



Russell Hobbs

Dansk brugervejledning

Russell Hobbs White Metal Håndmixer – Model 14247-56



Instruktionsvejledning

Læs venligst brugsanvisningen omhyggeligt igennem og opbevar den til fremtidig brug. Husk at lade vejledningen medfølge, hvis køkkenredskabet videregives. Fjern emballagen, men opbevar den indtil du er blevet fortrolig med apparatet.

Vigtige sikkerhedshenvisninger

1. Dette apparat bør kun betjenes af voksne eller under voksent opsyn. Brugen og opbevaringen bør ske udenfor børns rækkevidde.
2. Apparatet må ikke udsættes for væsker eller anvendes indenfor badeværelset, i nærheden af vand eller udendørs.
3. Fingre, hår, beklædning og køkkenredskaber bør holdes væk fra piskeris og dejkroge.

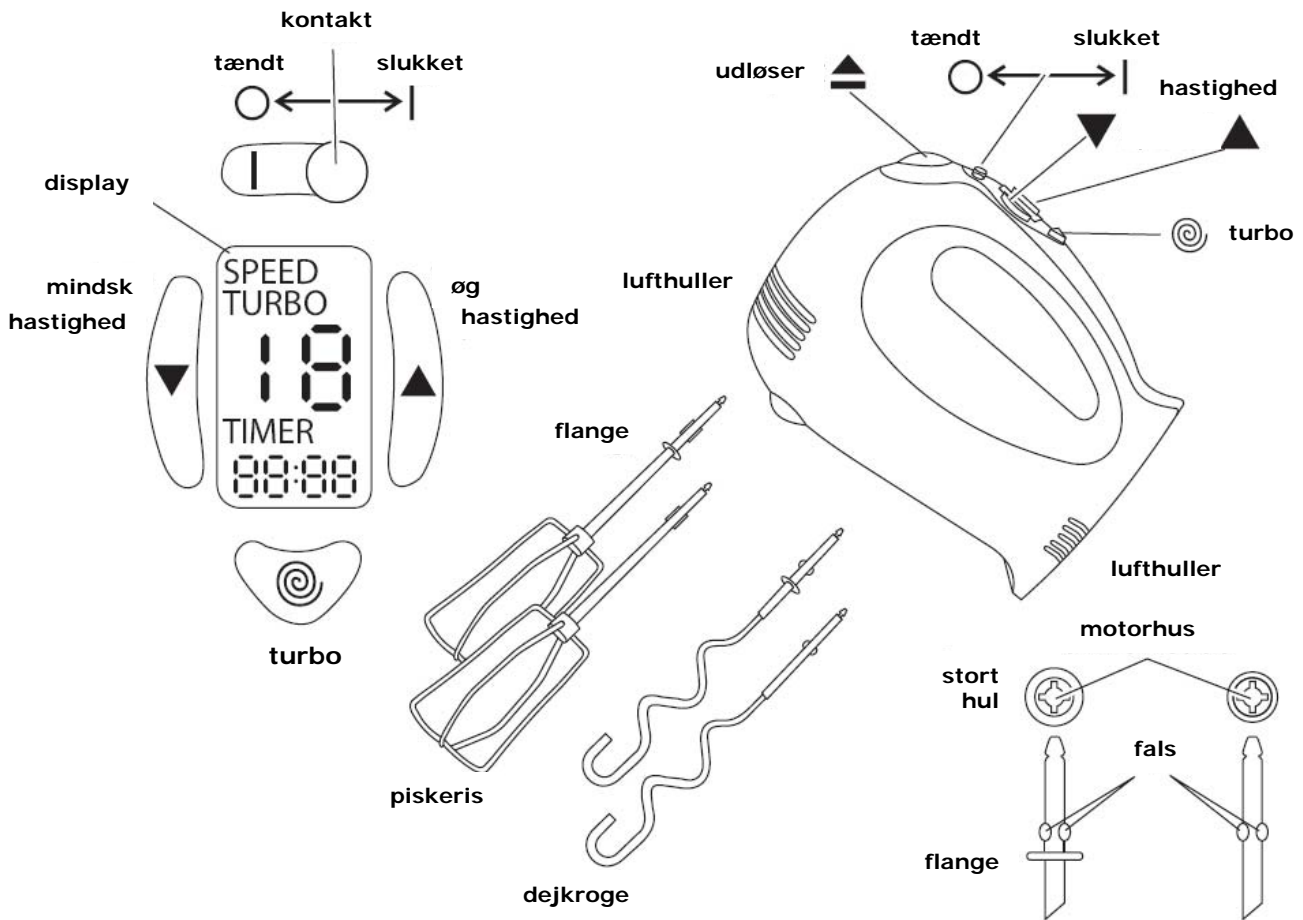


4. Sluk apparatet og træk stikket ud, før du påsætter eller aftager piskeris/dejkroge, før rengøring og når det ikke er i brug.
5. Sørg for at ledningen ikke kan faldes/snubles over eller kommer i klemme.
6. Efterlad aldrig apparatet med stikket i stikkontakten.
7. Brug enten piskeris eller dejkroge parvis, bland dem ikke indbyrdes.
8. Brug ikke andet udstyr eller tilbehør sammen med apparatet end det medfølgende.
9. Hold lufthullerne frie, put aldrig genstande deri.
10. Brug ikke apparatet i mere end 10 minutter ad gangen. Lad det hvile i 10 minutter efter 10 minutters brug.
11. Anbring/anvend ikke apparatet eller ledningen nær komfur, varmeplader, varmelegemer eller andre varmekilder.
12. Apparatet må ikke bruges til andre formål end de i denne brugsanvisning beskrevne.
13. Apparatet er dobbelt-isoleret og skal ikke tilsluttes jordforbindelse.
14. Tag ikke apparatet i brug, hvis det er i stykker eller ikke fungerer efter hensigten.
15. Undgå fare - hvis der opstår skade eller brud på ledningen, skal denne udskiftes af firmaet, servicecentret eller en kvalificeret person.

Kun til brug i almindelig husholdning!




Russell Hobbs







Russell Hobbs

Påsætning af piskeris/dejkroge



1. Sluk apparatet  og træk ledningen ud af stikket før du påsætter eller aftager piskeris/dejkroge.
2. Drej piskerisene eller dejkrogene, indtil skafterne passer ned i de respektive huller. Skub dem derefter op, indtil de klikker på plads.
3. Skaftet af hvert piskeris og hver krog skal anbringes i de respektive huller - der er forskel på falsen.
4. Anbring piskeriset/dejkrogen med flangen i apparatets venstre hul med falsen (set nedefra).
5. Brug piskeris eller dejkroge parvis - brug ikke forskellige slags i samme par.

Afmontering af piskeris/dejkroge




6. Sluk for apparatet  og træk stikket ud. Ryst påsiddende dejmasse af i blandingsskålen.
7. Hold på begge ris/kroge, så de ikke hopper af og tryk nu på . Derved frigøres disse.

OBS: Af sikkerhedsmæssige hensyn kan piskeris/dejkroge ikke afmonteres før mixeren er slukket


Funktionskontakten

8. Skub kontakten til højre for at tænde for apparatet  og til venstre for at slukke det .
9. Når der tændes for apparatet, oplyses displayet, derefter vises "SPEED" (hastighed) øverst til venstre, "0" i midten og "TIMER00:00" fornedet.

Hastighedskontrollen

10. Du kan vælge mellem 16 hastigheder, fra 1 (lavest) til 16 (højest).
11. Tryk  for at øge og  for at mindske hastigheden.
12. Displayet viser "SPEED" (hastighed) øverst til venstre og den valgte hastighed (1-16) i midten.
13. Hvis hastigheden ønskes reduceret til 0, skal du bruge funktionskontakten til at slukke for apparatet.
14. Displayets nedre del viser, i hvor mange minutter og sekunder motoren har kørt. Displayet nulstilles automatisk, når der stoppes eller når mixeren slukkes.
15. For hurtigstop, skub tænd/sluk-kontakten til venstre .

Turboknappen

16. Tryk på knappen  for at tilsidesætte hastighedskontrollen og øge til maks. hastighed.
17. "TURBO" vises øverst til venstre og hastighedsvisningen forsvinder.
18. Turbo fungerer kun ved tændt motor (1-16).

Tider og hastigheder

19. Hvis du bruger en kagebog eller opskrift, følg denne.
20. Hvis du arbejder uden opskrift, må du prøve dig frem.
21. Forskellige anvendelsestider og hastigheder forandrer blandingens mængde, konsistens og sammensætning.
22. Almindeligvis bruges længere anvendelsestid og langsommere hastighed ved store mængder, tyk konsistens og en stor andel af tørstoffer i forhold til væske.
23. Ved mindre mængder, tyndere konsistens og mere væske end tørstof i blandingen anvendes almindeligvis kortere anvendelsestider og højere hastigheder.
24. Hastighed og røretid er ikke altid så afgørende eller kan være et spørgsmål om smag. Hvis du er i tvivl, så brug hastighedsstød (turbo). Tænd og sluk skiftevis og kontroller smagen og konsistensen indtil du finder den rigtige måde.

Brug af håndmixeren

25. Brug mixeren til at blande/piske dej, æggehvite, fløde osv.
26. Vent med at tænde for apparatet indtil piskerisene/dejkrogene er nede i dejen/væsken (skålen) for at undgå spild og stænk.
27. Anvend dejkrogene ved blanding af tunge deje (eks. brød og kager).
28. Brug mixeren kun til blanding af deje. Den er ikke beregnet til at ælte med; du risikerer at den brænder sammen.
29. Uanset, hvordan dejen skal blandes, anbefaler vi at ælte med håndkraft, da dette frembringer en smidigere dej og dermed bedre resultater.
30. Sluk for mixeren | , hvis du vil sætte den ned og ryst dejblandingen af risene/krogene.
31. Brug ikke apparatet i mere end ti minutter ad gangen. Lad den hvile i ti minutter, før du fortsætter.

Vedligeholdelse

32. Sluk apparatet | og træk stikket ud før rengøring.
33. Apparatet rengøres udvendigt med en fugtig klud.
34. Piskeris/dejkroge rengøres som almindelig bestik.
35. Hold ventilationshullerne frie og rene.
36. Nedsenk ikke apparatet i vand eller væske.
37. Anvend ikke skrappe rengøringsmidler eller opløsningsmidler