MÁXIMAS

ESTA BATEDEIRA FOI CONCEBIDA PARA UTILIZAÇÃO LIGEIRA. Para prolongar a vida da sua batedeira, recomendamos que as quantidades máximas na tabela listadas não sejam ultrapassadas. As quantidades são um guia e baseiam-se em mistura numa tigela grande. NB. Ao utilizar misturas pesadas permitir que a batedeira arrefeça à temperatura ambiente antes de a usar novamente.

MIX	MAX
Pão / Massa	250 g* Farinha
Victoria sponge	4 eggs
Glacé Royal	700g
Manteiga / gelo Fondent	800g
Crema de leite	500ml

* Velocidade máxima '1'. Misturar apenas durante o máximo de 1 minuto

INTRODUÇÃO

1 Antes de manusear os batedores, ou balão whisk, garantir que a batedeira está desconectada da tomada eléctrica e o interruptor de controlo de velocidade está definido para a posição "A".

2 Assegure-se de que coloca o batedor correcto no furo certo. Verifique se o formato na parte inferior da batedeira corresponde ao da haste do acessório. Coloque-o, rodando-o ligeiramente e empurre até escutar um estalido ao encaixar.

3 O balão batedor pode encaixar em qualquer buraco. Segure a alça do misturador com uma mão e contenha o batedor com a outra mão e insira o batedor com uma leve torção e empurre a ação até que eles cliquem ao colocar.

4 Segure a alça com uma das mãos e puxe a ficha até que o cabo esteja totalmente estendido. **Não puxe mais**

do que o indicador vermelho no cabo. Verifique se o cabo está totalmente estendido quando em uso.

5 Ligue o cabo a uma tomada eléctrica convencional. Seleccione o ajuste de velocidade adequada para a tarefa de mistura. Recomendamos a utilização geral o ajuste de velocidade entre 1 e 3. **Quando utilizar varetas de fazer pão, não utilize a velocidade '1' durante mais de 1 minuto.**

6 Não bata os acessórios na borda de tigelas, taças de vidro especial. Para remover qualquer excesso de ingredientes fora os acessórios, use uma borracha ou espátula de plástico para raspar.

7 Depois de ter terminado a mistura, gire o controlo de velocidade para '0' e desligue.

8 Levante a cabeça do misturador e pressione o botão ejetor de batedor para ejetar os batedores. Nota: O controlo de velocidade deve ser definido como '0' para liberar a batedores.

CABO REATRÍL

9 Após cada uso, para facilitar o armazenamento e arrumação, enrolre o cabo de alimentação para o corpo do misturador, girando no sentido do relógio, a base giratória na direção indicada pela seta no corpo do misturador.

10 Para evitar danos no cabo, puxe sempre o cabo de alimentação com cuidado. Se existe congestionamentos no cabo, rode a base giratória no sentido do relógio e dê meia volta, em seguida, puxe o fio. **Não puxe o cabo passando o indicador vermelho no cabo de alimentação.**

SEGURANÇA DOS CORTES

11 Para proteção de sua batedeira, esta vem equipada com um corte de sobreaquecimento, que irá parar automaticamente se a batedeira estiver sobreaqueçada.

12 Permitir que a batedeira arrefeça à temperatura ambiente antes de usar novamente. A activação repetida do dispositivo de corte de segurança pode danificar o aparelho. Não ultrapasse as quantidades e os tempos de funcionamento máximo indicados.

LIMPEZA E CUIDADOS

13 Gire o controlo de velocidade para '0' e retire o cabo eléctrico da tomada antes de limpar. Limpe o corpo da batedeira e passe com um pano seco.

14 Lave os batedores, ganchos de massa e bata em água quente com sabão após cada uso. Enxágue bem e seque.

15 Os batedores, ganchos de massa e bate-balão são todos seguros para ir à máquina de lavar louça. Use um ciclo de lavagem abaixo dos 40 ° C. Remover antes de saçaragem.

O corpo principal não é para a máquina de lavar louça.

16 Retire os batedores da bated

NO

LES ALLE INSTRUKSENE

FØR DU TAR I BRUK HÅNDMIKSEREN, TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSENE FOR FREMTIDIG BRUK.

- DETTE ER ET APPARAT SOM DU MÅ FØLGE MED PÅ UNDER BRUK**

Ikke forlat apparatet uten tilsyn ved bruk, og koble det fra etter hver gangs bruk (brannfare hvis apparatet forlattes når det er i drift).

- Dette apparatet må ikke brukes av barn yngre enn 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonshemninger. Barn fra 8–14 år og personer med begrensete kunnskaper og erfaring samt personer med reduserte fysiske, sansesmessige eller mentale evner skal ikke bruke dette apparatet, med mindre de er under oppsyn og har fått instruksjoner om hvordan apparatet skal brukes på en trygg måte og om potensielt farlige situasjoner. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år og under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.

- Hold apparatet og ledningen utenfor barns rekkevidde.

- Dette apparatet er kun ment for lett husarbeid innendørs. Hvis apparatet brukes feil eller til profesjonell eller halvprofesjonell bruk, eller hvis det ikke brukes i henhold til disse instruksjonene, annulleres garantien, og Dualit frasier seg ethvert ansvar for skade som måtte oppstå.

SV

LÄS ALLA ANVISNINGAR

INNAN DU ANVÄNDER ELVISPEN, SPARA BRUKSANVISNINGEN FÖR FRAMTIDA REFERENS.

- LÄMNA INTE APPARATEN UTAN TILLSYN**

Lämna inte apparaten oövervakad när den används. Dra ut kontakten när den inte används (brandrisk föreligger om maskinen lämnas oövervakad när den fortfarande är påslagen).

- Den här apparaten får inte användas av barn under åtta år eller av personer med omfattande eller komplicerade funktionshinder. Barn mellan 8 och 14 år samt personer med nedsatt fysisk, motorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap får inte använda den här apparaten såvida de inte har fått handledning om säker användning av apparaten och förstår alla risker. Barn ska inte leka med den här apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn, såvida de inte är äldre än åtta år och övervakade. Håll apparaten och sladden utom räckhåll för barn under åtta år.

- Apparaten är endast avsedd för lätt hushållsbruk inomhus. Om apparaten används på felaktigt sätt, i professionella (eller delvis professionella) sammanhang eller om den inte används i enlighet med den här bruksanvisningen så upphör garantin att gälla och Dualit avsäger sig allt ansvar för alla skador som kan uppstå.

FIN

LUE KAIKIK OHJEET

ENNEN VATKAIMEN KÄYTTÖÄ, SÄILYTÄ KÄYTTÖOHJE MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN.
• **VALVO TÄTÄ LAITETTA SEN OLLESSA KÄYTTÖSSÄ.**

Tätä laitetta ei saa käyttää valvomatta. Irrota laite pistorasiasta jokaisen käyttökerran jälkeen (valvomatta toimiva laite aiheuttaa tulipalonriskin).

- Tätä laitetta eivät saa käyttää alle 8-vuotiaat lapset tai vakavasti vammautuneet tai monivammaiset henkilöt. Läättään 8–14-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden ruumiilliset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat vähäisiä tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja tietous, eivät saa käyttää tätä laitetta, ellei heitä valvota ja ole opetettu käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Vain yli 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa tai huoltaa laitetta ja vain aikuisen valvonnassa. Laite ja virtajohto on säilytettävä alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Pidä laite ja sen johto poissa lasten ulottuvuilta.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Jos laitetta käytetään väänin tai ammatti- tai puoliammattimaisin tarkoituksiin tai jos sitä ei käytetä näiden ohjeiden mukaan, takuu mitätöityy ja Dualit kieltäytyy kaikesta vahinkovastuusta.

Sähköturvallisuus

- Tarkista ennen laitteen kytkemistä pistorasiaan, että verkkovirran jännite vastaa laitekivessä ilmoitettua jännitettä.

Dualit

© Dualit Limited County Oak Way Crawley West Sussex RH11 7ST Telephone: +44 (0) 1293 652 500 Facsimile: +44 (0) 1293 652 555 Email: info@dualit.com Web: www.dualit.com

Elektrisk sikkerhet

- Før du plugger i kontakten, må du sjekke at spenningen på merkeplaten er den samme som i strømmettet.
- Bruk dette produktet kun med merket strøm fra et vekselstrømuttak.
- Vi anbefaler at apparatet kobles til en stikkontakt som ikke brukes av andre apparater. Hvis ikke, kan dette føre til at strømkursen overbelastes, effektbryteren utløses eller sikringer går. Stikkontakten bør fortrinnsvis være beskyttet av en restrømenhet (RCD).
- MERK: Et støpsel som er fjernet fra strømledningen, skal kastes umiddelbart. Det er farlig å sette inn et avkuttet støpsel i en 13A-stikkontakt.

- Støpsellet skal aldri brukes uten sikringsdekelet. Påse at nye sikringer har samme spenningsverdi som originalen. Nye sikringer er tilgjengelige, og skal være ASTA-godkjente til BS 1362.

- Dette produktet er utstyrt med et tilbakestillbart overopphetings- og overspenningsvern. Hvis motoren stopper er apparatet ikke ødelagt. Stopp, trekk ut kontakten, la produktet kjøle ned og start det på nytt.

- For å unngå fare på grunn av utilsiktet tilbakestilling av overopphetingsvernet må ikke dette utstyret få strøm gjennom eksternt vekslingsutstyr, slik som en timer, eller kobles til en krets der strømtilførselen ofte slås av og på.

- Aparatet skal ha kort tilbakelekkrbar strømlledning for å redusere faren for at personer vikler seg inn eller snubler i en lengre ledning.

- Du må ikke bruke et apparat dersom ledningen eller støpsellet er skadet, eller hvis det ikke fungerer som det skal eller har blitt skadet på noe vis eller sluppet ned.

- Ikke bruk apparatet hvis ledningen eller støpslet er

Isäkerhet

- Innan du kopplar in apparaten kontrollerar du att spänningsangvelsen på etiketten stämmer överens med spänningen i eluttaget.

- Använd endast den här produkten i ett växelströmsuttag med rätt spänning.

- Vi rekommenderar att apparaten anslutns till ett vägguttag där inga andra apparater är anslutna. Annars kan det finnas risk för överbelastning, att kretsbrytaren löser ut eller att det går en säkring. Vägguttaget ska helst skyddas av en jordfelsbrytare.

- **ÖBS!** Om en stickkontakt har lossnat eller skurits av från strömsladden måste kontakten omedelbart bortskaffas – den får inte användas. Det är farligt att sätta i en sådan kontakt i ett 13 A-uttag.

- Använd aldrig stickkontakten utan att säkringslocket har monterats. Se till att ersättningssäkringen har samma strömstyrka som den ursprungliga säkringen. Det finns utbytessäkringar i handeln och dessa ska vara ASTA-godkända enligt BS/SS1 362.

- Den här produkten är utrustad med en återställbar termosäkring och överspänningsskydd. Om motorn stannar, är enheten inte trasig. Då ska du stoppa enheten, dra ur sladden, låt den svalna och starta sedan om.

- För att undvika fara efter oavsiktlig återställning av termosäkring, får denna produkt inte anslutas via en extern enhet, till exempel en timer eller kopplad till en krets som regelbundet stängs av via tjänsten.

- En kort indragbar strömsladd tillhandahålls för att minska risken för att någon ska fastna i eller snubbla över en lång sladd.

• Kytke tämä tuote vain vaihtovirtapistorasiaan, jonka jännite on oikea.

- Laite on suositeltavaa kytkeä pistorasiaan, johon ei ole kytketty muita laitteita. Jos näin ei tehdä, seurauksena voi olla ylikuormitus, johdonsuojakatkaisimen laukeaminen tai sulakkeen palaminen. Vikavirtasuojakytkimellä (RCD) suojuatan pistorasian käyttö on suositeltavaa.

- **HUOMAUTUS:** virtajohdosta irti leikattu pistoke on hävitettävä heti. Irrotetun pistokkeen kytkeminen 13 An pistorasiaan on vaarallista.

- Pistoketta ei saa käyttää ilman sulakkeen kantta. Varmista, että vaihdettava sulake vastaa alkuperäistä. Vaihtosulakkeita on saatavana, ja niiden on oltava ASTA-hyväksytyitä ja BS 1362:n mukaisia.

- Tämä tuote on varustettu palautettavalla lämpökatkaisulla ja ylijännitesuojauksella. Jos moottori pysähtyy, laite ei ole nikki. Katkaise virta, irrota pistoke pistorasiasta, anna jäähtyä ja käynnistä uudestaan.

- Lämpökatkaisun tahattomasta palautumisesta johtuvien vaarojen estämiseksi tähän laitteeseen ei saa syyttää virtaa ajastimen tai muun ulkoisen kytkinlaitteen kautta eikä laitetta saa kytkeä piiriin, jonka virta kytketään j katkaistaan säännöllisesti.

- Lyhyt virtajohto vähentää virtajohtoon takertumisesta ja siihen kompastumisesta aiheutuvia riskejä.

- Älä käytä laitetta, jonka johto tai pistoke on vaurioitunut tai jos laitteessa on vika tai jos se on vahingoittunut tai podonnut jollain tavalla.

- Jos laitteen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut, älä käytä tätä laitetta. Jos virtajohto on vahingoittunut, Dualit Ltd:n, huoltopalvelun tai vastaavan pätevän henkilön on vaihdettava virtajohto vaaratilanteiden välttämiseksi.

skadet. Hvis strømledningen er skadet, skal den erstattes av produsenten, serviceagenten eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.

- Sjå alle kontrollor til "av", og trekk ut stikkkontakten for å koble den fra vegguttaket.

- Sjå av apparatet og trekk ut stikkkontakten fra vegguttaket når den ikke er i bruk, eller før skifte av tilbehør eller rengjøring.

- Strømledningen, støpsellet, eller mikseren må ikke senkes ned i vann eller andre væsker, da det kan oppstå fare for elektrisk støt. Ikke la det komme væske inn i leddet der hovedenheten og utstyret settes sammen.

Generell sikkerhet

- Dette apparatet skal kun brukes på et tørt, godt ventilert sted.

- Ikke bruk i baderoom eller utendørs.

- Ikke la ledningen henge over kanten av bordet eller benken.

- Hold fingre, klær, utstyr og hår unna bevegelige deler.

- Hold hender og redskaper ute av beholderen under blanding for å redusere risikoen for alvorlig skade på personer eller skade på håndmikseren. En slikkepott kan brukes, men kun når håndmikseren er koblet fra vegguttaket.

- Ikke koble utstyr fra hovedenheten før motoren har stanset.
- Ikke prøv å oppheve sperremekanismene.

- Hvis du blander under tung belastning, må du kjøre apparatet i minst 20 sekunder og la det kjøles ned til romtemperatur før du bruker det igjen. Ingen oppskrifter i denne håndboken anses som tung belastning.

- Kontroller at alle deler er satt riktig på plass før du bruker apparatet.
- Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av Dualit, kan føre til brann, elektrisk støt eller personskade.

- Ikke bruk skuresvamp eller slipende rensemiddel på hovedenheten.

- **FORSIKTIG:** For å hindre skade på apparatet må du ikke bruke alkaliske rengjøringsmidler. Bruk en myk klut og et mildt vaskemiddel for rengjøring.

- Ikke senk hovedenheten eller kontakten ned i vann.

- Ikke bær eller trekk apparatet etter ledningen.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSENE

For å kunne forbedre produktene forbeholder Dualit Ltd, seg retten til å endre produktspesifikasjonene uten forhåndsvarsel.

INSTRUKSJONER OM BESKYTTELSE AV MILJØET

Ikke avhend dette produktet i det vanlige husholdningsavfallet ved endt levetid. Lever det ved et innsamlingssted for resirkulering av elektriske og elektroniske apparater.

Symbolet på produktet, bruksanvisningen eller emballajsen informerer deg om avhendingsmulighetene. Materialene resirkuleres slik det angis på etikettene. Ved resirkulering, materialresirkulering eller andre former for gjenbruk av gamle apparater, gjør du en viktig innsats for å beskytte miljøet. Spør gjerne kommunen hvor det finnes autoriserte avhendingsstasjoner.

• Försök inte att bryta upp spärmechanismerna.

- Vid blanding av tunga ingredienser, bör man arbeta i högst 20 sekunder och därefter låta innehållet svalna till rumstemperatur innan den används igen. Inget av recepten i handboken anses innehålla tunga ingredienser.

- Kontrollera att tillbehören sitter fast och har monterats korrekt innan du använder apparaten.

- Användning av tillbehör som inte har rekommenderats av Dualit kan orsaka brand, elchock eller personskador.

- Använd inte skurdynor eller rengöringsmedel med slipverkan på elvispen.

- SE UPP: Använd inte alkaliska rengöringsmedel på apparaten – de kan skada apparaten. Använd en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel vid rengöring.

- Sänk inte ned elvispen eller kontakten i vatten.

- Bär aldrig och dra aldrig apparaten i sladden.

SPARA DENNA BRUKSANVISNING

I syfte att förbättra produkter förbeholder sig Dualit Ltd, rätten att ändra produktspesifikationen utan förvarning.

ANVISNINGAR FÖR MILJÖSKYDD

Den här produkten får inte kastas i hushållsoporna när den har förbrukats. Lämna in den på en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Symbolen på produkten, bruksanvisningen eller förpackningen innehåller information om olika

• Voit katkaista virran painamalla säätimen katkaisuasentoon ja irrottamalla pistokkeen pistorasiasta.

- Sammuta laite ja irrota se pistorasiasta, kun sitä ei käytetä tai ennen lisävarusteiden vaihtoa tai puhdistusta.

- Älä koskaan upota virtajohtoa, pistoketta tai runkoa veteen tai muuhun nesteeseen sähkövaraajan estämiseksi. Älä päästä nestettä rungon ja liäsoisien liitoskohtaan.

Yleinen turvallisuus

- Tätä laitetta saa käyttää vain kuivassa tilassa, jossa on hyvä ilmanvaihto.

- Älä käytä vatkainta kylpyhuoneessa tai ulkona.

- Älä anna johdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli.

- Pidä somet, vaatteet, työvälineet ja hiusket etäällä liikkuvista osista.

- Pidä kädet ja työvälineet kulhon ulkopuolella vatkattaessa, jotta vakavan henkilövahingon ja sähkövatkaimen vahingoittumisen riski vähenee. Lastaa saa käyttää vain silloin, kun sähkövatkain on irrotettu pistorasiasta.

- Älä irrota lisävarusteita rungosta, ennen kuin moottori on pysähtynyt.

- Älä yritä ohittaa turvakytkimiä.

- Raskaita kuormia vatkattaessa käytä laitetta enintään 20 sekuntia ja anna sen jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen käytön jatkamista. Mitään käsikirjan sisältämää reseptiä ei pidetä raskaana kuormana.

- Varmista, että lisälaitteet ovat pitävissä paikoillaan ja koottu oikein ennen laitteen käyttöä.

VIKTIG: FØR PRODUKTET TAS I BRUK

- Les denne brukerveiledningen før du begynner å bruke håndmikseren. Den gir deg viktig sikkerhetsinformasjon og vil sikre at du får maksimalt utbytte av Dualitt-håndmikseren din.

- Oppbevare denne brukerveiledningen og kvitteringen for kjøpet på et trygt sted.

- Vær forsiktig når du pakker opp esken, og ta vare på all emballasjen til du er sikker på at alt er inkludert og fungerer. Når du er sikker på at alt er i orden, fjerner du all innpakning og alle løse merkelapper fra håndmikseren og resirkulerer dette på riktig måte. Ikke fjern merkelapper fra strømledningen. Det kan være lurt å ta vare på esken, så du kan oppbevare apparatet i den.

- Når du slår på håndmikseren for første gang, kan det avgis en lukt, som forsvinner etter at apparatet har vært brukt noen ganger. Rengjør alle deler som er i kontakt med maten før du tar apparatet i bruk for første gang.

• Proses for fatsettelse av nominell ytelse – ikke for

hjemmebruk eller inntak. Vi benyttet denne prosessen til å fatsette den nominelle ytelsen til apparatet. Dersom du forsøker å utføre denne laboratorietesten, vil det føre til permanent skade på håndmikseren. Bland følgende ingredienser for hånd og rør dem sakte sammen. Bruk så vispene til håndmikseren og bland ingrediensene på innstilling 4 i maksimalt 20 sekunder.*
Ingredienser: 600 g sikket hvetemel, 125 g smør, 100 ml varmt vann, 300 g honning, 2 ts tørrgjær, 1 ts sukker, 1 ts salt, 100 g maltose.

• Register my appliance IKKE GLEM Å REGISTRERE HÅNDMIKSEREN WWW.DUALIT.COM/REGISTER ELLER VIA POST

alternativ for återvinning eller kassering. Materiaalen kan återvinnas enligt märkningsinformationen. Vid återvinning, materialåtervinning eller annan form av återanvändning av gamla apparater gör du en viktig insats för att skydda miljön. Tala med miljöinformationskontoret i din kommun.

VIKTIGT! INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

- Läs igenom bruksanvisningen innan du börjar använda elvispen. Den innehåller viktig säkerhetsinformation och du kan vara säker på att du får ut mesta möjliga av din Dualit-elvisp.

- Spara den här bruksanvisningen och inköpsbeviset på en säker plats.

- Packa upp delarna försiktigt och behåll allt förpackningsmaterial tills du är säker på att alla delar finns med och att allt fungerar. När du har förvisst dig om detta kan du ta bort allt förpackningsmaterial och etiketter från elvispen och lägga förpackningsmaterialet i återvinningen. Ta inte bort några märketiketter från sladden. Det kan vara en god idé att behålla förpackningen om du behöver förvara apparaten.

- När du startar elvispen för första gången kan du eventuellt känna en lätt lukt (av "ny apparat"). Lukten kommer att försvinna efter några användningstillfällen. Rengör alla delar som kommer i kontakt med livsmedel innan du använder apparaten för första gången.

TÄRKEÄÄ: ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Lue tämä ohjekirja, ennen kuin alat käyttää vatkainta. Siinä on tärkeitä turvallisuustietoja ja sen avulla saat Dualit-vatkaimestasi täyden hyödyn.

- Säilytä tätä ohjekirjaa ja ostokuittia turvallisessa paikassa.

- Avaa pakkaus varovasti ja säilytä kaikki pakkausmateriaalit, kunnes olet vakuuttunut, että kaikki osat ovat mukana ja toimivat. Kun olet vakuuttunut tästä, poista kaikki pakkausmateriaali ja laput vatkaimesta ja kienrätä pakkausmateriaali asianmukaisesti. Älä poista johdossa olevia lappuja. Halutessasi voit käyttää pakkausta laitteen säilyttämiseen.

- Kun käynnistät sähkövatkaimen ensikertaa, siitä saattaa lähteä "uuden" hajua, joka haihtuu muutaman käyttökerran jälkeen. Puhdista kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Nimellistehon määritys – ei kotikäyttöön tai kuluttajille. Määntimme tämän prosessin avulla laitteen teholuokituksen. Tämä laboratoriotestaus vahingoittaa sähkövatkainta pysyvästi. Sekoita seuraavat aineet hitaasti käsin. Sekoita aineita sitten sähkövatkaimen vatkaenosalla asetuksella 4 korkeintaan 20 sekunnin ajan.
*Aineet: 600 g kärkeaa vehnäjauhoa, 12,5 g voita, 1 dl lämmittä vettä, 300 g hunajaa, 2 tl kuivahiivaa, 1 tl sokeria, 1 tl suolaa, 100 g mallassokeria.

*Varoitus: Tätä prosessia ei ole tarkoitettu tehtäväksi kotona. Älä vatkaa 20 sekuntia kauemmin tai suorita testiä useammin kuin kerran. Kumpikin voi vaurioittaa sähkövatkainta pysyvästi.

*Advarsel: Denne prosessen er ikke ment for hjemmebruk. Ikke bland i mer enn 20 sekunder eller utfør testen mer enn én gang. Begge deler kan føre til permanent svikt av håndmikseren.



For news, regular articles and handy tips visit:

WWW.DUALIT.COM/JOIN

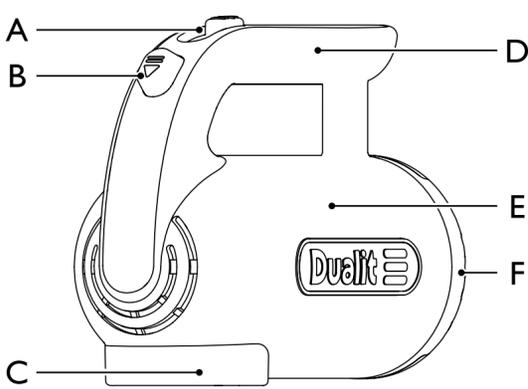


NO Håndmisker Bruksanvisningen

SV Elvisp Bruksanvisning

FIN Sauvasekoitin Käyttöohje





NO

- A. HURTIGHETSREGULERING
- B. UTLØSERKNAPP
- C. OPPBEVARING AV STØPSELET
- D. HÅNDTAK MED GODT GREP
- E. HOVEDDELEN
- F. DREIESPOKKEL
- G. VISPENE
- H. ELTEKLOER
- I. BALLONGVISP

MERK: Flatvispene eller deigkrokene må alltid brukes i par, aldri enkeltvis.

* Kun for bruk i hastighet I. Maks. kjøretid 1 minutt.

** Visping kun av lette blandinger

Alle illustrasjoner er kun veiledning – din modell kan variere i forhold til de viste illustrasjonene.

HASTIGHETSINNSTILLINGER

Følgende veiledning gjelder for valg av hastighet. Hvis du ikke følger denne veiledningen kan det medføre skade på produktet ditt og kan oppheve garantien.

INNSTILLING	FUNKSJON	TILBEHØR			BESKRIVELSE
		FLATE VISPER	ELTEKROKER	BALLONGVISP	
0	AV	-	-	-	Standby og oppbevaring - Når apparatet ikke er i bruk kan vispene kun løses hvis apparatet står i AV-posisjon.
1	MIKS OG KOMBINER	✓	✓	✗	For å kombinere væsker eller blande deig, kjøp maksimalt i 1 minutt. Videre knaing må gjøres for hånd.
2	VISPING I	✓	✗	✗	Til å blande smør og sukker, lage kakeblandinger og glasur.
3	PISKING	✗	✗	✓	Til å piske lette og luftige blandinger, vispe krem og egg.
4	VISPING II	✗	✗	✓	For litt ekstra kraft, i maksimalt 5 sekunders perioder. Bruk kun for løse røre. Må ALDRI brukes til å blande deig.
MAKS KJØRETID		2,5	1	2	

**Ikke bland lengre enn i 1 minutt. Så snart ingrediensene er blandet, må videre knaing gjøres for hånd.

Når du tilsetter ingredienser, kan blandingens konsistens endres, og det kan være at du må øke eller senke hastigheten. Ikke bruk håndmikseren lengre enn 2,5 minutter i en 5 perioder. Dersom du ignorerer disse hastighetene kan det oppheve garantien.

SV

- A. HASTIGHETSKONTROLL
- B. UTMATNINGSKNAPP
- C. SLADDFÖRVARING
- D. GREPPVÄNLIG HANDTAG
- E. HUVUDENHET
- F. VRIDPLATTA
- G. PLATTA VISPAR
- H. DEGKROKAR
- I. BALLONGVISP

OBS! Använd aldrig en platt visp eller en degkrok, de ska alltid användas i par.

*Endast för användning i hastighet I. Max. körtid 1 minut.

**Endast för att vispa lätt

Alla bilder är endast illustrationer. Din modell kan avvika från bilderna som visas.

FIN

- A. NOPEUDEN SÄÄTÖ
- B. AVAUSPAINIKE
- C. PISTOKEKOTELO
- D. EASY GRIP -KAHVA
- E. PÄÄRUNKO
- F. KIERTOALUSTA
- G. LITTEÄT VISPILÄT
- H. TAIKINAKOUKUT
- I. PALLOVATKAIN

HUOMAA: Älä koskaan käytä levyvispilöitä tai taikinakoukkuja yksittäin vaan aina pareittain.

* Käytetään vain I-nopeudella. Enimmäiskäyttöaika 1 minuutti

** Vain kevyille vispauskuomille

Kaikki kuvat ovat viitteellisiä, ja käyttämäsi malli voi poiketa näistä kuvista.

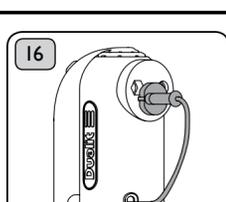
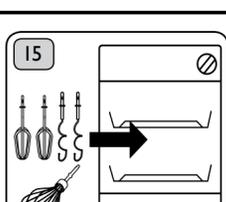
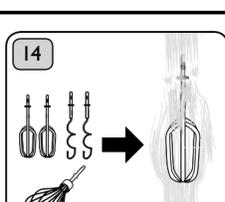
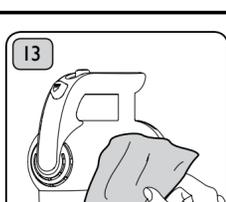
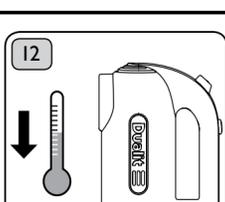
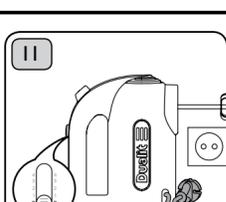
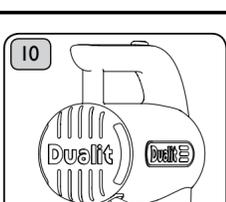
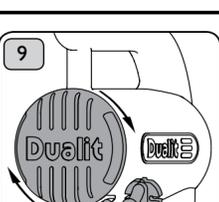
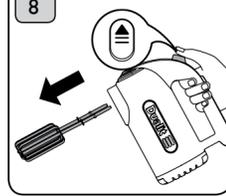
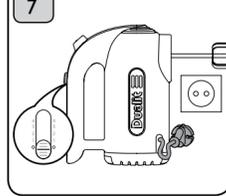
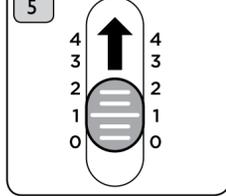
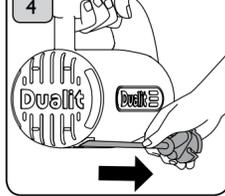
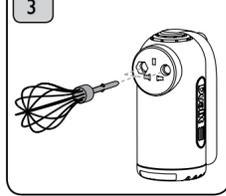
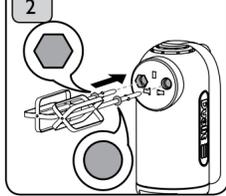
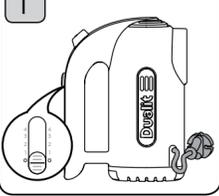
NOPEUSASETUKSET

Katso nopeusasetukset seuraavasta vatkausohjeesta. Jos näin ei tehdä, tuote voi vaurioitua ja takuu mitätöityä.

ASETUS	TOIMINTO	LISÄVARUSTEET		KUVAUS	
		LEVYVISPILÄT	TAIKINAKOUKUT		VISPILÄ
0	OFF	-	-	-	Valmiustila ja säilytys - huomaa, että vispilät irtoavat vain OFF-asennossa.
1	SEKOITUS	✓	✓	✗	Nesteliden tai taikinan sekoitus enintään 1 minuutin ajan. Lisävaivaus pitää tehdä käsin.
2	VISPILÖINTI	✓	✗	✗	*Voin ja sokerin vaahdottamiseen, pikkuleipä- ja kakkuseosten sekä kuorumusten tekemiseen.
3	VATKAUS	✗	✗	✓	Keyyiden ja kuohkeiden seosten vatkaukseen, kemavaahdon tekoon ja munien vatkaukseen.
4	VISPAUS	✗	✗	✓	Ylimääräystä tehoa enintään 5 sekunnin pyräyksin. Käytä vain löysissä seoksissa. Älä KOSKAAN käytä paksun taikinan sekoittamiseen.
ENIMMÄISKÄYTTÖAIKA		2,5	1	2	

**Sekoita enintään 1 minuutti. Sekoituksen jälkeen lisävaivaus pitää tehdä käsin.

Aineksia lisättäessä seoksen kiinteytys saattaa muuttua, ja tarvitset ehkä suurempaa tai pienempää nopeusasetusta. Vatkaanta saa käyttää enintään 2,5 minuuttia kunkin 5 minuutin jakson aikana. Jos näitä ohjenupeuksia ei noudateta, takuu voi mitätöityä.



MAKS BELASTNING

DENNE HÅNDMIKSEREN ER MENT FOR LETTE BLANDINGER. For å forlenge levetiden til håndmikseren anbefaler vi at maksmengdene i listen ikke overskrides. Mengdene er en veiledning basert på blanding i en stor bolle. NB. Ved bruk av tunge blandinger, la håndmikseren avkjøles til romtemperatur før bruk igjen.

MIKS	MAKS
Brød/kaker	250 * Mel
Sukkerkake	4 eggs Melis
Smørkrem/flytende fondant	800g
Kremfløte	500ml

* Maks. hastighet 1. Bland i maksimalt 1 minutt

KOM I GANG

1 Før du håndterer vispene eller ballongvispen, sørg for at mikserens strømledning er trukket ut fra stikkontaktens og at hastighetskontrollbryteren er satt til "0"-posisjon.

2 Påse at du setter riktig blandekrok inn i riktig hull. Match formen på undersiden av mikseren til formen på toppen av blandekroken.Sett inn ved å vri lett samtidig som du skyver kroken inn til den klikker på plass.

3 Ballongvispen passer til alle hullene. Ta tak i håndtaket på mikseren med den ene hånden og vispestammen med den andre hånd, og sett i vispen med en liten vri og skyv til den klikker på plass.

4 Hold håndtaket i den ene hånden og trekk ut kontakten, slik at ledningen blir trukket helt ut. **Ikke trekk lenger enn den røde indikatoren på ledningen.**

MAX BELASTNINGAR

ELVISPEN ÄR AVSEDD FÖR LÄTT ANVÄNDNING.

Förläng elvispens livslängd genom att inte överskrida max-kvantiteterna som listas i tabellen nedan. Kvantiteterna är riktlinjer som baseras på blanding i en stor skål.

Obs! När du arbetar med tjocka blandningar ska du låta elvispen svalna till rumstemperatur innan du använder den igen.

MIX	MAX
Bröd/bakverk	250 g mjöl*
Victoria sockerkaka	4 ägg
Kunglig glassyr	700g
Smörkräm/Fondant glassyr	800g
Vispgräddde	500ml

*Maxhastighet 1. Knåda degen i högst 1 minutt

ALOIUTS

1 Ennen kuin käsittelit vispilöitä tai pallovatkainta, varmista, että sekoitin on irrotettu pistorasiasta ja nopeuden kytkin on asetettu "0" -asentoon.

2 Varmista, että pistät oikean vispilan oikeaan reikään. Sovita vatkaimen alapinnan muoto lisälaitteen varren muotoon. Pistä sisään hieman kääntäen ja painaen, kunnes ne napsahtavat paikalleen.

3 Pallovatkaimet mahtuvat molempiin reikiin. Tartu sekoittimen kahvaan yhdellä kädellä ja vatkaimen varteen toisella kädellä ja työnnä vatkainta hieman kiertäen, kunnes se napsahtaa paikalleen.

4 Pidä kahvasta yhdellä kädellä ja vedä pistokkeesta toisella, kunnes johto on täysin ulkona. **Älä vedä johtoa sen punaista merkkiä pidemmälle.** Varmista, että johto on vedetty täysin ulos, kun laite on käytössä.

* Enimmäisnopeus 1. Sekoita enintään yksi minuutti.

Påse at ledningen er helt rett under bruk.

5 Sett ledningen i en vanlig stikkontakt. Velg en hastighet som passer til oppgaven. Vi anbefaler hastighet 1–3 for vanlig bruk.**Når du bruker deigkrokene må maskinen ikke kjøres på høyere hastighet enn 1 og ikke lengre enn i 1 minutt.**

6 Ikke slå tilbehør mot kanten av muggen, spesielt ikke glass. For å fjerne eventuelle overskytende ingredienser utenfor tilleggene, bruke en gummi- eller plastsilikkepott for å skrape av.

7 Etter at du er ferdig med å blande, vri hastighetskontroll til "0" og trekk ut.

8 Løft mikserhodet og trykk ned visputløseren, dette for å løse ut vispene. Merk: hastighetskontrollen må være satt til "0" for å løse ut vispene.

UTTREKKBAR LEDNING

9 Etter bruk, for enkel og ryddig lagring, vikle strømledningen inn i hoveddelen på mikseren, dette ved å vri driesokkelen klokkevis i samme retning som pilen på mikseren viser.

10 For å hindre skade på ledningen, trekk strømledningen forsiktig ut. Hvis ledningen sitter fast, roter driesokkelen mot klokken med en halv omdreining, og trekk ut ledningen. **Ikke trekk ledningen forbi den røde indikatoren på strømledningen.**

SIKKERHETSSTOPP

11 For å beskytte håndmikseren, er kan utstyrt med en stoppfunksjon ved overoppheting, denne stopper automatisk håndmikseren ved overbelastning. **Hvis dette skjer, sett hastighetskontrollen til "0 " og koble fra og ta ut delene.**

INDRAGBAR SLADD

9 Varje gång du har använt elvispen förvarar du den enklast genom att dra in strömsladden i elvispens huvudenhet med hjälp av den roterande basen som vrids medurs enligt pilen på elvispens hölje.

6 Slå inte tillbehören mot skålkanter och framförallt inte i glasskålar. Använd gummi eller plastredskap om du behöver skrapa bort något från tillbehören.

7 När du har vispat färdigt vrid du hastighetsreglaget till 0 och drar ut strömsladden.

8 Høj upp elvispens överdel och tryck på utmatningsknappen för att ta ut vispama. OBS! Hastighetsreglaget måste stå på 0 för att vispama ska kunna tas ur.

SÄKERHETSÄKRING

11 Elvispen skyddas med en överhettningssäkring som automatiskt stoppar elvispen om den överbelastas. **Om det inträffar ska du vrida hastighetsreglaget till 0, dra ur sladden och mata ut tillbehören.**

5 Kytke johto tavalliseen pistorasiaan. Valitse vatkaustettävään sopiva nopeusasetus. Yleiskäyttöön suosittelemme nopeusasetuksia 1–3. **Kun laitteessa on taikinakoukut, älä käytä sitä vain I-nopeudella enintään 1 minuutti.**

6 Älä ylät osia kulhon reunoihin, erityisesti lasikulhojen. Voit kaapia ylimääräiset aineet pois osista kumi- tai muovialustalla.

7 Kun olet valmis sekoitus, käännä nopeus asentoon "0" ja irrota pistoke.

8 Nosta vatkaain ja poista vispilät painamalla vapautuspainiketta. Huom: nopeuden on oltava asennossa "0", kun vispilät irrotetaan.

11 Käsin suojaamisen vuoksi sauvasekoittimessa on ylikuumentumisen leikkkaus, joka pysäyttää sauvasekoittimen automaattisesti, jos se on ylikuumentettu. **Jos näin käy, käännä nopeus asentoon "0", irrota pistoke ja poista osat.**

12 La håndmikseren avkjøles til romtemperatur før bruk igjen. Gjentatt aktivering av sikkerhetsperren kan skade apparatet ditt.Ikke overstig maksimale mengder og kjøretider.

RENGJØRING OG PLEIE

13 Vri hastighetskontrollen til "0" og trekk strømledningen ut fra stikkkontakten før rengjøing. Tørk mikseren til den er ren med en tørr klut.

14 Vask vispene, deigkloer og visp i varmt såpevann etter bruk. Skyll godt og tørk.

15 Visper, deigkloer og ballongvisp kan vaskes i en oppvaskmaskin. Bruk en vaskesyklus under 40 °C. Fjern før tørkesyklus.

Hoveddelen kan ikke vaskes i en oppvaskmaskin.

16 Løse vispene fra mikseren og oppbevar dem på en trygg plass. Mikseren bør oppbevares med strømledningen trukket inn til hoveddelen, støpselet settes inn i oppvaringsplassen slik at den står på driesokkelen.

RASK OG ENKEL 500 GRAM LOF

250 gram mel
12,5 gram smør
3/4 teskje med salt
3/4 teskje hurtigtørmgær
1 ts sukker
150 ml varmt vann

Varm opp ovnen på forhånd til 220 °C / gassmerke 7.Ved bruk av begge deigkrokene, bland mel, salt, gær, smør og sukker sammen i hastighet 1.

Tilsett vann sakte, inntil melet formes til en knudret ball. Ikke bland lengre enn i 2 minutter.

Bruk hendene til å kna deigen til en ball og pakr den deretter i mikseballen for å heves i ca. 20–30 minutter. Kna luften ut av deigen med hendene. Plasser deigen i en smurt 500 grams

brødform. La den få heve på et varmt sted i 1–2 timer. Stek i ovnen i 25–30 minutter, eller til gylden brunt.

TRADISJONELL VIKTORIANSK BLØTEKAKE - 8 PERSONER

176 g mykt smør eller margarin
175 g fint sukker
4 store egg
1 ts bakepulver
175 g selvhevende mel
1 ts vaniljessens
4 ss jordbærsyltetøy
melis til dekorasjon

Varm opp ovnen på forhånd til 180 °C / gassmerke 5. Legg smør eller margarin, sukker, bakepulver og mel i en stor bolle. Bruk de flate vispene og bland alt sammen på hastighet 2. Tilsett eggene og bland videre i 10–15 sekunder.

TRADITIONELL DUBBEL SOCKERKAKA 8 PORTIONER

Häll långsamt i vatnet tills mjölet bildar en oslät klump. Blanda inte längre än 2 minuter.

Använd händerna och knåda degen till en boll och lägg tillbaka den i skålen och låt den jäs a ungefär 20–30 minuter.

Slå ut luftbubblorna ur degen med händerna. Lägg degen i en smord limpform för 500 g. Låt den jäs a på en varm plats under 1–2 timmar. Grädda den i 25–30 minuter eller tills den är gyllenbrun.

SNABBT OCH ENKELT 500G LIMPA

250g stark vetemjöl
12,5 g smör
3/4 tsk salt
3/4 tsk torr snabbjäst
1 tsk socker
150ml varmt vatten
Värm ugnen till 220 °C. Använd båda degkrokama och blanda mjöl, salt, jäst, smör och socker på hastighet 1.

bakpulver og mjöl i en stor skål. Använd de platta vispama och blanda innehållat på hastighet 2.

Knäck med äggen och blanda i ytterligare 10–15 sekunder.

Häll smeten i två kakformar på 18 cm. Formarna ska vara välsmorda och botten ska täckas med en silikonmatta eller bakplåtspapper. Bred ut smeten jämt och grädda i 15–20 minuter. Låt kakan svalna. Lägg på sylten ovanpå den ena kakan och lägg den andra ovanpå. Pudra ordentligt med frossocker och skär rejälla bitar.

12 Anna sauvasekoittimen jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen kuin käytät sitä uudelleen. Turvakatkaisun toistuva aktivointiminen voi vahingoittaa laitetta. Älä ylät enimmäismäärää ja käyttöaikoja.

HUOLTO JA PUHTAANAPITO

13 Käännä nopeuden säädin asentoon "0" ja irrota sähköjohto pistorasiasta ennen puhdistusta. Pyyhi runko puhtaaksi kuivallla liinalla.

14 Pese vispilät, taikinakoukut ja vispilä kuumalla saippuavedellä jokaisen käyttökerran jälkeen. Huuhtele huolellisesti ja kuivaa.

15 Vispilät, taikinakoukut ja pallovatkain ovat konepesun kestäviä. Käytä pesujaksota alle 40 ° C. Poista ennen kuivausohjelmaa.

Päärunko ei kestä konepesua.

16 Irrota vispilät sekoittimesta ja säilytä niitä huolellisesti. Sekoitin tulee säilyttää johto vedettynä runkoon, pistoke asetettuna pistokekoteloon ja pystyasennossa kääntöalustalla.

NOPEA JA HELPPU 500 G LIMPPU

250 g vahvaa vehnäjauhoa
12,5 g voita
3/4 tl suola
3/4 tl pikahiivaa
1 tl sokeria
150 ml lämmintä vettä

Esilämmitä uuni 220 °C:seen. Käytä molempia taikinakoukkuja ja sekoita I-nopeudella jauhot, suola, hiiva, voi ja sokeri.

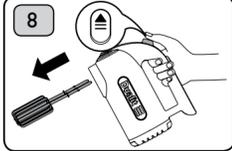
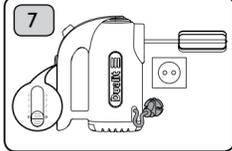
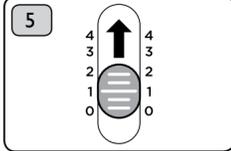
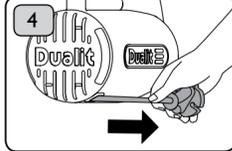
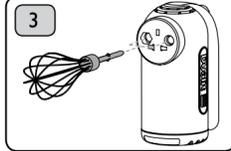
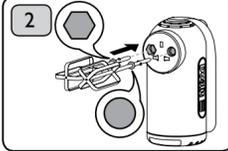
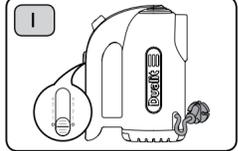
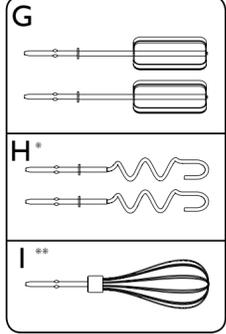
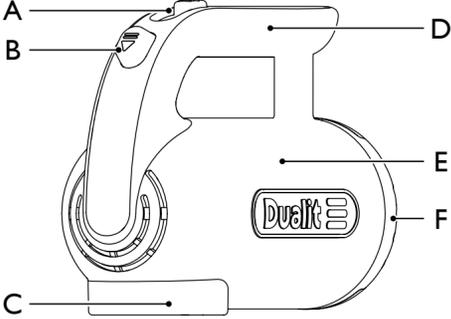
Lisää hitaasti vettä, kunnes jauho muodostaa karkean pallon. Sekoita enintään 2 minuuttia. Vaivaa käsillä taikina palloksi ja laita se sitten takaisin kulhoon nousemaan noin 20–30 minuuttiksi.

Riko kannanumat ja vatkaa vielä 10–15 sekuntia.

Kaada kahteen 18 cmn kakkuvuokaan. Uuoat pitää voidella hyvin ja pohjat vuorata silikonmatolla tai leivinpaperilla. Levitä tasaisesti ja paista 15–20 minuuttia. Jätä jäähtymään.

Levitä hilloa toisen kakan päälle ja laita toinen kaku päälle.

Peitä tomusokerilla ja leikkaa reiluiksi annoksiksi.



ES

- A. CONTROL DE VELOCIDAD
 B. BOTÓN DE EXPULSIÓN
 C. ALMACENAMIENTO DEL ENCHUFE
 D. MANGO DE FÁCIL AGARRE
 E. CUERPO
 F. BASE GIRATORIA
 G. PALAS PLANAS
 H. GANCHOS AMASADORES
 I. BATIDOR

NOTA: Nunca utilice un solo batidor plano o gancho para masa, siempre use en pares.

* Para usar únicamente con la velocidad '1'. Tiempo de uso máximo: 1 minuto. ** Únicamente cargas para batir livianas

Todas las ilustraciones se ofrecen únicamente a título orientativo; es posible que su modelo sea distinto de las ilustraciones que aparecen en este manual.

AJUSTES DE VELOCIDAD

Para seleccionar la velocidad de batido, utilice como referencia estas indicaciones: Si no lo hace, podría dañar el producto e invalidar la garantía.

CONFIGURACIÓN	FUNCIÓN	ACCESORIOS			DESCRIPCIÓN
		BATIDORES PLANOS	GANCHOS PARA MASA	BATIDOR DE GLOBO	
0	APAGADO	-	-	-	Estado de reposo y almacenamiento - Recuerde que los batidores se podrán retirar únicamente cuando la máquina esté APAGADA.
1	MEZCLAR Y COMBINAR	✓	✓	✗	Para combinar líquidos o mezclar masa durante 1 minuto como máximo. Si desea seguir amasando, utilice las manos.
2	BATIR	✓	✗	✗	Para batir la manteca con el azúcar, preparar mezclas de bizcochos y pasteles, y realizar glaseados.
3	MONTAR	✗	✗	✓	Para batir mezclas ligeras y aireadas, preparar crema chantilly y batir huevos.
4	AGITAR	✗	✗	✓	Para darle un poco más de fuerza, en intervalos de no más de 5 segundos. Utilizar únicamente con mezclas poco consistentes. No utilizar NUNCA para mezclar masas compactas.
TIEMPO MÁXIMO DE USO		2,5	1	2	

**No mezcle durante más de 1 minuto. Una vez combinados, si desea seguir amasando, utilice las manos. A medida que agrega ingredientes, puede cambiar la consistencia de la mezcla y es posible que necesite configurar una mayor o menor velocidad. No utilice la batidora de mano durante más de 2,5 minutos en cualquier período de 5 minutos. No respetar estas velocidades podría invalidar su garantía.

FR

- A. RÉGLAGE DE VITESSE
 B. BOUTON D'ÉJECTION
 C. RANGEMENT DE LA PRISE
 D. POIGNÉE À PRISE FACILE
 E. CORPS PRINCIPAL
 F. BASE PIVOTANTE
 G. BATTEURS PLATS
 H. CROCHETS PÉTRISSEURS
 I. FOUET

REMARQUE**:** Ne jamais utiliser un seul batteur ou crochet à pâte, toujours utiliser deux par deux.

*À utiliser uniquement avec la vitesse « 1 ». Durée d'utilisation maximum : 1 minute.

** Uniquement pour fouetter les mélanges légers

Toutes les illustrations sont uniquement données à titre indicatif. Il est possible que ce modèle diffère de celui qui est illustré.

RÉGLAGES DE VITESSE

Consulter le guide suivant sur les mélanges pour choisir les vitesses appropriées. Sinon l'appareil risque d'être endommagé et la garantie pourrait devenir caduque.

RÉGLAGE	FONCTION	ACCESSOIRES			DESCRIPTION
		BATTEURS PLATS	CROCHETS PÉTRISSEURS	FOUET BALLON	
0	OFF	-	-	-	Veille et rangement - Il convient de noter que l'éjection des batteurs ne peut se faire que si l'appareil est sur la position d'arrêt (Off).
1	MÉLANGER	✓	✓	✗	Pour mélanger des liquides ou de la pâte pendant 1 minute maximum. Tout pétrissage supplémentaire doit être effectué à la main.
2	BATTRE	✓	✗	✗	Pour monter en crème du sucre et du beurre, réaliser une préparation pour biscuits, des préparations pour gâteau et des glaçages
3	FOUETTER	✗	✗	✓	Pour fouetter les mixtures légères et mousseuses, faire de la crème fouettée et battre des œufs en neige.
4	BATTRE AU FOUET	✗	✗	✓	Pour un peu plus de puissance à raison de rafales de 5 secondes maximum. À utiliser que pour les préparations peu denses. NE JAMAIS utiliser pour mélanger de la pâte.
DURÉE D'UTILISATION MAX.		2,5	1	2	

**Ne pas mélanger pendant plus d'une minute. Une fois la pâte liée, tout pétrissage supplémentaire doit être effectué à la main. À l'ajout des ingrédients la consistance du mélange est susceptible de varier et il sera peut-être nécessaire d'augmenter ou de réduire la vitesse. Ne pas utiliser le batteur pendant plus de 2,5 minutes par période de 5 minutes. Le non-respect de ces vitesses peut rendre la garantie caduque.

IT

- A. CONTROLLO DELLA VELOCITÀ
 B. PULSANTE DI ESPULSIONE
 C. ALLOGGIAMENTO PER CAVO
 D. IMPUGNATURA FACILE
 E. CORPO PRINCIPALE
 F. BASE GIREVOLE
 G. BATTITORI
 H. GANCI DA IMPASTO
 I. FRUSTA

NOTA: Non utilizzare mai le fruste piatte o gli uncini da soli, utilizzarli sempre in coppia.

* Da utilizzare esclusivamente con la velocità "1". Tempo massimo di funzionamento di 1 minuto.

** Montare solo carichi leggeri

Le immagini vengono fornite esclusivamente a titolo illustrativo e potrebbero non corrispondere al modello acquistato.

IMPOSTAZIONI DI VELOCITÀ

Vedere le seguenti istruzioni sull'uso dello sbattitore per la selezione delle impostazioni di velocità, diversamente si rischia di danneggiare il prodotto e invalidare la garanzia.

IMPOSTAZIONE	FUNZIONE	ACCESSORIO			DESCRIZIONE
		FRUSTE PIATTE	UNCINI PER IMPASTARE	FRUSTE ROTONDE	
0	SPENTO	-	-	-	Stand-by e conservazione - Si noti che le fruste verranno espulse solo quando l'apparecchio è impostato su "OFF".
1	AMALGAMA E UNISCE	✓	✓	✗	Consente di unire liquidi o amalgamare impasti per un massimo di un minuto. Una successiva ulteriore lavorazione dell'impasto deve essere realizzata a mano.
2	SBATTE	✓	✗	✗	Per incorporare burro e zucchero, preparare impasti per biscotti e dolci e glassare.
3	MONTA	✗	✗	✓	Per montare composti soffici e leggeri, ottenere la panna montata e sbattere le uova.
4	FRUSTA	✗	✗	✓	Per una potenza extra, per un intervallo non superiore ai 5 secondi. Utilizzare solo per impasti densi. NON utilizzare MAI per impasti densi.
TEMPO MASSIMO DI FUNZIONAMENTO		2,5	1	2	

**Amalgamare per al massimo 1 minuti. Una volta amalgamato, l'impasto va ulteriormente lavorato a mano. A mano a mano che si aggiungono gli ingredienti, la consistenza del composto può cambiare e sarà pertanto necessario aumentare o diminuire l'impostazione della velocità. Se si utilizza lo sbattitore per 5 minuti, effettuare una pausa ogni 2,5 minuti, diversamente la garanzia potrebbe essere invalidata.

NL

- A. SNELHEIDSGEDELING
 B. OPEN KNOP
 C. STEKKEROPSLAG
 D. MAKKELIJK VAST TE HOUDEN HANDVAT
 E. HOOFDDEEL
 F. DRAAIVOET
 G. PLATTE KLOPPERS
 H. DEEGHAKEN
 I. GARDE

OPMERKING: Gebruik nooit één garde of deeghaak, maar altijd twee tegelijk.

* Uitsluitend stand 1 gebruiken. Maximaal 1 minuut gebruiken.

** Alleen voor het kloppen van lichte mengsels.

Alle afbeeldingen zijn enkel ter illustratie, uw model kan ervan afwijken.

SNELHEDEN

Bepaal de snelheidsinstellingen van uw handmixer aan de hand van de volgende richtlijnen: Als u dit niet doet, kan uw product schade oplopen en uw garantie vervallen.

STAND	FUNCTIE	OPZETSTUKKEN			BESCHRIJVING
		GARDES	DEEGHAKEN	BALLONGARDE	
0	UIT	-	-	-	Standby en opbergstand - U kunt de gardes uitsluitend uitwerpen als de snelheidsregelaar op "UIT" staat.
1	MIXEN & COMBINEREN	✓	✓	✗	Voor het combineren van vloeistoffen of het mengen van deeg gedurende maximaal 1 minuut. Verder kneden moet met de hand gebeuren.
2	KLOPPEN/ MIXEN	✓	✗	✗	Voor het romig kloppen van boter en suiker, voor het bereiden van koekjes- en cakebeslag en glazuur.
3	KLOPPEN	✗	✗	✓	Voor het kloppen van lichte en luchtige mengsels, het maken van slagroom en het kloppen van eieren.
4	GARDE	✗	✗	✓	Voor korte stoten van maximaal 5 seconden met iets meer vermogen. Uitsluitend gebruiken voor luchtige mengsels. NOOIT gebruiken om deeg te mengen.
MAXIMALE GEBRUIKSTIJD		2,5	1	2	

**Niet langer dan 1 minuut mixen. Zodra alles vermengd is, moet u verder kneden met de hand. Naarmate u ingrediënten toevoegt, kan de substantie van het mengsel veranderen en moet u de snelheidsstand misschien verhogen of verlagen. Gebruik uw handmixer niet langer dan 2,5 minuut per periode van 5 minuten. Als u zich niet aan deze snelheden houdt, kan uw garantie vervallen.

CARGAS MÁXIMAS

ESTA BATIDORA DE MANO ESTÁ PENSADA PARA UN USO LIVIANO. Para alargar la vida de su batidora amasadora le recomendamos las cantidades máximas que no se pueden superar. Las cantidades se basan en un recipiente grande. NB. Cuando utilice mezclas pesadas deje que la batidora amasadora se enfríe a temperatura ambiente antes de volverla a utilizar.

MEZCLA	MÁX
Pan / repostería	250g* Harina
Bizcocho	4 huevos
Glaseado real	700g
Crema de mantquilla/fondant	800g
Nata batida	500ml

* Velocidad máx. '1'. Mezclar únicamente durante 1 minuto como máximo.

CHARGES MAX.

CE BATTEUR MIXEUR EST DESTINÉ À UNE UTILISATION PEU INTENSIVE. Pour prolonger la vie de votre mixeur, il est recommandé de ne pas dépasser les quantités maximum indiquées dans le tableau. Les quantités sont fournies à titre indicatif en se basant sur l'utilisation d'un grand bol avec le mixeur. Remarque : pour un mélange épais, laissez le mixeur refroidir à température ambiante avant de le réutiliser.

MÉLANGER	MAX
Pain/pâtisserie	250 g* Farine
Génoise	4 œufs
Glaçage royal	700g
Beurre fouetté/fondant	800g
Crème fouettée	500ml

*Vitesse maximum « 1 ». Ne pas mélanger pendant plus d'une minute.

CARICHI MASSIMI

LO SBATTITORE È STATO CONCEPTO PER CARICHI LEGGERI. Per prolungare la vita del vostro mixer si consiglia di non superare le quantità massime elencate nella tabella. Le quantità sono una guida basata sulla miscelazione in una ciotola grande. NB. Quando si utilizzano miscele pesanti fare raffreddare il mixer a temperatura ambiente prima di utilizzarlo nuovamente.

MIX	MAX
Pane/Impasti	250g* farina
Pan di Spagna	4 uova
Glassa	700g
Crema/Glassa fondente	800g
Panna da montare	500ml

* Velocità max. "1". Impastare solo per un massimo di un minuto.

MAXIMALE BELASTING

DEZE HANDMIXER IS BEDOELD VOOR LICHT GEBRUIK. Om de levensduur van uw handmixer te verlengen adviseren wij u om de in de tabel vermelde maximale hoeveelheden niet te overschrijden. De hoeveelheden zijn een richtlijn op basis van mengen in een grote kom. NB: Laat bij zware mengsels de handmixer afkoelen tot kamertemperatuur, voordat u deze opnieuw gebruikt.

MENGSEL	MAX
Brood / gebak	250 g* Bloem
Moskovisch gebak	4 eggs
Eiwitglazuur	700g
Botercrème / Fondantglazuur	800g
Slagroom	500ml

* Max. snelheid: stand 1. Nooit langer dan 1 minuut mixen.

CÓMO EMPEZAR

1 Antes de manipular las palas o el batidor, asegúrese de que la batidora amasadora está desenchufada de la fuente de alimentación y que el control de velocidad esté en "0".

2 Asegúrese de insertar el batidor correcto en el orificio correcto. Haga coincidir la forma de la parte inferior de la batidora con la forma del extremo del accesorio. Insértelo girando y empujando suavemente hasta que escuche un "clic" cuando esté correctamente colocado.

3 El batidor se puede insertar en cualquiera de los dos agujeros. Sujete el mango de la batidora con una mano y la vaina del batidor con la otra. Inserte el batidor girándolo ligeramente y empujando hasta que encaje con un "clic".

4 Sujete el mango con una mano y tire del enchufe hasta que el cable esté completamente extendido. **No tire más allá del indicador rojo del cable.** Asegúrese de que el cable está totalmente extendido cuando está en uso.

5 Enchufe el cable en un toma de corriente eléctrica estándar. Elija la velocidad apropiada para la tarea que realizará. Recomendamos configurar la velocidad en 1-3 para el uso general. **No superar la velocidad '1' durante más de 1 minuto al utilizar los ganchos de amasar.**

6 No golpee los accesorios en el borde de los recipientes, en especial en los de cristal. Para quitar el exceso de ingredientes de los accesorios utilice una espátula de goma o plástico para limpiarlas.

7 Una vez que haya terminado de mezclar, gire el control de velocidad a "0" y desenchufe.

8 Levante el cabezal de la batidora amasadora y pulse el botón de expulsión para expulsar las palas. Nota: el control de velocidad debe estar en "0" para expulsar las palas.

CABLE RETRÁCTIL

9 Después de cada uso, para un almacenamiento fácil y ordenado, enrolle el cable alrededor del cuerpo de la batidora girando la base giratoria hacia la derecha según la dirección de la flecha en el cuerpo de la batidora mezcladora.

10 Para evitar daños siempre tire suavemente del cable de alimentación. Si el cable se enrolla, gire la base hacia la izquierda media vuelta, luego tire del cable. **No tire del cable más allá del indicador rojo.**

11 Para proteger su batidora amasadora, ésta está equipada con un apagado por sobrecalentamiento, que apagará automáticamente la batidora amasadora si se sobrecarga.

12 Deje que la batidora amasadora se enfríe a temperatura ambiente antes de volverla a utilizar. La activación repetida de la desconexión de seguridad podría dañar el aparato. No supere las cantidades máximas ni los tiempos de uso.

13 Quite las palas de la batidora y guárdelas con cuidado. La batidora mezcladora se debe guardar con el cable retráctil dentro del cuerpo, el enchufe debe estar dentro del almacenamiento y sobre la base giratoria.

14 Lave las palas, los ganchos amasadores y el batidor con agua jabonosa caliente después de cada uso. Enjuáguelos bien y séquelos.

15 Las palas, ganchos amasadores y batidor se pueden lavar en el lavavajillas. Utilice un ciclo de lavado inferior a 40° C. Séquelos antes del ciclo de secado.

16 Quite las palas de la batidora y guárdelas con cuidado. La batidora mezcladora se debe guardar con el cable retráctil dentro del cuerpo, el enchufe debe estar dentro del almacenamiento y sobre la base giratoria.

DESCONEXIÓN AUTOMÁTICA

11 Para proteger su batidora amasadora, ésta está equipada con un apagado por sobrecalentamiento, que apagará automáticamente la batidora amasadora si se sobrecarga.

12 Deje que la batidora amasadora se enfríe a temperatura ambiente antes de volverla a utilizar. La activación repetida de la desconexión de seguridad podría dañar el aparato. No supere las cantidades máximas ni los tiempos de uso.

LIMPIEZA Y CUIDADO

13 Gire el control de velocidad a "0" y desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente antes de limpiar. Limpie el cuerpo de la batidora con un paño seco.

14 Lave las palas, los ganchos amasadores y el batidor con agua jabonosa caliente después de cada uso. Enjuáguelos bien y séquelos.

15 Las palas, ganchos amasadores y batidor se pueden lavar en el lavavajillas. Utilice un ciclo de lavado inferior a 40° C. Séquelos antes del ciclo de secado.

16 Quite las palas de la batidora y guárdelas con cuidado. La batidora mezcladora se debe guardar con el cable retráctil dentro del cuerpo, el enchufe debe estar dentro del almacenamiento y sobre la base giratoria.