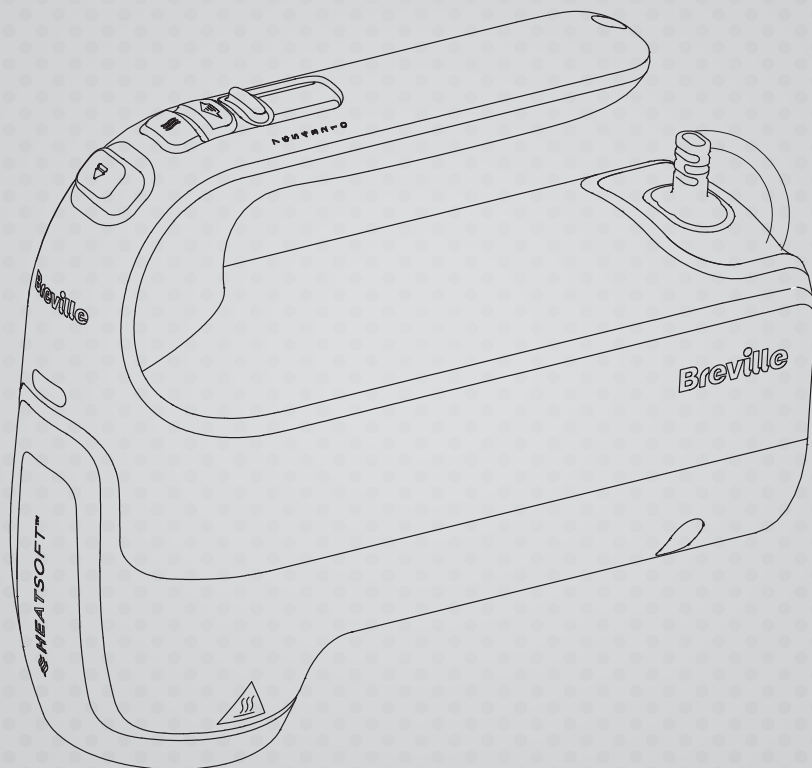


# Breville®

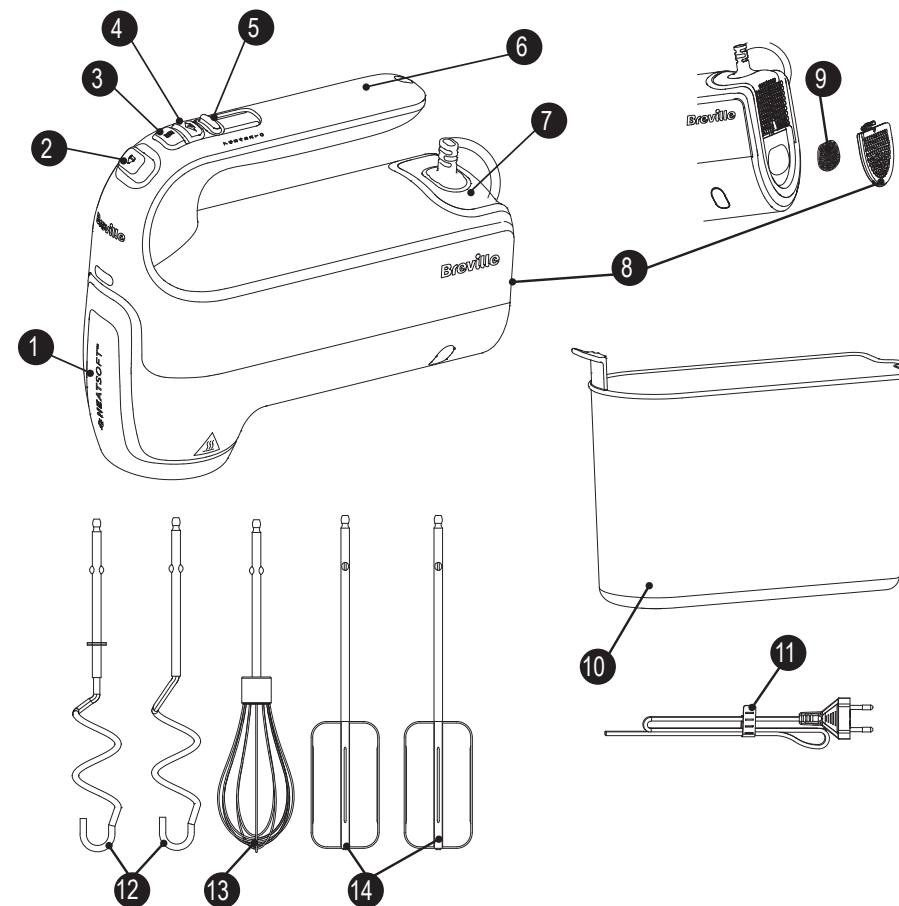
Turn **on** your creativity®



Hand Mixer with  
**HEATSOFT™** Technology

**VFM021X**

<b>EN</b>	Instructions for Use.....	5
<b>FR</b>	Instructions .....	11
<b>ES</b>	Instrucciones de uso.....	16
<b>PL</b>	Instrukcja użytkowania .....	22
<b>IT</b>	Istruzioni per l'uso.....	27
<b>DE</b>	Bedienungsanleitung.....	33
<b>PT</b>	Instruções de Utilização .....	38
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing .....	44
<b>SE</b>	Bruksanvisning .....	49
<b>CZ</b>	Návod k použití.....	54
<b>RO</b>	Instrucțiuni de utilizare.....	59



**IMPORTANT SAFETY INFORMATION****READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE**

Children shall not use this appliance. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

Keep the appliance and its cord out of the reach of children.

Never use this appliance for anything other than its intended use. This appliance is for household use only. Do not use this appliance outdoors.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This appliance generates heat during use. Adequate precautions must be taken to prevent the risk of burns, scalds, fires or other damage to persons or property caused by touching hot surfaces whilst in use or during cooling.

Always switch off and disconnect from the mains supply socket if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning or approaching parts that move during use.

Always allow the appliance to cool before assembling, disassembling, cleaning or before storage.

Do not immerse the main body of the appliance, power cord and plug in water or any other liquid. The dough hooks, beaters and whisk should be washed in hot soapy water or in a dishwasher. See cleaning section for full details.

All accessories (beaters, dough hooks, whisk) should not be used for longer than 4 minutes 30 seconds. When mixing extremely heavy loads the appliance should not be operated for more than 1 minute 30 seconds or use the HeatSoft™ feature for longer than 5 minutes continuously.

**IMPORTANT:** In the case of the mixer overheating due to excessive load, the safety cutout will activate, preventing the mixer from operating. Should this occur, switch the mixer off at the power outlet and allow the mixer to cool for 10 minutes before switching back on.

- Always ensure that hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Always use the appliance on a stable, secure, dry and level surface.
- This appliance must not be placed on or near any potentially hot surfaces (such as a gas or electric hob).
- Never let the power cord hang over the edge of a worktop, touch hot surfaces or become knotted, trapped or pinched.
- Do not use the appliance if it has been dropped or if there are any visible signs of damage.
- Never use any accessory or attachment not recommended by the manufacturer.
- Remove attachments from the appliance before washing or cleaning them.
- Keep fingers, hair and clothing away from the moving parts of the appliance when it is in use.

**HEAT CAUTIONS**

1. Do not turn on the HeatSoft™ feature while the mixer is in the storage container.
2. Do not put anything else in the storage container except the contents of this box.
3. Do not touch or hold your hands beneath the heat nozzle while the HeatSoft™ feature is on.
4. Do not have the HeatSoft™ feature on while unit is sitting on the counter on its base.
5. Do not use without the heater vent cover and filter in place.

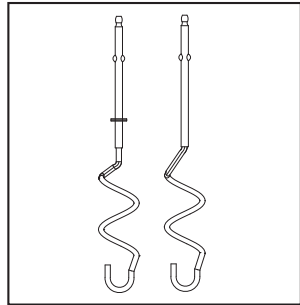


Figure 1

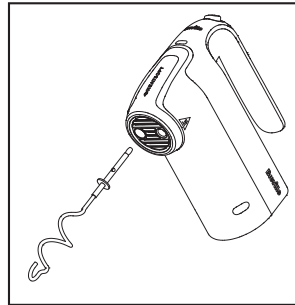


Figure 2

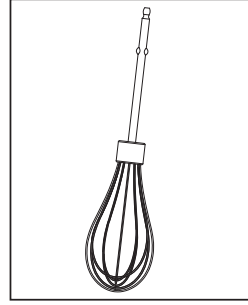


Figure 3

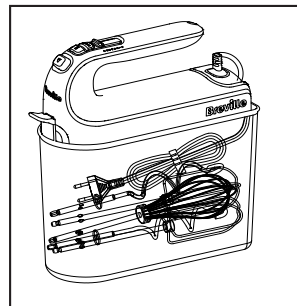


Figure 4

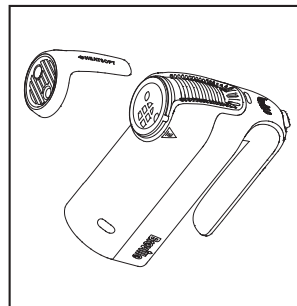


Figure 5

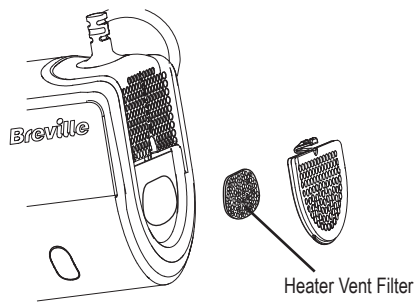


Figure 6

Heater Vent Filter

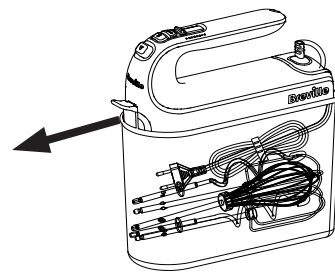


Figure 7

## PARTS

- 1 Magnetic Nozzle
- 2 Beater Eject Button
- 3 HeatSoft™ Button
- 4 Boost Button
- 5 7-Speed Control
- 6 Ergonomic Handle
- 7 Power Cord
- 8 Heater Vent Cover
- 9 Heater Vent Filter
- 10 Storage Case
- 11 Power Cord Strap
- 12 Dough Hooks
- 13 Whisk
- 14 Beaters

## USING YOUR HAND MIXER

### Learning About Your Hand Mixer

The Breville® Hand Mixer with HeatSoft™ Technology has been designed to allow you to bake when inspired. No more waiting for ingredients like butter to reach room temperature! Now you can soften and mix in one step!

### Did You Know?

Many recipes require ingredients like butter to be at room temperature. Butter will only reach room temperature after hours of sitting on the counter. If you use butter that's cold, straight from the refrigerator, it will result in heavy and dense baked goods. Butter that is microwaved or melted can create an oily batter resulting in soggy, flat cookies. Using room temperature ingredients creates fluffier results and better baked goods.

### HeatSoft™ Button:

The HeatSoft™ button allows for butter to be softened while mixing. HeatSoft™ Technology uses gentle heat to bring cold ingredients to room temperature while mixing eliminating the need to plan ahead.

### Boost Button

The boost button features allows for an added boost to the selected speed setting at the press of the button.

### Beater Eject Button

The beater eject button design allows for a separate push of the thumb to release the beaters, dough hooks or whisk.

**CAUTION:** Make sure hand mixer is unplugged before removing or inserting any attachments.

### Power Cord Management

The power cord strap that comes attached to the power cord keeps it organised when wrapped.

### Beaters

The beater design allows for thorough, fast mixing results for all types of mixtures. The beaters are dishwasher safe.

### Dough Hooks

Use these hooks (see Figure 1) to knead bread dough, pizza dough or other heavy mixtures and doughs. Use at lower speeds for best results.

### Whisk

The whisk (see Figure 3) is used to beat air into mixtures such as egg whites, yolks or cream.

### Storage Case

Lets you store your hand mixer, accessories, and power cord conveniently together for easy access and travel (see Figure 4).

### Magnetic Nozzle

The magnetic nozzle is removable for easy cleaning. (see Figure 5).

### Prepping your Mixer

Before using your mixer for the first time, wash the beaters, dough hooks and whisk. Rinse and dry.

To place the beaters in the unit first ensure speed control is "0 (OFF)" and unit is unplugged. Then ensure magnetic nozzle is in place. Insert beaters one at a time, by placing the stem end of beaters into the opening drive holes on the bottom of the mixer. Turn beater slightly and push in until beater clicks into position.

Note that the beaters are interchangeable but dough hooks are not. When using dough hooks, the dough hook with the collar on the stem (see Figure 2) fits into the large drive hole on the mixer. If dough hooks do not click into the drive holes, reverse and try again.

Plug cord into an appropriate outlet.

### Softening Butter/Creaming

1. Cut of cold butter into approximately 2.5cm cubes and place them into the mixing bowl with sugar.
2. Press the HeatSoft™ button once, and then turn on the beaters. Start mixing at speed setting 1 for approximately 45 seconds or until there are no more large chunks of butter. Then turn to speed 5-7 for the remainder of time recommended in the chart.  
**NOTE:** When the HeatSoft™ button is functioning, a white light will illuminate and the heat fan will turn on.

Sugar Amount (grams)	Butter Amount (grams)	Softening Time (minutes)
100g	100g	1 to 1 ½ minutes
200g	200g	2 to 2 ½ minutes

**CAUTION:** ⚠ Do not touch or hold your hand beneath the heat nozzle while the HeatSoft™ feature is ON.

**NOTE:** Turn off the HeatSoft™ feature after the amount of time listed in the chart above to avoid over creaming.

3. Once the creaming is completed press the HeatSoft™ button again to turn off the heat and the white light will fade out and the fan will turn off.

4. Continue mixing with the rest of the ingredients following the recipe. For more details continue to the mixing section.

### Mixing

1. Add in the rest of the ingredients into the mixing bowl.  
**NOTE:** To avoid splatters start unit on lowest speed and slowly increase to the desired speed setting.
2. Slowly guide mixer around sides and through centre of bowl, going in the same direction. Be careful not to overbeat the mixture. Overbeating tends to make some mixtures tough.  
**NOTE:** Whenever scraping of the bowl is required, stop the mixer and scrape sides and bottom of bowl with a rubber spatula as needed. Turn speed control to "0 (OFF)" while adding ingredients. Be sure to position beaters over the mixing bowl so any excess mixture will fall back into the mixing bowl.
3. When mixing is complete, set speed control to "1" and raise beaters slowly from the mixing bowl clean off the excess mixture. Be sure to turn unit to "0 (OFF)" before raising beaters completely out of the mixing bowl.

### Ejecting Beaters, Dough Hooks, or Whisk

**CAUTION:** Turn off and unplug the appliance before ejecting any accessories.

Be sure speed control is at the "0 (OFF)" position and cord is removed from electrical outlet. Press the beater eject button and accessories will release.

### How To Adjust the Speed

1. Move the speed selector from 1 to 7 and to turn off set to "0 (OFF)".
2. To engage a higher speed immediately press and hold the boost button. The speed will go to 7 until released and will return to original setting.
3. **NOTE:** This feature is intended to be used for short bursts. For long mixing use speed 7.

## Speed Guide for Hand Mixer

Speed	Mixing Tasks
1 Stir	Use to start softening butter with the HeatSoft™ button. Also use when stirring liquid ingredients or when mixing dry and liquid ingredients together alternately in a recipe. Use when preparing any of the ready-prepared or packaged instant puddings.
2 Mix	Use when a recipe calls for combining ingredients together. Use for quick breads or muffins that require a brisk action, just enough to blend.
3 Blend	Use when preparing cake mixes or for directions calling for medium speed. Use to cream butter and sugar together. <b>NOTE:</b> This is the maximum recommended speed for dough hook usage.
4-5 Beat	Use when preparing a frosting from a recipe or package. Use when whipping cream for desserts.
6-7 Whip	Use to mash potatoes to develop a light and fluffy texture. Use when whipping egg whites.
Boost Button	During especially heavy mixing tasks, press the button to drive through the mixture with ease.

## CARING FOR YOUR MIXER

### Care and Cleaning

**CAUTION:** Turn off and unplug appliance and eject any accessories before cleaning.

1. Before cleaning any part of the mixer, set the speed control to the "0 (OFF)" position to turn off. Then unplug the cord from the outlet and eject the beaters.
2. The beaters, dough hooks and whisk may be washed in hot, soapy water or in a dishwasher. This appliance features a magnetic nozzle designed to be removed for cleaning (always allow to cool). It is dishwasher safe or it can be washed in soapy water. Do not use scouring pad to avoid scratching.
3. For easy cleaning, press down the extended tab to pull off the heater vent cover. Then remove the heater vent filter. Wash with soapy water and dry before placing it back into the unit. The filter should be cleaned every 3-6 months depending on usage. Do not use without the heater vent cover and filter in place.

**CAUTION:** Do not immerse mixer, power cord and plug in water or any other liquid. This may cause electric shock, injury, or damage to the product.

4. To remove stubborn spots on the hand mixer, wipe surfaces with a piece of cloth, slightly dampened in soapy water or a mild, non-abrasive cleaner.
5. Do not use any abrasive cleaner or material to clean any part of the hand mixer or storage case as it can scratch the product.

#### Storage

##### CAUTION:

1. Do not store any materials, other than the mixer, its accessories, power cord and the user manual in the storage case.
2. Do not turn on the HeatSoft™ feature or power ON the appliance while stored in the storage case.

#### Using the Storage Case

The storage case is designed to help you store all accessories and unit in the same place.

To remove the hand mixer from the storage case, push front tab away from the mixer and pull out the mixer. (see Figure 7)

To place it back on the storage case, have the magnetic nozzle facing the tab on the storage case. Push the mixer on and the tab will click onto the mixer.

**NOTE:** Allow for 8-10 inches of uncoiled cord from the back of the unit in order to fit into the storage case. (see Figure 7)

#### Replacing Heater Vent Filter

The heater vent filter should be replaced when it's worn out or damaged.

#### Maintenance

This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the cleaning and the replacing heater vent filter sections should be performed by an Authorised Service Representative only. See warranty section.

#### Troubleshoot

1. Problem: Hand mixer stops working.
  - a. Unplug the power cord from outlet and wait 30 minutes before the next use.
2. Problem: Inserting beaters and other accessories into the hand mixer.
  - a. Rotate beaters or other accessories slightly clockwise until they snap into the unit.
3. Problem: Removing beaters or other accessories from the hand mixer.
  - a. Unplug the mixer and then press down the beater eject button and gently pull accessories out.
4. Problem: If HeatSoft™ continues to operate.
  - a. Press the HeatSoft™ button once to turn off or unplug the power cord from the outlet.

5. Problem: If the heater fan cover cannot be reinstalled.
  - a. Check that heater fan cover locking tab is not broken, if so call Consumer Service for replacement part (The number is listed warranty section on pages 9-10).
6. Problem: Missing any components.
  - a. Call Consumer Service (The number is listed warranty section on pages 9-10) to obtain replacement parts.

## RECIPES

### Cupcakes

#### Makes: 12 cupcakes

- 125g chilled butter, cubed
- 125g caster sugar
- 2 large eggs
- 1 tsp vanilla extract
- 125g self-rising flour
- 2 tbsp milk

1. Pre-heat oven to 190°C (170°C fan).
2. Place butter and sugar into a large bowl.
3. Press HeatSoft™ button and mix using speed 1, increasing to speed 5 for approximately 2 minutes until softened and creamy.
4. Turn off HeatSoft™.
5. Add eggs 1 at a time, mixing well between additions on speed 7. Gently mix in the vanilla.
6. Add flour and milk and using speed 1, gently mix together until smooth.
7. Spoon the mixture carefully into the cupcake cases, filling ¾ full.
8. Bake in the centre of oven for approximately 20-22 minutes until risen and golden. Place onto a wire cooling rack until cold.

### Chocolate Chip Cookies

#### Makes: 30 cookies

- 150g chilled butter, cubed
- 125g soft light brown sugar
- 100g caster sugar
- 2 tsp vanilla extract
- 1 medium egg yolk
- 1 medium egg
- 300g plain flour
- 1 tsp bicarbonate of soda
- 200g milk chocolate chips

1. Preheat oven to 170°C (150°C fan). Line 2 baking sheets with greaseproof paper.
2. Add butter into a bowl with both sugars.
3. Press HeatSoft™ button and mix on speed 1 until combined and softened, then increase the Speed to 7 for approximately 2 minutes.
4. Turn off HeatSoft™.
5. Add vanilla, eggs and mix until light and creamy.
6. Slowly mix in flour and bicarbonate of soda until just blended, then fold in chocolate chips.
7. Roll 2 level tablespoonfuls of mixture into balls and place on prepared trays, 3cm apart. Press down slightly.
8. Place the trays into oven and bake for approximately 15 minutes. Allow to cool for a few minutes on the tray before removing to a wire rack.

## GUARANTEE

Please keep your receipt as this will be required for any claims under this guarantee.

This appliance is guaranteed for 2 years after your purchase as described in this document.

During this guaranteed period, if in the unlikely event the appliance no longer functions due to a design or manufacturing fault, please take it back to the place of purchase, with your till receipt and a copy of this guarantee.

The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights, which are not affected by this guarantee. Only Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. ("JCS (Europe)") has the right to change these terms.

JCS (Europe) undertakes within the guarantee period to repair or replace the appliance, or any part of appliance found to be not working properly free of charge provided that:

you promptly notify the place of purchase or JCS (Europe) of the problem; and

the appliance has not been altered in any way or subjected to damage, misuse, abuse, repair or alteration by a person other than a person authorised by JCS (Europe).

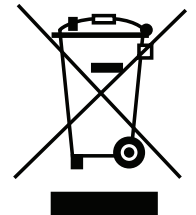
Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of JCS (Europe), repair or alteration by a person other than a person authorised by JCS (Europe) or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally, normal wear and tear, including, but not limited to, minor discoloration and scratches are not covered by this guarantee.

The rights under this guarantee shall only apply to the original purchaser and shall not extend to commercial or communal use.

If your appliance includes a country-specific guarantee or warranty insert please refer to the terms and conditions of such guarantee or warranty in place of this guarantee or contact your local authorised dealer for more information.

Waste electrical products should not be disposed of with Household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) for further recycling and WEEE information.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
 5400 Lakeside  
 Cheadle Royal Business Park  
 Cheadle  
 SK8 3GQ  
 UK





## FITTING OF A PLUG - FOR U.K. AND IRELAND ONLY

### CONNECTION TO THE MAINS SUPPLY

This appliance is fitted with either a moulded or rewirable BS1363, 13 amp plug. The fuse should be rated at 5 amps and be ASTA approved to BS1362.

If the fuse in a moulded plug needs to be changed, the fuse cover must be refitted. The appliance must not be used without the fuse cover fitted.

If the plug is unsuitable, it should be dismantled and removed from the supply cord and an appropriate plug fitted as detailed below. If you remove the plug it must not be connected to a 13 amp socket and the plug must be disposed of immediately.

The wires of the mains lead are coloured in accordance with the following code:

#### BLUE – NEUTRAL      BROWN – LIVE

The wire which is coloured Blue, must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured Black.

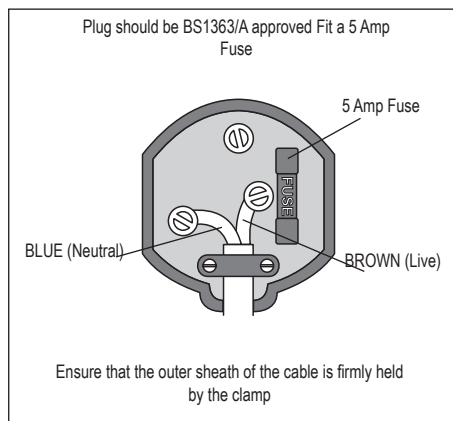
The wire which is coloured Brown, must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured Red.

If any other plug is used, a 5 amp fuse must be fitted either in the plug or adaptor or at the distribution board.

CAUTION: DO NOT CONNECT EITHER WIRE TO THE EARTH TERMINAL IN THE PLUG WHICH IS MARKED E OR WITH THE EARTH SYMBOL (⊕) OR COLOURED GREEN OR GREEN AND YELLOW.



This symbol indicates that this unit is a Class II appliance and therefore an earth connection is not required.



### AFTER SALES SERVICE

These appliances are built to the very highest of standards. There are no user serviceable parts. Follow these steps if the unit fails to operate:

1. Check the instructions have been followed correctly.
2. Check that the fuse has not blown.
3. Check that the mains supply is functional.

If the appliance will still not operate, return the appliance to the place it was purchased for a replacement. To return the appliance to the Customer Service Department, follow the steps below:

1. Pack it carefully (preferably in the original carton). Ensure the unit is clean.
2. Enclose your name and address and quote the model number on all correspondence.
3. Give the reason why you are returning it.
4. If within the guarantee period, state when and where it was purchased and include proof of purchase (e.g. till receipt).
5. Send it to our Customer Service Department at the address below:

**Customer Service Department**  
**Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited**  
**Middleton Road, Royton, Oldham**  
**OL2 5LN, UK.**  
**Telephone: 0161 621 6900 Fax: 0161 626 0391**  
**e-mail: [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com)**

## FR

### INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ AVEC ATTENTION ET CONSERVEZ POUR RÉFÉRENCE.

Tenir cet appareil à l'écart des enfants. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental, ou manquant d'expérience, à condition de disposer de la supervision ou des instructions nécessaires du fait des risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

Rangez l'appareil et ses cordons hors de portée des enfants.

Utilisez cet appareil exclusivement dans le cadre de son utilisation prévue. Cet appareil est réservé à un usage personnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute personne ayant des qualifications similaires, afin d'écartier tout danger.

Cet appareil chauffe en cours d'utilisation. Prenez les précautions d'usage pour éviter tout risque de brûlure légère ou grave, d'incendie ou toute autre forme de dommages personnels ou matériels pouvant être causés par un contact avec une surface chaude en cours d'utilisation ou pendant la période de refroidissement.

Débranchez systématiquement la prise d'alimentation si vous n'utilisez plus l'appareil, et avant d'installer, retirer, nettoyer ou approcher les pièces mobiles.

Attendez que l'appareil soit froid avant d'installer ou de retirer ses accessoires, de le nettoyer ou de le ranger.

N'immergez pas la partie principale de l'appareil; son cordon ou sa prise dans de l'eau ou tout autre liquide. Les crochets pétrisseurs, les batteurs et le fouet doivent être lavés dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle. Voir la section

Nettoyage pour plus de détails.

Tout accessoire (batteurs, crochets pétrisseurs, fouet) ne doit pas être utilisé plus de 4,30 minutes. Lors du travail d'une matière épaisse, l'appareil ne doit pas être utilisé pendant plus de 1,30 minute. D'autre part, vous ne devez pas utiliser la fonction Heatsoft™ pendant plus de 5 minutes continues.

IMPORTANT: Si le mixeur surchauffe en raison d'une charge excessive, le dispositif de sécurité se déclenche et arrête l'appareil. Dans ce cas, débranchez le mixeur et laissez-le refroidir pendant 10 minutes avant de le réutiliser.

- Toujours s'assurer d'avoir les mains sèches avant de brancher ou de mettre en marche l'appareil.
- Toujours utiliser l'appareil sur une surface stable, à niveau, sèche et sans danger.
- Cet appareil ne doit pas être placé sur, ou à proximité, d'une surface potentiellement brûlante (à l'instar d'une cuisinière, par exemple).
- Le cordon d'alimentation ne doit jamais être noué, pincé, écrasé, ni en contact avec des surfaces brûlantes, ni posé sur le rebord d'un plan de travail.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est déjà tombé ou s'il présente des dommages visibles.
- Ne jamais utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant.
- Retirer tous les accessoires de l'appareil avant de les laver ou de les nettoyer.
- Toujours garder les doigts, les cheveux et les vêtements à distance des pièces de l'appareil lorsque celles-ci sont en mouvement.

### PRÉCAUTIONS RELATIVES À LA CHALEUR

1. Ne pas activer la fonction Heatsoft™ lorsque le batteur est dans la boîte de rangement.
2. Ne pas entreposer quoi que ce soit dans la boîte de rangement à l'exception de son contenu initial.
3. Ne pas toucher ou placer ses mains en dessous de la buse magnétique de transfert de chaleur lorsque la fonction Heatsoft™ est activée.
4. Ne pas activer ou laisser activer la fonction Heatsoft™ lorsque la base de l'équipement repose sur une surface.
5. Ne pas utiliser l'appareil si le filtre et le couvercle de l'élément thermique ne sont pas en place.

## PIÈCES

- 1 Buse magnétique
- 2 Bouton d'éjection des batteurs
- 3 Bouton HeatSoft™
- 4 Bouton Boost
- 5 Sélecteur à 7 vitesses
- 6 Poignée ergonomique
- 7 Cordon d'alimentation
- 8 Couverture de l'élément thermique
- 9 Filtre de l'élément thermique
- 10 Boîte de rangement
- 11 Lanière du cordon d'alimentation
- 12 Crochets pétrisseurs
- 13 Fouet
- 14 Batteurs

## UTILISATION DU BATTEUR À MAIN

### Instructions relatives au batteur à main

Le batteur à main Breville®, équipé de la technologie HeatSoft™, a été conçu pour que vous puissiez faire des pâtisseries lorsque bon vous semble. N'attendez plus que vos ingrédients atteignent la température ambiante de la pièce, comme le beurre! Grâce à cet appareil, vous pouvez ramollir et mélanger les ingrédients en même temps!

### Le saviez-vous ?

De nombreuses recettes comportent des ingrédients (le beurre, par exemple) qui doivent être à température ambiante. Cependant, plusieurs heures sont parfois nécessaires pour que le beurre ramollisse une fois sorti du réfrigérateur. Si vous utilisez du beurre trop froid, les pâtisseries confectionnées seront lourdes ou compactes. À l'inverse, du beurre fondu ou réchauffé au micro-ondes peut produire un mélange particulièrement huileux, qui formera par la suite des cookies plats et mous. Il est fortement recommandé de laisser les ingrédients atteindre une température ambiante pour confectionner de délicieuses pâtisseries.

### Bouton HeatSoft™ :

Le bouton Heatsoft™ permet de ramollir le beurre tout en le mélangeant. La technologie HeatSoft™ chauffe légèrement les ingrédients pour les aider à atteindre plus rapidement la température ambiante de la pièce et vous fait gagner du temps.

### Bouton Boost

Le bouton Boost, lorsqu'il est enfoncé, permet d'accroître temporairement la vitesse sélectionnée.

### Bouton d'éjection des batteurs

Le bouton d'éjection des batteurs permet, d'une simple pression du doigt, de libérer les batteurs, les crochets pétrisseurs ou le fouet.

**ATTENTION :** S'assurer que le batteur à main est débranché avant de retirer ou d'ajouter tout accessoire.

### Gestion du cordon d'alimentation

La lanière, qui est attachée au cordon d'alimentation, permet de bien ranger et conserver ce dernier.

### Batteurs

Les batteurs ont été conçus pour obtenir des résultats rapides et optimisés, quel que soit le mélange. Ils peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

### Crochets pétrisseurs

Utiliser ces crochets (voir Figure 1) pour pétrir une pâte à pain, une pâte à pizza ou tout autre type de pâtes et de mélanges épais. Pour des résultats optimaux, combiner l'utilisation des crochets à une faible vitesse.

### Fouet

Le fouet (voir Figure 3) peut être utilisé pour incorporer de l'air à divers mélanges, tels que des blancs d'œufs, des jaunes d'œufs ou de la crème.

### Boîte de rangement

La boîte de rangement peut contenir le batteur à main, des accessoires et le cordon d'alimentation pour emporter l'appareil avec soi en tout confort (voir Figure 4).

### Buse magnétique

La buse magnétique peut être retirée pour faciliter l'entretien (voir Figure 5).

### Préparation du batteur à main

Avant d'utiliser le batteur pour la première fois, nettoyer les batteurs, crochets pétrisseurs et le fouet. Rincer, puis sécher l'ensemble des pièces.

Avant d'insérer les batteurs dans l'équipement, s'assurer préalablement que le sélecteur de vitesse est sur « 0 (OFF) » et que l'équipement est débranché. S'assurer ensuite que la buse magnétique est bien en place. Insérer les batteurs, l'un après l'autre, en présentant l'extrémité de la tige dans les trous situés sur la face inférieure de l'équipement. Tourner légèrement chaque batteur puis enfoncer ces derniers jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent en produisant un léger « clic ».

Remarque : les batteurs sont interchangeables, mais les crochets pétrisseurs ne le sont pas. Pour utiliser les crochets pétrisseurs, insérer celui avec le collier au niveau de la tige (voir Figure 2) dans le plus grand trou du batteur. Si les crochets pétrisseurs ne s'enclenchent pas dans les trous en produisant un « clic », les retirer puis réessayer.

Raccorder le cordon d'alimentation à une prise électrique.

### Ramollir le beurre/Réaliser un crémage

1. Couper le beurre froid en petits cubes d'environ 2,5 cm de côté, puis les mettre dans un saladier avec du sucre.

2. Appuyer une fois sur le bouton Heatsoft™, puis démarrer les batteurs. Commencer à mélanger à la vitesse 1 pendant environ 45 secondes ou jusqu'à ce qu'il ne reste plus de gros morceaux de beurre. Changer ensuite le réglage de vitesse sur 5, 6 ou 7 pendant la durée restante recommandée dans le tableau.

**REMARQUE :** Lorsque la fonction HeatSoft™ est activée, un voyant lumineux blanc s'allume et le ventilateur de l'élément thermique se met en marche.

**ATTENTION :** Ne pas toucher ou placer sa main en

Quantité de sucre(en grammes)	Quantité de beurre (en grammes)	Durée de ramollissement (en minutes)
100 g	100 g	entre 1 et 1 min 30 s
200 g	200 g	entre 2 et 2 min 30 s

Dessous de la buse magnétique lorsque la fonction Heatsoft™ est ACTIVÉE.

**REMARQUE :** Pour éviter d'effectuer un crémage excessif, éteindre la fonction Heatsoft™ une fois la durée décrite dans le tableau ci-dessus écoulée

3. Une fois le crémage terminé, appuyer à nouveau sur le bouton HeatSoft™ pour arrêter le transfert de chaleur. Le voyant lumineux blanc disparaît et le ventilateur s'arrête alors.
4. Continuer de mélanger avec les ingrédients suivants en respectant la recette. Pour obtenir plus d'informations, poursuivre la lecture avec la section « Mélange ».

### Mélange

1. Ajouter le reste des ingrédients dans le saladier.  
**REMARQUE :** Afin d'éviter tout risque de projection, démarrer l'équipement à la vitesse la plus faible, puis augmenter progressivement jusqu'à atteindre la vitesse souhaitée.
2. Guider lentement le batteur vers les côtés et le centre du saladier, sans changer de direction. Prendre soin de ne pas trop battre le mélange. Battre un mélange de manière excessive peut nuire à sa qualité.  
**REMARQUE :** Dès qu'il est nécessaire de racler les parois du saladier, arrêter le batteur et racler le fond et les côtés du récipient avec une spatule en caoutchouc. Régler la vitesse sur « 0 (OFF) » avant d'ajouter des ingrédients. S'assurer que les batteurs sont bien positionnés au-dessus du saladier pour que l'excès de la préparation retombent bien dans le saladier.
3. Lorsque le mélange est terminé, régler la vitesse sur « 1 » puis relever lentement les batteurs du mélange afin de retirer l'excès de la préparation accroché sur les batteurs. S'assurer que l'appareil est sur la position « 0 (OFF) » avant de sortir complètement les batteurs du saladier.

### Éjecter les batteurs, les crochets pétrisseurs ou le fouet

**ATTENTION :** Éteindre et débrancher l'appareil avant d'éjecter tout accessoire.

S'assurer que le réglage de vitesse est sur la position « 0 (OFF) » et que le cordon d'alimentation n'est plus raccordé à la prise électrique. Appuyer sur le bouton d'éjection des batteurs pour libérer tout accessoire inséré dans l'appareil.

### Ajuster la vitesse

1. Régler le sélecteur de vitesse sur l'une des valeurs comprises entre 1 et 7 en fonction de la vitesse souhaitée. Retourner sur la position « 0 (OFF) » pour arrêter l'équipement.
2. Pour passer immédiatement à une vitesse supérieure, appuyer et maintenir le bouton Boost. La vitesse atteint alors celle de la position 7, puis revient au réglage préalablement sélectionné.
3. **REMARQUE :** Cette fonction a été conçue pour des utilisations courtes et temporaires. Pour de plus longues utilisations, privilégier la vitesse 7.

### Guide relatif aux réglages de vitesse du batteur à main

Vitesse	Usages
1 Remuer	Choisir ce réglage pour commencer à ramollir le beurre avec le bouton HeatSoft™. Il doit également être choisi pour mélanger des liquides, ou des ingrédients secs et liquides ensemble. Choisir ce réglage pour préparer un pouding instantané.
2 Mélanger	Choisir ce réglage lorsque la recette indique qu'il faut mélanger plusieurs ingrédients ensemble. Il doit également être choisi pour préparer des pains rapides ou des muffins qui nécessitent un mélange rapide.
3 Mixer	Choisir ce réglage pour mélanger des préparations pour gâteau, ou lorsque les instructions indiquent « à vitesse moyenne ». Choisir également ce réglage pour obtenir une crème à partir de beurre et de sucre. <b>REMARQUE :</b> Il s'agit de la vitesse maximale recommandée pour l'utilisation des crochets pétrisseurs.
4-5 Battre	Choisir ce réglage pour préparer un glaçage, dans le cadre d'une recette ou non. Choisir ce réglage pour préparer une crème fraîche liquide pour des desserts.
6-7 Fouetter	Choisir ce réglage pour écraser des pommes de terre et ainsi obtenir une texture légère. Il doit également être choisi pour battre des œufs en neige.
Bouton Boost	Lors de certains mélanges particulièrement complexes, appuyer sur ce bouton pour faciliter l'utilisation du batteur à main.

## ENTRETIEN DU BATTEUR

### Entretien et nettoyage

**ATTENTION :** Éteindre et débrancher l'appareil, puis éjecter tout accessoire inséré dans l'équipement avant de le nettoyer.

1. Avant de réaliser toute opération de nettoyage, s'assurer que le sélecteur de vitesse est sur « 0 (OFF) » et que l'appareil est éteint. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant et éjecter les batteurs.
  2. Les batteurs, les crochets pétrisseurs et le fouet peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Cet appareil comporte une buse magnétique qui a été conçue pour être retirée lors d'un nettoyage (avant d'essayer de la retirer, laisser la buse refroidir). Elle peut être nettoyée au lave-vaisselle ou avec de l'eau savonneuse. Ne pas utiliser d'éponge métallique ou de tampon à récurer pour éviter de rayer l'équipement.
  3. Pour faciliter le nettoyage, appuyer sur la languette déployée pour retirer le couvercle de l'élément thermique. Retirer ensuite le filtre de l'élément thermique. Nettoyer avec de l'eau savonneuse et laisser sécher avant de replacer la pièce dans l'équipement. Le filtre doit être nettoyé tous les 3-6 mois en fonction de la fréquence d'utilisation de l'appareil. Ne pas utiliser l'appareil si le filtre et le couvercle de l'élément thermique ne sont pas en place.
- ATTENTION :** Ne pas immerger le batteur, le cordon d'alimentation et la prise dans l'eau ou dans tout autre liquide. Cela peut entraîner un choc électrique, une blessure et/ou pourrait endommager le produit.
4. Pour enlever les taches les plus tenaces sur le batteur à main, nettoyer les surfaces avec un tissu légèrement humidifié avec de l'eau savonneuse ou un nettoyant non abrasif et doux.
  5. Ne pas utiliser de nettoyant ou de matériau abrasif pour nettoyer une pièce de l'équipement ou la boîte de rangement.

### Entreposage

**ATTENTION :**

1. Ne pas entreposer de matériaux ou d'objets autres que le batteur à main, ses accessoires, le cordon d'alimentation et le manuel d'utilisation dans la boîte de rangement.
2. Ne pas activer la fonction HeatSoft™ lorsque le batteur est dans sa boîte de rangement.

### Utilisation de la boîte de rangement

La boîte de rangement a été conçue pour faciliter le stockage de tous les accessoires et de l'appareil en un seul et unique endroit.

Pour sortir le batteur à main de la boîte de rangement, appuyer sur la languette frontale puis extraire le batteur de la boîte (voir Figure 7).

Pour le remettre sur la boîte de rangement, la buse magnétique doit faire face à la languette. Appuyer ensuite sur le batteur à main jusqu'à entendre un « clic » indiquant que la languette s'est enclenchée.

**REMARQUE :** Prévoir entre 20 et 25 cm de cordon non enroulé à l'arrière de l'appareil pour le ranger dans la boîte de rangement. (voir Figure 7)

### Remplacer le filtre de l'élément thermique

Le filtre de l'élément thermique doit être changé s'il est usé ou endommagé.

### Entretien

Cet appareil ne comporte pas de pièces dont l'entretien peut être effectué par l'utilisateur. Tout entretien, à l'exception des tâches décrites plus haut concernant le nettoyage et le filtre de l'élément thermique, doit être réalisé par un service après-vente agréé uniquement. Consulter la section relative à la garantie pour plus d'informations.

### Dépannage

1. Problème : Le batteur à main ne fonctionne plus.
  - a. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique et attendre 30 minutes avant la prochaine utilisation.
2. Problème : Les batteurs et les autres accessoires ne s'insèrent pas dans l'équipement.
  - a. Tourner légèrement les batteurs ou les accessoires souhaités dans le sens horaire jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent dans l'équipement en produisant un « clic ».
3. Problème : Les batteurs ou les autres accessoires ne peuvent pas être retirés de l'équipement.
  - a. Débrancher l'appareil de la prise électrique, puis appuyer sur le bouton d'éjection des batteurs avant de tirer doucement sur les accessoires.
4. Problème : La fonction HeatSoft™ ne s'arrête pas.
  - a. Appuyer une fois sur le bouton HeatSoft™ pour désactiver la fonction, ou débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique.
5. Problème : Le couvercle du ventilateur de l'élément thermique ne retourne pas dans son emplacement.
  - a. S'assurer que la languette de sûreté du couvercle n'est pas cassée. Si elle l'est, contacter le service après-vente pour obtenir une pièce de rechange (le numéro à appeler figure dans la section « Garantie », pages 16).
6. Problème : Il manque un composant.
  - a. Contacter le service après-vente (le numéro à appeler figure dans la section « Garantie », pages 16) pour obtenir des pièces de rechange.

## RECETTES

### Cupcakes

#### Pour : 12 cupcakes

- 125 g de beurre froid, coupé en cubes
- 125 g de sucre en poudre
- 2 gros œufs
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 125 g de farine autolevante
- 2 cuillères à soupe de lait

1. Préchauffer le four à 190 °C (170 °C si four avec ventilateur)
2. Mettre le beurre et le sucre dans un grand saladier.
3. Appuyer sur le bouton HeatSoft™ et commencer à mélanger à la vitesse 1. Passer ensuite à la vitesse 5 pendant 2 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange soit ramolli et crémeux.
4. Arrêter la fonction HeatSoft™.
5. Ajouter les œufs, l'un après l'autre. Bien mélanger à la vitesse 7 après chaque ajout. Incorporer et mélanger lentement la vanille.
6. Ajouter la farine et le lait, puis mélanger l'ensemble lentement (vitesse 1) jusqu'à obtenir une texture lisse.
7. Remplir avec précautions les moules à cupcakes au ¾ à l'aide d'une cuillère.
8. Placer les cupcakes au centre du four et laisser cuire pendant environ 20-22 minutes, jusqu'à ce qu'ils aient monté et soient dorés. Déposer ensuite les cupcakes sur une grille et les laisser refroidir.

### Cookies avec pépites de chocolat

#### Pour : 30 cookies

- 150 g de beurre froid, coupé en cubes
- 125 g de sucre blond
- 100 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 1 jaune d'œuf de moyenne taille
- 1 œuf de moyenne taille
- 300 g de farine
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 200g de pépites de chocolat au lait

1. Préchauffer le four à 170 °C (150 °C si four avec ventilateur) Aligner deux plaques de cuisson, chacune contenant du papier sulfurisé.
2. Ajouter le beurre dans un saladier avec les deux types de sucre.
3. Appuyer sur le bouton HeatSoft™ et commencer à mélanger avec la vitesse 1 jusqu'à ce que le mélange soit ramolli et homogène. Passer ensuite à la vitesse 7 pendant environ 2 minutes.
4. Arrêter la fonction HeatSoft™.
5. Ajouter la vanille et les œufs, puis mélanger jusqu'à obtenir une texture légère et crémeuse.
6. Mélanger lentement la farine avec le bicarbonate de soude, puis incorporer les pépites de chocolat.
7. Faire rouler l'équivalent de deux cuillères à soupe du mélange jusqu'à obtenir une petite boule, puis la placer sur la plaque de cuisson. Répéter l'opération autant de fois que nécessaire en veillant à laisser 3 cm entre chaque boule. Appuyer doucement sur chaque boule.
8. Placer les plaques de cuisson dans le four et laisser cuire pendant environ 15 minutes. Laisser les cookies refroidir pendant quelques minutes sur la plaque avant de les placer sur une grille.



**GARANTIE**

Veillez conserver votre ticket de caisse, il vous sera demandé lors de toute réclamation sous garantie.

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, comme indiqué dans le présent document.

Dans le cas peu probable d'une panne résultant d'un défaut de conception ou de fabrication au cours de la période de garantie, veuillez rapporter l'appareil au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.

Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie. Seul Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (« JCS (Europe) ») peut modifier ces dispositions.

JCS (Europe) s'engage à réparer ou remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que :

- vous avertissiez rapidement le magasin ou JCS (Europe) du problème ; et
- l'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou endommagé, utilisé incorrectement ou abusivement, ou bien réparé ou altéré par une personne autre qu'une personne agréée par JCS (Europe) Products Europe.

Cette garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, un dommage, une utilisation abusive, l'emploi d'une tension incorrecte, les catastrophes naturelles, les événements hors du contrôle de JCS (Europe), une réparation ou une altération par une personne autre qu'une personne agréée par JCS (Europe) ou le non-respect des instructions d'utilisation. De plus, cette garantie ne couvre pas non plus l'usure normale, y compris, mais sans limitation, les petites décolorations et éraflures.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et elle n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil pour un usage commercial ou communal.

Si votre appareil est accompagné d'une garantie locale ou d'une carte de garantie, veuillez en consulter les dispositions et conditions en vigueur, ou vous adresser à votre revendeur local pour en savoir plus.

Les déchets d'équipement électrique ne doivent pas être mélangés aux ordures ménagères. Veuillez recycler si vous en avez la possibilité. Envoyez-nous un email à [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) pour plus d'informations sur le recyclage et la directive WEEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom

**INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD****LÉALAS DETENIDAMENTE Y CONSERVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO**

Este aparato no debe ser utilizado por niños. Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o sin experiencia ni conocimientos si reciben supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el aparato.

Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños.

No utilice nunca el aparato para ningún fin distinto de aquel para el que ha sido diseñado. Este aparato es para uso doméstico exclusivamente. No utilice este aparato al aire libre.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas que cuenten con una cualificación equivalente para evitar posibles riesgos.

Este aparato genera calor durante su uso. Deberán adoptarse precauciones para evitar quemaduras, irritaciones, fuego u otros daños a personas u objetos provocados por el contacto con las superficies calientes mientras esté utilizándose o enfriándose.

Apague y desconecte siempre el aparato de la toma eléctrica si lo va a dejar sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo, así como al aproximarse a piezas móviles durante su uso.

Deje siempre que el aparato se enfríe antes de montarlo, desmontarlo, limpiarlo o guardarlo.

Nunca sumerja el cuerpo principal del aparato, el cable de alimentación o el conector en agua ni en ningún otro líquido. Los ganchos de amasar, las varillas y el

montaclaras deben lavarse en agua caliente y jabonosa o en un lavavajillas. Consulte la sección de limpieza para obtener información completa.

Ninguno de los accesorios (varillas, ganchos de amasar y montaclaras) debe utilizarse durante más de 4 minutos y 30 segundos. Al batir cargas extremadamente pesadas, el aparato no debe utilizarse durante más de 1 minuto y 30 segundos, y la función HeatSoft™ no debe utilizarse durante más de 5 minutos seguidos.

**IMPORTANTE:** En el caso de que la batidora se recaliente debido a un exceso de carga, se activará el interruptor de seguridad, que impedirá que la batidora funcione. En el caso de que esto suceda, apague la batidora en la toma de corriente y deje que se enfríe durante 10 minutos antes de volver a encenderla.

- Asegúrese siempre de que tiene las manos secas antes de manipular el enchufe o encender el aparato.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie estable, segura, seca y horizontal.
- Este aparato no debe colocarse sobre superficies que puedan estar calientes (como una cocina eléctrica o de gas) ni en las proximidades de estas.
- Nunca permita que el cable de alimentación quede colgando del borde de una superficie de trabajo, que entre en contacto con superficies calientes, que presente nudos o que quede atrapado.
- No utilice el aparato si este se ha caído al suelo o si presenta signos visibles de daños.
- No utilice nunca ningún accesorio o pieza no recomendados por el fabricante.
- Quite todos los accesorios del aparato antes de lavarlos o limpiarlos.
- Mantenga los dedos, el pelo y la ropa alejados de las piezas móviles del aparato cuando lo esté utilizando.

**PRECAUCIONES CON ALTA TEMPERATURA**

1. No active la función HeatSoft™ mientras la batidora está en el contenedor de almacenamiento.
2. Coloque únicamente el contenido de esta caja en el contenedor de almacenamiento.
3. No toque ni sujete la zona situada por debajo de la boquilla de calor mientras está activada la función HeatSoft™.

4. No active la función HeatSoft™ con la base de la unidad situada sobre la encimera.
5. No utilice la unidad si no están instalados la cubierta de ventilación y el filtro del calentador.

**PIEZAS**

- 1 Boquilla magnética
- 2 Botón de expulsión de las varillas
- 3 Botón HeatSoft™
- 4 Botón de velocidad máxima
- 5 Control de 7 velocidades
- 6 Asa ergonómica
- 7 Cable de alimentación
- 8 Cubierta de ventilación del calentador
- 9 Filtro de ventilación del calentador
- 10 Contenedor de almacenamiento
- 11 Correa del cable de alimentación
- 12 Ganchos de amasar
- 13 Montaclaras
- 14 Varillas


**UTILIZACIÓN DE LA BATIDORA DE MANO****Descripción de la batidora de mano**

La batidora de mano Breville® con tecnología HeatSoft™ ha sido diseñada para permitirle preparar tartas y otros alimentos horneados sin planificación previa. ¡Ya no tendrá que esperar a que ingredientes como la mantequilla alcancen la temperatura ambiente! ¡Ahora puede ablandarlos y batirlos en un solo paso!

**¿Sabía que...?**

Muchas recetas requieren que ingredientes como la mantequilla estén a temperatura ambiente. Para que la mantequilla alcance la temperatura ambiente hay que dejarla durante horas fuera del frigorífico. Si utiliza mantequilla fría, recién sacada del frigorífico, los alimentos horneados resultarán pesados y densos. La mantequilla calentada en el microondas o derretida puede provocar que la masa resulte grasienta y que unas galletas salgan pastosas y sin volumen. Utilizar ingredientes a temperatura ambiente permite que los alimentos horneados salgan más esponjosos.

**Botón HeatSoft™:**

El botón HeatSoft™  permite que la mantequilla se ablande mientras se bate. La tecnología HeatSoft™ aplica temperatura de manera suave para que los ingredientes fríos alcancen la temperatura ambiente mientras se baten, lo que evita tener que planificar con antelación.

**Botón de velocidad máxima**

El botón de velocidad máxima permite dar un impulso adicional al ajuste de velocidad simplemente pulsando un botón.

### Botón de expulsión de las varillas

El diseño del botón de expulsión de las varillas permite liberar las varillas, los ganchos de amasar y el montaclaras presionándolo con el pulgar.

**PRECAUCIÓN:** Asegúrese de que la batidora de mano está desenchufada antes de desmontar o montar un accesorio.

### Correa del cable de alimentación

La correa que presenta el cable de alimentación permite plegar el cable de forma ordenada.

### Varillas

El diseño de las varillas permite batir de forma rápida y en profundidad todo tipo de mezclas. Las varillas pueden lavarse en el lavavajillas.

### Ganchos de amasar

Utilice los ganchos de amasar (observe la Figura 1) para amasar masa de pan, pizza u otras mezclas o masas pesadas. Utilícelos a baja velocidad para obtener un resultado óptimo.

### Montaclaras

El montaclaras (observe la Figura 3) se utiliza para que entre aire en la mezcla al batir alimentos como las claras de huevo, las yemas o la nata.

### Contenedor de almacenamiento

Le permite almacenar juntos la batidora de mano, los accesorios y el cable de alimentación y acceder a ellos o transportarlos de forma cómoda (observe la Figura 4).

### Boquilla magnética

La boquilla magnética es desmontable, lo que facilita su limpieza (observe la Figura 5).

### Preparación de la batidora

Antes de usar la batidora por primera vez, lave las varillas, los ganchos de amasar y el montaclaras. Enjuáguelos y séquelos.

Para colocar las varillas en la unidad, asegúrese primero de que el control de velocidad está situado en el valor «0 (OFF)» y la unidad está desenchufada. Seguidamente, asegúrese de que la boquilla magnética está en su sitio. Introduzca las varillas de una en una, colocando el extremo del eje de las varillas en los orificios de accionamiento situados en la parte inferior de la batidora. Gire las varillas ligeramente y empújelas hasta que oiga un «clic» que indica que están en su sitio.

Tenga en cuenta que las varillas son intercambiables pero los ganchos de amasar no. Cuando utilice los ganchos de amasar, el gancho de amasar que presenta un collarín en el eje (observe la Figura 2) encaja en el orificio de accionamiento grande de la batidora. Si los ganchos de amasar no se ajustan con un «clic» en los orificios de accionamiento, cámbielos de orificio y vuelva a intentarlo.

Conecte el cable a una toma eléctrica adecuada.

### Ablandar mantequilla/hacer crema

1. Corte la mantequilla fría en dados de aproximadamente 2,5 cm y póngala en el cuenco de batir con azúcar.
2. Pulse el botón HeatSoft™ una vez y después active las varillas. Comience a batir con el ajuste de velocidad 1 durante aproximadamente 45 segundos o hasta que no queden trozos grandes de mantequilla. Seguidamente, cambie a velocidad 5-7 para el resto del tiempo recomendado en la tabla.

**NOTA:** Cuando esté en funcionamiento el botón HeatSoft™, se encenderá una luz blanca y se accionará el ventilador de calor.

Cantidad de azúcar (gramos)	Cantidad de mantequilla (gramos)	Tiempo para ablandar (minutos)
100 g	100 g	1 - 1 ½ minutos
200 g	200 g	2 - 2 ½ minutos

**PRECAUCIÓN:** ⚠ No toque ni sujete la zona situada por debajo de la boquilla de calor mientras está activada la función HeatSoft™.

**NOTA:** Desactive la función HeatSoft™ una vez transcurrido el tiempo indicado en la tabla anterior para evitar que se forme un exceso de crema.

3. Una vez que haya formado la crema, pulse el botón HeatSoft™ de nuevo para desactivar el calor, con lo que la luz blanca se atenuará progresivamente hasta apagarse y el ventilador se desactivará.
4. Siga batiendo junto al resto de ingredientes según indique la receta correspondiente. Para más detalles, continúe con la sección Batir.

### Batir

1. Añada el resto de ingredientes al cuenco de batir.  
**NOTA:** Para evitar salpicaduras, ponga en marcha la unidad a la velocidad más baja y aumente lentamente hasta alcanzar el ajuste de velocidad deseado.
2. Desplace la batidora lentamente por el perímetro del cuenco y por el centro siguiendo la misma dirección. Tenga cuidado de no recalentar la mezcla. El recalentamiento provoca que algunas mezclas tiendan a endurecerse.  
**NOTA:** Si es preciso rebañar el cuenco, pare la batidora y rebañe los lados y el fondo del cuenco con una espátula de goma. Sitúe el control de velocidad en el valor «0 (OFF)» mientras añade ingredientes. Asegúrese de que coloca las varillas sobre el cuenco de batir para asegurarse de que la mezcla que quede en ellas vuelva a caer dentro del cuenco de batir.
3. Cuando termine de batir, sitúe el control de velocidad en el valor «1» y levante las varillas lentamente del cuenco de batir para que se desprenda de ellas la mezcla. Asegúrese de que sitúa el control de velocidad de la unidad en el valor «0 (OFF)» antes de sacar por completo las varillas del cuenco de batir.

### Expulsión de las varillas, los ganchos de amasar o el montaclaras

**PRECAUCIÓN:** Apague y desenchufe el aparato antes de expulsar los accesorios.

Asegúrese de que el control de velocidad está en la posición «0 (OFF)» y que el cable está desenchufado de la toma eléctrica. Pulse el botón de expulsión de las varillas para liberar los accesorios.

### Cómo ajustar la velocidad

1. Mueva el selector de velocidad del 1 al 7 y, para apagarlo, ajústelo con el valor «0 (OFF)».
2. Para alcanzar una velocidad superior de inmediato, mantenga pulsado el botón de velocidad máxima. La velocidad cambiará a 7 hasta que suelte el botón, momento en el que el aparato recuperará el ajuste original.
3. **NOTA:** Esta función está pensada para aumentos de velocidad breves. Para batir durante más tiempo, utilice la velocidad 7.

### Guía de velocidades de la batidora de mano

Velocidad	Operaciones de batido
1 Remover	Utilícela para empezar a ablandar la mantequilla con el botón HeatSoft™. Utilícela también para remover ingredientes líquidos o al mezclar alternativamente los ingredientes secos y líquidos de una receta. Utilícela para preparar cualquier mezcla de postre instantánea lista para usar o de paquete.
2 Mezclar	Utilícela cuando la receta indique que deben mezclarse los ingredientes. Utilícela para panes rápidos o muffins que requieran una operación rápida, solo lo suficiente para mezclar.
3 Combinar	Utilícela al preparar la masa de pasteles o si la receta indica que debe utilizarse velocidad media. Utilícela para obtener una crema a partir de mantequilla y azúcar. <b>NOTA:</b> Esta es la velocidad máxima recomendada cuando se utilizan los ganchos de amasar.
4-5 Batir	Utilícela al preparar una cobertura de pastel siguiendo una receta o utilizando una mezcla de paquete. Utilícela para montar nata para postres.
6-7 Montar	Utilícela para hacer puré de patata y obtener una textura ligera y esponjosa. Utilícela para montar claras de huevo.
Botón de velocidad máxima	Al batir mezclas especialmente densas, pulse el botón para realizar la tarea con facilidad.

## CONSERVACIÓN DE LA BATIDORA

### Conservación y limpieza

**PRECAUCIÓN:** Apague y desenchufe el aparato y expulse los accesorios antes de limpiarlos.

1. Antes de limpiar cualquier parte de la batidora, sitúe el control de velocidad en la posición «0 (OFF)». Seguidamente, desenchufe el cable de la toma y expulse las varillas.
2. Las varillas, los ganchos de amasar y el montaclaras deben lavarse en agua caliente y jabonosa o en un lavavajillas. Este aparato presenta una boquilla magnética diseñada para que pueda desmontarse y lavarse (déjela enfriar siempre). Es apta para lavavajillas y puede lavarse también con agua jabonosa. No utilice estropajo para evitar rayarla.
3. Para limpiarla fácilmente, presione hacia abajo la pestaña que sobresale para tirar de la cubierta de ventilación del calentador y extraerla. Seguidamente, retire el filtro de ventilación del calentador. Lávelo con agua jabonosa y déjelo secar antes de volver a colocarlo en la unidad. El filtro debe limpiarse cada 3-6 meses, dependiendo de su uso. No utilice la unidad si no están instalados la cubierta de ventilación y el filtro del calentador.

**PRECAUCIÓN:** No sumerja el dispositivo, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos. Si lo hace, podría provocar una descarga eléctrica, sufrir lesiones o dañar el producto.

4. Para quitar manchas difíciles de la batidora de mano, limpie las superficies con un paño ligeramente humedecido en agua con jabón o un producto de limpieza suave no abrasivo.
5. No utilice ningún producto o material abrasivo para limpiar ninguna pieza de la batidora de mano o el contenedor de almacenamiento, ya que estos podrían rayar el producto.

### Almacenamiento

#### PRECAUCIÓN:

1. No almacene en el contenedor de almacenamiento ningún material que no sea la batidora, sus accesorios, el cable de alimentación y el manual del usuario.
2. No active la función HeatSoft™ ni encienda el aparato mientras esté guardado en el contenedor de almacenamiento.

### Utilización del contenedor de almacenamiento

El contenedor de almacenamiento está diseñado para ayudarle a guardar todos los accesorios y la unidad en un mismo sitio.

Para extraer la batidora de mano del contenedor de almacenamiento, empuje la pestaña delantera en dirección contraria a la batidora y tire de la batidora hacia fuera (observe la Figura 7).

Para volver a colocarla en el contenedor de almacenamiento, oriente la boquilla magnética hacia la pestaña del contenedor de almacenamiento. Empuje la batidora sobre el contenedor y la pestaña se encajará con un «clic» a la batidora.

**NOTA:** Deje sin recoger entre 20 y 25 cm de cable en la parte posterior de la unidad para que pueda encajar en el contenedor de almacenamiento (observe la Figura 7).

## Sustitución del filtro de ventilación del calentador

El filtro de ventilación del calentador deberá ser sustituido cuando esté gastado o dañado.

### Mantenimiento

Este aparato carece de piezas que pueda reparar el usuario. Todo mantenimiento al margen de lo descrito en las secciones de limpieza y de sustitución del filtro de ventilación del calentador solo deberá realizarlo un representante autorizado del servicio técnico. Consulte la sección de garantía.

### Solución de problemas

1. Problema: La batidora de mano deja de funcionar.
  - a. Desenchufe el cable de alimentación de la toma eléctrica y espere 30 minutos antes de volver a utilizarla.
2. Problema: Introducción de las varillas y otros accesorios en la batidora de mano.
  - a. Gire las varillas u otros accesorios ligeramente en sentido horario hasta que se ajusten a la unidad.
3. Problema: Extracción de las varillas u otros accesorios de la batidora de mano.
  - a. Desenchufe la batidora, presione el botón de expulsión de las varillas y tire suavemente de los accesorios para extraerlos.
4. Problema: Si HeatSoft™ continúa activada.
  - a. Pulse el botón HeatSoft™ una vez para desactivarla o desenchufe el cable de alimentación de la toma.
5. Problema: Si no es posible volver a instalar la cubierta del ventilador del calentador.
  - a. Compruebe que la pestaña de bloqueo de la cubierta del ventilador del calentador no está rota. Si lo está, llame al servicio de atención al consumidor para obtener la pieza de repuesto (el número figura en la sección de la garantía, en las páginas 21).
6. Problema: Falta cualquier componente.
  - a. Llame al servicio de atención al consumidor (el número figura en la sección de la garantía, en las páginas 21) para obtener piezas de repuesto.

## RECETAS

### Cupcakes

#### Para: 12 cupcakes

- 125 g de mantequilla fría en dados
  - 125 g de azúcar extrafino
  - 2 huevos grandes
  - 1 cucharadita de extracto de vainilla
  - 125 g de harina con levadura
  - 2 cucharadas de leche
1. Caliente el horno a 190°C (170°C si es de ventilador).
  2. Coloque la mantequilla y el azúcar en un cuenco grande.
  3. Pulse el botón HeatSoft™ y bata usando la velocidad 1, aumentando a la velocidad 5 durante aproximadamente 2 minutos hasta que la mezcla se ablande y esté cremosa.
  4. Desactive HeatSoft™.
  5. Añada los huevos de uno en uno, batiendo bien a velocidad 7 antes de añadir el siguiente. Añada y bata suavemente la vainilla.
  6. Añada la harina y la leche y, utilizando la velocidad 1, bata suavemente hasta obtener una mezcla suave.
  7. Utilizando una cuchara, pase la mezcla a los moldes de los cupcakes, llenándolos a  $\frac{3}{4}$  de su capacidad.
  8. Horneelos en el centro del horno hasta que suban y se doren (aproximadamente 20-22 minutos). Colóquelos sobre una rejilla de metal para que se enfrien.

### Galletas con virutas de chocolate

#### Para: 30 galletas

- 150 g de mantequilla fría en dados
  - 125 g de azúcar moreno claro blando
  - 100 g de azúcar extrafino
  - 2 cucharaditas de extracto de vainilla
  - 1 yema de huevo mediano
  - 1 huevo mediano
  - 300 g de harina normal
  - 1 cucharadita de bicarbonato
  - 200 g de virutas de chocolate con leche
1. Caliente el horno a 170°C (150°C si es de ventilador). Cubra dos bandejas de horno con papel de horno.
  2. Añada a un cuenco la mantequilla y los dos tipos de azúcar.
  3. Pulse el botón HeatSoft™ y bata a la velocidad 1 hasta que se ablande la mantequilla y la mezcla sea uniforme. Seguidamente, aumente a la velocidad 7 durante aproximadamente 2 minutos.
  4. Desactive HeatSoft™.
  5. Añada la vainilla y los huevos y bata hasta obtener una mezcla ligera y cremosa.
  6. Añada la harina y el bicarbonato y bata lentamente para que se mezclen y luego añada las virutas de chocolate.
  7. Forme bolas de dos cucharadas rasas y colóquelas en las bandejas preparadas a una distancia de 3 cm. Aplástelas ligeramente.
  8. Coloque las bandejas en el horno y hornéelas 15 minutos aproximadamente. Déjelas enfriar unos minutos en la bandeja, antes de colocarlas en una rejilla de metal.

## GARANTÍA

Guarde su recibo de compra, ya que lo necesitará para cualquier reclamación dentro de esta garantía.

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra tal como se describe en este documento.

Durante este período de garantía, en el improbable caso de que el aparato ya no funcione debido a un fallo de diseño o fabricación, devuélvalo al lugar donde lo compró con su recibo de compra y una copia de esta garantía.

Los derechos y ventajas de esta garantía son adicionales a sus derechos estatutarios, que no se verán afectados por esta garantía. Sólo Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") tiene derecho a cambiar estos términos.

JCS (Europe) se compromete, durante el período de garantía, a reparar o cambiar el aparato, o cualquier parte del aparato que no funcione correctamente, de manera gratuita siempre que:

- Informe inmediatamente al establecimiento de compra o a JCS (Europe) del problema; y
- No se haya modificado el aparato de ninguna forma ni se haya sometido a daños, uso indebido, mal uso o reparación por cualquier otra persona no autorizada por JCS (Europe).

Los fallos que se produzcan por uso indebido, daños, mal uso, uso con un voltaje incorrecto, desastres naturales, acontecimientos que escapen al control de JCS (Europe), reparaciones o modificaciones realizadas por una persona no autorizada por JCS (Europe) o por no seguir las instrucciones de uso no están cubiertas por esta garantía. Además, el desgaste o deterioro debidos al uso normal, incluidos, sin limitación, los arañazos y las pequeñas decoloraciones, no están cubiertos por esta garantía.

Los derechos de esta garantía sólo se aplicarán al comprador original y no cubrirán el uso comercial o comunitario.

Si el aparato incluye una garantía específica de algún país, consulte los términos y condiciones de dicha garantía en sustitución de la presente garantía, o póngase en contacto con el comerciante autorizado de su localidad para obtener más información.

Los productos eléctricos desechados no se deben eliminar con la basura doméstica. Recíclelos donde existan instalaciones para tal fin. Envíenos un mensaje de correo electrónico a [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) para obtener más información sobre WEEE y el reciclaje.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
Edif. Vázquez Krasnow  
C/ Camino de la Zarzuela, 21  
1º - Oficina 1B  
28023 - Aravaca  
Madrid, España  
Tel: +34 902 515 588





WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE  
BEZPIECZEŃSTWAUWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ NA  
PRZYSZŁOŚĆ.

Dzieci nie powinny używać urządzenia. Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy, pod warunkiem że korzystają z nich pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

Przechowuj urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym. Nie wolno go używać na zewnątrz.

W celu uniknięcia zagrożenia uszkodzony przewód zasilający może być wymieniony jedynie przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę.

Urządzenie wytwarza ciepło podczas działania. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności, aby nie dopuścić do spalania, oparzenia, pożaru ani jakichkolwiek obrażeń u osób oraz szkód materialnych w wyniku dotknięcia gorących powierzchni podczas działania urządzenia lub stygnięcia. Zawsze wyłączaj i odłączaj urządzenie od gniazdka zasilania, gdy jest zostawiane bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub zbliżaniem się do części, które poruszają się podczas użytkowania urządzenia.

Przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub odłożeniem do przechowywania urządzenie musi ostygnąć. Nie zanurzaj korpusu urządzenia, przewodu

zasilającego ani wtyczki w wodzie ani żadnej innej cieczy. Mieszaki do ciasta, trzepaki i ubijaczkę należy myć w gorącej wodzie z mydłem lub w zmywarce do naczyń.

Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w części dotyczącej czyszczenia.

Akcesoriów (trzepaków, mieszaków do ciasta, ubijaczki) nie należy używać dłużej niż 4 minuty i 30 sekund. Podczas mieszania bardzo ciężkich produktów urządzenia nie należy używać dłużej niż półtorej minuty. Funkcji HeatSoft™ nie należy używać dłużej niż 5 minut bez przerwy.

WAŻNE: jeśli mikser przegrzeje się na skutek pracy z nadmiernym obciążeniem, nastąpi aktywacja wyłącznika termicznego, który wyłączy urządzenie i uniemożliwi jego działanie. W takim przypadku należy odłączyć mikser od gniazdka zasilania i pozostawić go do ostygnięcia na 10 minut przed ponownym włączeniem.

- Nigdy nie dotykaj wtyczki ani wyłącznika zasilania wilgotnymi rękami.
- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, bezpiecznej, suchej i poziomej powierzchni.
- Tego urządzenia nie można umieszczać na żadnych potencjalnie gorących powierzchniach (takich jak kucharki gazowe lub elektryczne) ani w ich pobliżu.
- Przewód zasilający nie może zwisać nad krawędzią blatu ani dotykać gorących powierzchni; nie wolno go zapętląć, przycinać ani przyciskać.
- Nie używaj urządzenia, które zostało upuszczone lub ma widoczne oznaki uszkodzenia.
- Nie wolno używać żadnych akcesoriów ani przystawek, które nie są zalecane przez producenta.
- Przed myciem lub czyszczeniem akcesoriów odłącz je od urządzenia.
- Trzymaj palce, włosy i ubranie z dala od ruchomych części działającego urządzenia.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE WYSOKIEJ  
TEMPERATURY

1. Nie włączaj funkcji HeatSoft™, gdy mikser znajduje się w pojemniku do przechowywania.
2. Nie umieszczaj w pojemniku do przechowywania żadnych elementów poza zawartością tego pudełka.

3. Nie dotykaj dyszy ciepłego powietrza ani nie umieszczaj pod nią rąk, gdy funkcja HeatSoft™ jest włączona.
4. Nie włączaj funkcji HeatSoft™, gdy urządzenie znajduje się na podstawie ustawionej na blacie.
5. Nie używaj tej funkcji bez założonej osłony nawiewu ciepłego powietrza i filtra.

## CZĘŚCI

- 1 Dysza magnetyczna
- 2 Przycisk zwalniania trzepaków
- 3 Przycisk HeatSoft™
- 4 Przycisk zwiększania mocy
- 5 7-stopniowy regulator prędkości
- 6 Ergonomiczny uchwyt
- 7 Przewód zasilający
- 8 Osłona nawiewu ciepłego powietrza
- 9 Filtr nawiewu ciepłego powietrza
- 10 Pojemnik do przechowywania
- 11 Pasek przewodu zasilającego
- 12 Mieszaki do ciasta
- 13 Ubijaczka
- 14 Trzepaki

## UŻYWANIE MIKSERA RĘCZNEGO


## Podstawowe informacje na temat miksera ręcznego

Mikser ręczny Breville® z technologią HeatSoft™ pomoże Ci zrealizować wszelkie kulinarne inspiracje w każdej chwili. Nie musisz już czekać, aż składniki takie jak masło osiągną temperaturę pokojową. Teraz możesz je podgrzewać i miksować jednocześnie.

## Czy wiesz, że...?

Wiele przepisów wymaga, aby składniki takie jak masło miały temperaturę pokojową. Ogrzanie masła do temperatury pokojowej wymaga pozostawienia go na kilka godzin na blacie, poza lodówką. Jeśli użyjesz zimnego masła prosto z lodówki, ciasto będzie ciężkie i gęste. Masło podgrzane w kuchenke mikrofalowej lub roztopione może z kolei spowodować, że ciasto będzie oleiste, przez co ciastka będą wilgotne i niewyrośnięte. Używanie składników w temperaturze pokojowej pozwala uzyskać bardziej puszyste ciasto i smaczniejsze wypieki.

## Przycisk HeatSoft™:

Przycisk HeatSoft™  umożliwia jednoczesne miksowanie i podgrzewanie masła. Technologia HeatSoft™ delikatnie ogrzewa zimne składniki ciepłym powietrzem, doprowadzając je do temperatury pokojowej, co eliminuje konieczność planowania pieczenia z wyprzedzeniem.

## Przycisk zwiększania mocy

Funkcja zwiększania mocy umożliwia szybkie zwiększenie mocy wybranego ustawienia prędkości jednym przyciskiem.

## Przycisk zwalniania trzepaków

Przycisk zwalniania trzepaków umożliwia zwolnienie trzepaków, mieszaków do ciasta lub ubijaczki przy użyciu kciuka.

**PRZESTROGA:** Przed odłączeniem lub podłączeniem akcesoriów należy się upewnić, że mikser jest odłączony od gniazdka zasilania.

## Zwijanie przewodu zasilającego

Pasek przewodu zasilającego dostarczany wraz z przewodem umożliwia spięcie zwiniętego przewodu.

## Trzepaki

Konstrukcja trzepaków zapewnia dokładne i szybkie miksowanie różnych produktów. Trzepaki można myć w zmywarce.

## Mieszaki do ciasta

Mieszaków do ciasta (patrz rys. 1) można używać do wyrabiania ciasta na chleb, pizzę lub innych ciężkich mas bądź ciast. Najlepsze rezultaty osiąga się, używając ustawień niższych prędkości.

## Ubijaczka

Ubijaczka (patrz rys. 3) służy do napowietrzania produktów takich jak białka jajek, żółtka lub śmietana.

## Pojemnik do przechowywania

Umożliwia przechowywanie miksera ręcznego, akcesoriów i przewodu zasilającego w jednym miejscu, zapewniając wygodny dostęp do nich oraz ułatwiając ich transport (patrz rys. 4).

## Dysza magnetyczna

Dyszę magnetyczną można odłączyć w celu jej łatwiejszego wyczyszczenia (patrz rys. 5).

## Przygotowanie miksera do pracy

Przed pierwszym użyciem miksera umyj trzepaki, mieszaki do ciasta oraz ubijaczkę. Oplucz je i wysusz.

Przed podłączeniem trzepaków do urządzenia upewnij się, że regulator prędkości jest ustawiony na „0 (OFF)” (Wył.) i że urządzenie jest odłączone od gniazdka zasilania. Następnie upewnij się, że dysza magnetyczna znajduje się na swoim miejscu. Podłącz po kolei trzepaki, umieszczając ich trzonki w otworach na spodniej części miksera. Lekko przekręć trzepak i wepchnij głębiej jego trzonek, aż zablokuje się z kliknięciem.

Pamiętaj, że trzepaki można podłączać po dowolnej stronie, nie dotyczy to jednak mieszaków do ciasta. Podczas podłączania mieszaków do ciasta pamiętaj, że mieszak z kolnierzem na trzonku (patrz rys. 2) należy podłączyć do dużego otworu w mikserze. Jeśli mieszaki do ciasta nie zablokują się w otworach z kliknięciem, wyjmij je i spróbuj ponownie.


Podłącz przewód zasilający do gniazdka zasilania.



### Zmiękczenie/ucieranie masła

1. Pokrój zimne masło w kostkę o boku ok. 2,5 cm i umieść wraz z cukrem w misie.
2. Naciśnij jednokrotnie przycisk HeatSoft™, a następnie włącz trzepaki. Rozpocznij miksowanie przy ustawieniu prędkości 1 przez około 45 sekund lub do momentu, kiedy masło zostanie rozdrobnione. Następnie miksuj z ustawieniem prędkości 5–7 przez pozostały czas zalecany w tabeli.  
**UWAGA:** po naciśnięciu przycisku HeatSoft™ zaświeci się biała kontrolka i włączy się nawiew ciepłego powietrza.

Ilość cukru (w gramach)	Ilość masła (w gramach)	Czas zmiękczenia (w minutach)
100 g	100 g	1–1 ½ minuty
200 g	200 g	2–2 ½ minuty

**PRZESTROGA:**  nie dotykaj dyszy ciepłego powietrza ani nie umieszczaj pod nią ręk, gdy funkcja HeatSoft™ jest włączona.

**UWAGA:** po upływie czasu podanego w tabeli powyżej wyłącz funkcję HeatSoft™, aby uniknąć nadmiernego zmiękczenia masła.

3. Po zakończeniu ucierania naciśnij ponownie przycisk HeatSoft™ aby wyłączyć nadmuch ciepłego powietrza. Biała kontrolka zgaśnie i nawiew się wyłączy.
4. Kontynuuj miksowanie, dodając pozostałe składniki zgodnie z przepisem. Szczegółowe informacje można znaleźć w części dotyczącej miksowania.

### Miksowanie

1. Dodaj pozostałe składniki do misy.  
**UWAGA:** aby uniknąć rozprysków, uruchom urządzenie z najniższym ustawieniem prędkości i powoli zwiększaj je dożądanego ustawienia.
2. Powoli przesuwaj mikser wzdłuż ścianek i przez środek misy, w jednym kierunku. Uważaj, aby nie ubić nadmiernie masy. Nadmierne ubicie może sprawić, że niektóre rodzaje mas staną się zbyt twarde.  
**UWAGA:** Jeśli występuje konieczność zeszkobania masy ze ścianek i dna misy, zatrzymaj mikser i zeszkrob masę gumową łopatką. Dodając składniki do misy, ustaw regulator prędkości na „0 (OFF)” (Wyl.). Pamiętaj o ustawieniu trzepaków nad misą, aby nadmiar masy z trzepaków spadł z powrotem do misy.
3. Po zakończeniu miksowania ustaw regulator prędkości na „1” i powoli wyjmij trzepaki z misy, aby oczyściły się z masy. Przed całkowitym wyjęciem trzepaków z misy ustaw regulator prędkości na „0 (OFF)” (Wyl.).

### Odlączenie trzepaków, mieszaków do ciasta lub ubijaczki

**PRZESTROGA:** przed odłączeniem akcesoriów wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka zasilania.

Upewnij się, że regulator prędkości jest w pozycji „0 (OFF)” (Wyl.) i że przewód zasilający został odłączony od gniazdka zasilania. Naciśnij przycisk zwalniania trzepaków. Akcesoria zostaną odłączone.

### Regulacja prędkości

1. Regulator prędkości można przesuwac w zakresie ustawień od 1 do 7 oraz w pozycję „0 (OFF)” (Wyl.), aby wyłączyć urządzenie.
2. Aby błyskawicznie zwiększyć obroty, naciśnij i przytrzymaj przycisk zwiększenia mocy. Prędkość zwiększy się do ustawienia 7 i utrzyma na tym poziomie do momentu zwolnienia przycisku, po czym powróci do oryginalnego ustawienia.
3. **UWAGA:** tej funkcji należy używać do chwilowego zwiększenia mocy. Aby miksować z większą prędkością przez dłuższy czas, używaj ustawienia 7.

### Objaśnienie ustawień prędkości miksera ręcznego

Prędkość	Rodzaje miksowania
1 Mieszanie	Ustawienie używane do zmiękczenia masła z włączoną funkcją HeatSoft™. Używane również do mieszania płynnych składników lub łączenia suchych i płynnych składników na przemian, zgodnie z przepisem. Używane do przygotowywania gotowych deserów w proszku.
2 Miksowanie	Ustawienie używane, gdy przepis wymaga połączenia składników. Używane do ciasta na chleb lub babeczki wymagające szybkiego wyrabiania, ograniczającego się do połączenia składników.
3 Mieszanie składników na gładką masę	Ustawienie używane do przygotowywania ciast lub mas wymagających miksowania ze średnią prędkością. Używane również do miksowania masła z cukrem na gładką masę. <b>UWAGA:</b> to maksymalne ustawienie zalecane do stosowania z mieszakami do ciasta.
4–5 Ubijanie	Ustawienie używane do przygotowywania polewy na podstawie przepisu lub z proszku. Używane również do ubijania śmietany do deserów.
6–7 Roztrzepywanie	Ustawienie używane do miksowania ziemniaków na lekkie i puszyste purée. Używane również do ubijania białek jajek.
Przycisk zwiększania mocy	Podczas miksowania szczególnie ciężkich składników naciśnij ten przycisk, aby ułatwić miksowanie.

### KONSERWACJA MIKSERA

#### Konserwacja i czyszczenie

**OSTRZEŻENIE:** przed czyszczeniem urządzenia wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka zasilania oraz odłącz od niego wszelkie akcesoria.

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia jakichkolwiek elementów miksera ustaw regulator prędkości na „0 (OFF)” (Wyl.), aby wyłączyć urządzenie. Następnie odłącz przewód zasilający od gniazdka zasilania i odłącz trzepaki od miksera.
2. Trzepaki, mieszaki do ciasta i ubijaczkę można myć w gorącej wodzie z mydłem lub w zmywarce do naczyń. Urządzenie jest wyposażone w dyszę magnetyczną, którą należy zdjąć do czyszczenia (należy zawsze poczekać, aż dysza wystygnie). Dyszę można myć w zmywarce do naczyń lub w wodzie z mydłem. Nie należy używać myjki, aby nie zarysować dyszy.
3. Aby łatwiej oczyścić dyszę, naciśnij wystającą wypustkę w celu zdjęcia osłony nawiewu ciepłego powietrza. Następnie wyjmij filtr nawiewu ciepłego powietrza. Umyj dyszę i filtr wodą z mydłem i osusz przed umieszczeniem z powrotem w urządzeniu. Filtr należy czyścić co 3–6 miesięcy, w zależności od intensywności użytkowania. Nie używaj tej funkcji bez założonej osłony nawiewu ciepłego powietrza i filtra.  
**OSTRZEŻENIE:** Nie zanurzaj miksera, przewodu zasilania i wtyczki w wodzie, ani w żadnym innym płynie. Może to spowodować porażenie prądem, obrażenia ciała lub uszkodzenie produktu.
4. Aby usunąć uporczywe zabrudzenia z miksera ręcznego, przetrzyj jego powierzchnię szmatką lekko zwilżoną wodą z mydłem lub łagodnym, nieżrącym środkiem czyszczącym.
5. Nie używaj żadnych żrących środków czyszczących ani materiałów ściernych do czyszczenia jakiegokolwiek części miksera ręcznego lub pojemnika do przechowywania, ponieważ może to spowodować ich zarysowanie.

#### Przechowywanie

##### OSTRZEŻENIE:

1. w pojemniku do przechowywania nie należy przechowywać żadnych materiałów ani urządzeń poza mikserem, jego akcesoriami, przewodem zasilającym i instrukcją obsługi.
2. Nie włączaj funkcji HeatSoft™ ani samego miksera, gdy urządzenie znajduje się w pojemniku do przechowywania.

#### Używanie pojemnika do przechowywania

Pojemnik do przechowywania ułatwia przechowywanie wszystkich akcesoriów i urządzenia w jednym miejscu.

Aby wyjąć mikser ręczny z pojemnika do przechowywania, odsuń wypustkę z przodu miksera i wyjmij mikser z pojemnika (patrz rys. 7).

Aby umieścić mikser z powrotem w pojemniku do przechowywania, ustaw mikser dyszą magnetyczną zwróconą w stronę wypustki w pojemniku do przechowywania. Wepchnij mikser do pojemnika tak, aby wypustka go zablokowała.

**UWAGA:** zwijając przewód zasilający, zostaw około 8–10 cali (20–25 cm) niezwinionego przewodu zasilającego z tyłu urządzenia, aby umożliwić ułożenie go w pojemniku do przechowywania (patrz rys. 7).

#### Wymiana filtra nawiewu ciepłego powietrza

Filtr nawiewu ciepłego powietrza należy wymienić, gdy ulegnie zużyciu lub uszkodzeniu.

#### Konserwacja

Urządzenie nie zawiera żadnych części podlegających naprawie przez użytkownika. Wszystkie czynności serwisowe poza opisanymi w sekcji dotyczącej czyszczenia oraz wymiany filtra nawiewu ciepłego powietrza powinny być wykonywane wyłącznie przez pracownika autoryzowanego serwisu. Więcej informacji można znaleźć w gwarancji.

#### Rozwiązywanie problemów

1. Problem: mikser ręczny przestał działać.  
a. Odłącz przewód zasilający od gniazdka zasilania i odczekaj 30 minut przed ponowną próbą użycia urządzenia.
2. Problem: podłączanie trzepaków i innych akcesoriów do miksera ręcznego.  
a. Lekko obróć akcesoria w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara póki nie zablokują się w urządzeniu.
3. Problem: odłączanie trzepaków i innych akcesoriów od miksera ręcznego  
a. Odłącz mikser od gniazdka zasilania, a następnie naciśnij przycisk zwalniania trzepaków i ostrożnie wysuń akcesoria z urządzenia.
4. Problem: funkcja HeatSoft™ wciąż działa.  
a. Naciśnij jednokrotnie przycisk HeatSoft™, aby wyłączyć funkcję, lub odłącz przewód zasilający od gniazdka zasilania.
5. Problem: nie można zainstalować z powrotem osłony nawiewu ciepłego powietrza.  
a. Sprawdź, czy wypustka blokująca osłonę nawiewu ciepłego powietrza nie jest uszkodzona. Jeśli jest uszkodzona, skontaktuj się telefonicznie z działem obsługi klienta, aby zamówić część zamienną (numer można znaleźć w części dotyczącej gwarancji na stronach 27).
6. Problem: brakujące komponenty.  
a. Skontaktuj się telefonicznie z działem obsługi klienta, aby zamówić części zamienne (numer można znaleźć w części dotyczącej gwarancji na stronach 27).

## PRZEPISY

### Babeczki

#### Liczba porcji: 12 babeczek

- 125 g schłodzonego masła, pokrojonego w kostkę
- 125 g cukru pudru
- 2 duże jajka
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 125 g mąki ze środkiem spulchniającym
- 2 łyżki mleka

1. Rozgrzej piekarnik do temperatury 190°C (170°C z termoobiegiem).
2. Umieść masło i cukier w dużej misie.
3. Naciśnij przycisk HeatSoft™ i miksuj masło z cukrem na miękką, kremową masę przez około 2 minuty, używając początkowo ustawienia prędkości 1, na następnie zwiększając to ustawienie do 5.
4. Wyłącz funkcję HeatSoft™.
5. Dodaj pojedynczo jajka, miksując masę cały czas z ustawieniem 7. Dodaj do masy wanilię i wymieszaj ją ostrożnie.
6. Dodaj mąkę i mleko; wymieszaj ostrożnie na gładką masę przy użyciu ustawienia 1.
7. Przelóż masę ostrożnie do foremek na babeczki, wypełniając je w ¾.
8. Piecz na środkowej półce piekarnika przez około 20–22 minut na złoty kolor, aż wyrosną. Ustaw na kratce i pozostaw do ostygnięcia.

### Ciasteczka z kawałkami czekolady

#### Liczba porcji: 30 ciasteczek

- 150 g schłodzonego masła, pokrojonego w kostkę
- 125 g drobnego, jasnego brązowego cukru
- 100 g cukru pudru
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 1 średnie żółtko jajka
- 1 średnie jajko
- 300 g mąki
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 200 g czekolady mlecznej w kawałkach

1. Rozgrzej piekarnik do temperatury 170°C (150°C z termoobiegiem). Wylóż 2 blachy papierem do pieczenia.
2. Umieść masło w misie wraz z dwoma rodzajami cukru.
3. Naciśnij przycisk HeatSoft™ i zmiksuj masło z cukrem, używając początkowo ustawienia 1, aby zmiękczyć masło i połączyć je z cukrem, a następnie zwiększ prędkość do ustawienia 7 na około 2 minuty.
4. Wyłącz funkcję HeatSoft™.
5. Dodaj ekstrakt waniliowy i jajka, zmiksuj na lekką i kremową masę.
6. Nie przerywając miksowania, dodawaj stopniowo mąkę i sodę oczyszczoną, aby połączyć je z masłem, a następnie dodaj kawałki czekolady i wymieszaj z ciastem.
7. Uformuj w kulki porcje ciasta wielkości 2 płaskich łyżek i ułóż je na blasze, w odległości około 3 cm od siebie. Rozplaszcz kulki, naciskając je lekko.
8. Wstaw blachy do piekarnika i piecz przez około 15 minut. Pozostaw do ostygnięcia na kilka minut na tacy przed wyjęciem na kratkę.

## GWARANCJA

Prosimy o zachowanie rachunku, ponieważ jego okazanie będzie konieczne w przypadku jakichkolwiek roszczeń gwarancyjnych.

Niniejszy produkt objęty gwarancją obowiązującą przez okres 2 lat od daty zakupu produktu, zgodnie z warunkami określonymi w tym dokumencie.

Jeżeli w okresie gwarancyjnym urządzenie przestanie prawidłowo funkcjonować (co jest mało prawdopodobne) z powodu wad konstrukcyjnych lub wykonawczych, należy dokonać jego zwrotu w punkcie zakupu, załączając rachunek i kopię niniejszej gwarancji.

Prawa i świadczenia z tytułu niniejszej gwarancji uzupełniają prawa określone w przepisach, na które niniejsza gwarancja nie ma wpływu. Zmiany niniejszych warunków może dokonać tylko firma Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited („JCS (Europe)”).

Firma JCS (Europe) zobowiązuje się w okresie gwarancyjnym do przeprowadzenia bezpłatnej naprawy lub wymiany urządzenia lub dowolnej jego części, która funkcjonuje nieprawidłowo, pod warunkiem, że:

Użytkownik powinien natychmiast poinformować o zaistniałym problemie punkt sprzedaży lub firmę JCS (Europe); oraz

- Urządzenie nie było w żaden sposób modyfikowane, uszkodzone lub eksploatowane w niewłaściwy sposób ani naprawiane przez osobę nie posiadającą upoważnienia ze strony firmy JCS (Europe).

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia będące wynikiem niewłaściwego użytkowania, zniszczenia, użytkowania przy nieprawidłowym napięciu, działania sił natury lub zdarzeń, na które firma JCS (Europe) nie ma wpływu, napraw dokonywanych przez osoby nie posiadające upoważnienia ze strony firmy JCS (Europe) lub postępowania niezgodnego z zasadami określonymi w instrukcji użytkownika. Ponadto, niniejsza gwarancja nie obejmuje normalnego zużycia i zniszczenia, w tym między innymi, drobnych odbarwień i zadrapań.

Prawa określone w tej gwarancji dotyczą tylko pierwotnego nabywcy produktu i nie obejmują użytkownika o charakterze komercyjnym i komunalnym.

Jeżeli do urządzenia załączona jest ulotka gwarancyjna przeznaczona dla danego kraju, prosimy odwołać się do warunków określonych w tej gwarancji, która zastępuje niniejszą gwarancję, lub skontaktować się z lokalnym autoryzowanym dealerem w sprawie uzyskania dokładniejszych informacji.

Nie należy wyrzucać zużytych artykułów elektrycznych razem z odpadami domowymi. Należy je, w miarę możliwości, poddać recyklingowi. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat recyklingu lub dyrektywy WEEE, skontaktuj się z nami pod adresem [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com).

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom



## IT

## IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

### LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER LA CONSULTAZIONE FUTURA

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio. L'apparecchio può essere utilizzato da individui con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o privi di esperienza, se sotto supervisione oppure qualora siano state loro impartite istruzioni in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e qualora comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Tenere l'apparecchio e il relativo cavo al di fuori della portata di bambini.

Non utilizzare mai il presente apparecchio per fini diversi da quello della sua destinazione d'uso. Il presente apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, deve essere sostituito dalla casa produttrice, dal servizio di assistenza o da persone debitamente qualificate al fine di evitare possibili rischi.

Questo apparecchio genera calore durante l'utilizzo. Adottare le debite precauzioni al fine di evitare il rischio di ustioni, bruciate, incendi o altri danni a persone o proprietà provocati dal contatto con l'esterno dell'apparecchio mentre questo è in uso o in fase di raffreddamento.

Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica se lasciato incustodito e prima delle operazioni di montaggio, smontaggio o pulizia, nonché prima di avvicinarsi a parti in movimento durante l'utilizzo.

Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima delle operazioni di montaggio, smontaggio e pulizia, nonché prima di riporlo. Non immergere il corpo principale dell'apparecchio, il cavo dell'alimentazione

o la spina nell'acqua o in altri liquidi. I ganci per impasto, i frullini e la frusta devono essere lavati in acqua calda saponata o in lavastoviglie. Consultare la sezione relativa alla pulizia per maggiori informazioni.

Tutti gli accessori (frullini, ganci per impasto, frusta) non devono essere utilizzati per più di 4 minuti e 30 secondi. Quando si miscelano carichi estremamente pesanti, l'apparecchio non deve essere utilizzato per più di 1 minuto e 30 secondi oppure utilizzare la funzione HeatSoft™ in caso di funzionamento per più di 5 minuti in modo continuo.

**IMPORTANTE:** in caso di surriscaldamento dell'apparecchio a causa di un carico eccessivo, si attiva il meccanismo di sicurezza, impedendo il funzionamento del mixer. In tal caso, spegnere il mixer nel punto della presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio per 10 minuti prima di riaccenderlo.

- Controllare sempre che le mani siano asciutte prima di maneggiare la presa o di accendere l'apparecchio.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, sicura, asciutta e piana.
- L'apparecchio non deve essere collocato sopra o in prossimità di superfici potenzialmente calde (come cucine a gas o elettriche).
- Evitare sempre che il cavo di alimentazione penzoli sopra il bordo di un piano di lavoro, tocchi superfici calde oppure si attorcigli, resti intrappolato o schiacciato.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui sia stato fatto cadere o presenti segni visibili di danneggiamento.
- Utilizzare esclusivamente accessori o connettori consigliati dalla casa produttrice.
- Rimuovere gli accessori dall'apparecchio prima di lavarli o pulirli.
- Tenere le dita, i capelli e gli indumenti lontani dalle parti in movimento dell'apparecchio quando è in uso.

#### PRECAUZIONI RELATIVE AL CALORE

1. Non attivare la funzione HeatSoft™ mentre il mixer si trova nel contenitore per la conservazione.
2. Non mettere altri oggetti nel contenitore per la conservazione, che è destinato esclusivamente al contenuto di questa scatola.

3. Non toccare o tenere le mani sotto l'ugello di calore mentre la funzione HeatSoft™ è attivata.
4. Non lasciare la funzione HeatSoft™ attivata mentre l'unità è appoggiata sul piano di lavoro sulla propria base.
5. Non utilizzare se il coperchio dello sfianto dell'elemento riscaldante e il filtro non sono in posizione.

#### COMPONENTI

- 1 Beccuccio magnetico
- 2 Pulsante di espulsione del sbattitore
- 3 Pulsante HeatSoft™
- 4 Pulsante Boost
- 5 Comando a 7 velocità
- 6 Impugnatura ergonomica
- 7 Cavo di alimentazione
- 8 Coperchio sfianto dell'elemento riscaldante
- 9 Filtro sfianto dell'elemento riscaldante
- 10 Custodia per la conservazione
- 11 Fascetta per il cavo di alimentazione
- 12 Ganci per impasto
- 13 Frusta
- 14 Sbattitori

#### UTILIZZO DEL MIXER MANUALE

##### Informazioni sullo sbattitore elettrico manuale

Lo sbattitore elettrico manuale Breville® con tecnologia HeatSoft™ è stato progettato per consentire all'utilizzatore di preparare piatti da forno quando arriva l'ispirazione. Niente più attese che ingredienti come il burro raggiungano la temperatura ambiente! Ora è possibile ammorbidire e miscelare in un unico passaggio!

##### Lo sapevate?

Molte ricette prevedono che ingredienti come il burro siano a temperatura ambiente. Il burro raggiunge la temperatura ambiente solo dopo essere stato lasciato per ore sul piano di lavoro. Se si utilizza il burro freddo, direttamente dal frigorifero, i piatti preparati al forno risulteranno densi e pesanti. Il burro riscaldato nel micro-onde o sciolto può creare un impasto oleoso che produce biscotti piatti e mollicci. Grazie a ingredienti a temperatura ambiente si ottengono risultati più morbidi e piatti preparati al forno di qualità migliore.

##### Pulsante HeatSoft™:

Il pulsante HeatSoft™  consente di ammorbidire il burro durante la miscelatura. La tecnologia HeatSoft™ utilizza una quantità moderata di calore per portare gli ingredienti freddi a temperatura ambiente durante la miscelatura, eliminando la necessità di pianificare in anticipo.

#### Pulsante Boost

Il pulsante Boost consente di aumentare ulteriormente l'impostazione della velocità selezionata premendo semplicemente un pulsante.

#### Pulsante di espulsione dello sbattitore

Il pulsante di espulsione dello sbattitore consente di premere separatamente con il pollice per rilasciare i frullini, i ganci per impasto o la frusta.

**ATTENZIONE:** assicurarsi che il mixer manuale sia scollegato dall'alimentazione elettrica prima di staccare o inserire qualsiasi accessorio.

#### Gestione del cavo di alimentazione

La fascetta fornita in dotazione con il cavo di alimentazione lo mantiene organizzato quando avvolto.

#### Frullini

Il design dei frullini consente di ottenere risultati rapidi e omogenei per tutti i tipi di miscele. I frullini sono lavabili in lavastoviglie.

#### Ganci per impasto

Utilizzare i ganci per impasto (Figura 1) per impastare l'impasto per la pizza o per il pane, nonché altre miscele e impasti di notevole consistenza. Utilizzare a basse velocità per ottenere risultati ottimali.

#### Sbattitore

La frusta (Figura 3) viene utilizzata per battere l'aria in miscele come albumi, tuorli o panna.

#### Custodia per la conservazione

Consente di conservare lo sbattitore elettrico manuale, gli accessori e il cavo di alimentazione in modo pratico tutti insieme, per agevolare l'accesso e in caso di viaggi (Figura 4).

#### Ugello beccuccio magnetico

Il beccuccio magnetico può essere rimosso per facilitare la pulizia (Figura 5).

#### Preparazione del mixer

Prima di utilizzare il mixer per la prima volta, lavare i frullini, i ganci per impasto e la frusta. Risciacquare e asciugare.

Per inserire i frullini nell'unità, assicurarsi prima che il comando della velocità sia impostato su "0 (OFF)" e che l'unità sia scollegata dall'alimentazione elettrica. Assicurarsi quindi che l'ugello magnetico sia in posizione. Inserire i frullini uno per volta, collocando l'estremità a stelo dei frullini negli appositi fori situati nella parte inferiore del mixer. Ruotare leggermente il frullatore e spingerlo fino a quando non scatta in posizione.

Nota bene: i frullini sono intercambiabili, mentre i ganci per impasto non lo sono. Quando si utilizzano i ganci per impasto, il gancio per impasto con il collare sullo stelo (Figura 2) entra nel foro grande del mixer. Se i ganci per impasto non scattano in posizione negli appositi fori, invertirli e riprovare.


Inserire il cavo in una presa elettrica adatta.

#### Mantecatura del burro/scrematura

1. Tagliare il burro freddo in cubetti di circa 2,5 cm e unirli allo zucchero in una terrina.
2. Premere il pulsante HeatSoft™ una volta, quindi accendere i frullini. Iniziare a miscelare impostando la velocità su 1 per circa 45 secondi o fino a quando non ci sono più pezzi di burro di grandi dimensioni. Passare quindi alla velocità 5-7 per il resto del tempo indicato nello schema.

**NOTA:** quando il pulsante HeatSoft™ è in funzione, una spia bianca si accende e la ventola dissipa calore entra in funzione.

Quantità di zucchero (grammi)	Quantità di burro (grammi)	Tempo di mantecatura (minuti)
100 g	100 g	Da 1 a 1½ minuti
200 g	200 g	Da 2 a 2½ minuti

**ATTENZIONE:**  non toccare o tenere le mani sotto l'ugello di calore mentre la funzione HeatSoft™ è attivata.

**NOTA:** disattivare la funzione HeatSoft™ allo scadere del tempo indicato nella tabella sopra riportata al fine di evitare una scrematura eccessiva.

3. Al termine della scrematura, premere di nuovo il pulsante HeatSoft™ per disattivare l'erogazione di calore; la spia bianca si spegne e la ventola si disattiva.
4. Continuare a miscelare con il resto degli ingredienti attenendosi alla ricetta. Per ulteriori dettagli consultare la sezione relativa alla miscelatura.

#### Miscelatura

1. Unire il resto degli ingredienti nella terrina.  
**NOTA:** per evitare schizzi, avviare l'unità alla velocità più bassa, quindi aumentare lentamente fino alla velocità desiderata.
2. Guidare lentamente il mixer sui lati e attraverso il centro della terrina, procedendo nella stessa direzione. Prestare attenzione a non sbattere eccessivamente la miscela. Se si sbatte eccessivamente alcune miscele possono indurirsi.  
**NOTA:** nel caso in cui sia necessario raschiare la ciotola, arrestare il mixer, quindi raschiare i lati e la parte inferiore della terrina con una spatola di gomma secondo necessità. Portare il comando della velocità su "0 (OFF)" mentre si uniscono gli ingredienti. Assicurarsi di collocare i frullini sopra la terrina in modo tale che l'eventuale miscela in eccesso ricada nella terrina.
3. Al termine della miscelatura, impostare il comando della velocità su "1", sollevare lentamente i frullini dalla terrina e pulire la miscela in eccesso. Assicurarsi di impostare l'unità su "0 (OFF)" prima di estrarre completamente i frullini dalla terrina.



## Espulsione dei frullini, dei ganci per impasto o della frusta

**ATTENZIONE:** prima dell'espulsione di qualsiasi accessorio, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica. Assicurarsi che il comando della velocità sia nella posizione "0 (OFF)" e che il cavo sia staccato dalla presa elettrica. Premere il pulsante di espulsione dei frullini per rilasciare gli accessori.

## Regolazione della velocità

1. Portare il selettore della velocità su un valore compreso fra 1 e 7; per spegnere, impostare su "0 (OFF)".
2. Per attivare immediatamente una velocità superiore, premere e tenere premuto il pulsante Boost. La velocità passerà a 7; dopo il rilascio del pulsante tornerà all'impostazione originale.
3. **NOTA:** questa funzionalità va utilizzata per brevi scariche. Per miscele prolungate, utilizzare la velocità 7.

## Guida alla velocità per il mixer manuale

Velocità	Attività
1 Mescolare	Utilizzare questa velocità per cominciare ad ammorbidire il burro con il pulsante HeatSoft™. Utilizzare inoltre quando si mescolano ingredienti liquidi o quando si uniscono ingredienti secchi e liquidi alternandoli in una ricetta. Utilizzare quando si preparano dei pudding già pronti o istantanei.
2 Unire	Utilizzare quando una ricetta richiede che gli ingredienti vengano uniti fra loro. Utilizzare per pani a preparazione rapida o muffin che richiedono un'azione rapida, sufficiente per mescolare.
3 Miscelare	Utilizzare quando si preparano miscele per torte oppure se le istruzioni richiedono una velocità media. Utilizzare per amalgamare burro e zucchero. <b>NOTA:</b> questa è la velocità massima consigliata per utilizzare i ganci per impasto.
4-5 Battere	Utilizzare quando si prepara una glassa da una ricetta o già confezionata. Utilizzare quando si monta la panna per i dessert.
6-7 Montare	Utilizzare per schiacciare le patate al fine di ottenere una consistenza soffice e leggera. Utilizzare quando si montano gli albumi.
Pulsante Boost	In caso di miscele particolarmente difficili, premere il pulsante per attraversare agevolmente la miscela.

## MANUTENZIONE DELLO SBATTITORE

### Manutenzione e pulizia

**ATTENZIONE:** prima delle operazioni di pulizia, spegnere l'apparecchio, scollegarlo dall'alimentazione elettrica ed espellere eventuali accessori.

1. Prima di pulire qualsiasi parte del mixer, impostare il comando della velocità sulla posizione "0 (OFF)" per spegnere l'apparecchio. Scollegare quindi il cavo dalla presa ed espellere i frullini.
2. I frullini, i ganci per impasto e la frusta possono essere lavati in acqua calda saponata o in lavastoviglie. L'apparecchio è dotato di un ugello magnetico progettato per essere rimosso per la pulizia (farlo sempre raffreddare prima). L'apparecchio è lavabile in lavastoviglie e può essere lavato in acqua saponata. Non utilizzare pagliette metalliche per evitare graffi.
3. Per agevolare la pulizia, premere la linguetta estesa per staccare il coperchio dello sfiato dell'elemento riscaldante. Rimuovere quindi il filtro dello sfiato dell'elemento riscaldante. Lavare con acqua saponata e lasciare asciugare prima di rimetterlo nell'unità. A seconda dell'utilizzo, il filtro deve essere lavato ogni 3-6 mesi. Non utilizzare se il coperchio dello sfiato dell'elemento riscaldante e il filtro non sono in posizione.  
**ATTENZIONE:** Non immergere lo sbattitore elettrico o il cavo di alimentazione in acqua o altro liquido. La mancata osservanza di questa norma può provocare scosse elettriche, lesioni o danni al prodotto.
4. Per rimuovere le macchie più ostinate sul mixer manuale, pulire le superfici con un panno, leggermente inumidito con acqua saponata o un detergente delicato e non abrasivo.
5. Non utilizzare detergenti o materiali abrasivi per pulire qualsiasi parte del mixer manuale o della custodia poiché potrebbero graffiare il prodotto.

### Conservazione

#### ATTENZIONE:

1. non conservare alcun materiale, ad eccezione del mixer, dei suoi accessori, del cavo di alimentazione e del manuale d'uso, nella custodia.
2. Non attivare la funzione HeatSoft™ e non accendere l'apparecchio mentre è conservato nella custodia.

### Utilizzo della custodia

La custodia è progettata per aiutare a riporre tutti gli accessori e l'unità nello stesso luogo.

Per rimuovere il mixer manuale dalla custodia, allontanare la linguetta anteriore dal mixer ed estrarre l'apparecchio (Figura 7).

Per rimetterlo nella custodia, fare in modo che l'ugello magnetico sia rivolto verso la linguetta posta sulla custodia. Spingere il mixer e la linguetta farà clic sul mixer.

**NOTA:** lasciare 20-25 cm cavo non avvolto dal retro dell'unità per inserirlo nella custodia (Figura 7).

## Sostituzione del filtro di sfianto dell'elemento riscaldante

Il filtro di sfianto dell'elemento riscaldante deve essere sostituito quando è usurato o danneggiato.

### Manutenzione

Questo apparecchio non contiene parti sostituibili dall'utente. Tutti gli interventi tecnici che esulano da quelli descritti nelle sezioni dedicate alla pulizia e alla sostituzione del filtro dello sfianto dell'elemento riscaldante devono essere eseguiti esclusivamente da un rappresentante autorizzato del servizio di assistenza. Consultare la sezione relativa alla garanzia.

### Risoluzione dei problemi

1. Problema: Lo sbattitore elettrico manuale smette di funzionare.  
a. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa e attendere 30 minuti prima di ricominciare a utilizzare l'apparecchio.
2. Problema: inserimento dei frullini e di altri accessori nel mixer manuale.  
a. Ruotare i frullini o altri accessori leggermente in senso orario fino a quando si agganciano all'unità.
3. Problema: rimozione dei frullini o di altri accessori dal mixer manuale.  
a. Scollegare il mixer, quindi premere verso il basso il pulsante di espulsione del frullino ed estrarre delicatamente gli accessori.
4. Problema: la funzione HeatSoft™ continua a essere attiva.  
a. Premere il pulsante HeatSoft™ una volta per disattivare la funzione oppure scollegare il cavo di alimentazione dalla presa.
5. Problema: non è possibile reinserire il coperchio della ventola dell'elemento riscaldante.  
a. Controllare che la linguetta di blocco del coperchio della ventola dell'elemento riscaldante non sia rotta. Qualora fosse rotta, chiamare il servizio di assistenza clienti per richiedere il pezzo di ricambio (il numero è riportato nella sezione garanzia alle pagine 32).
6. Problema: manca qualche componente.  
a. Chiamare il servizio di assistenza clienti (il numero è riportato nella sezione garanzia alle pagine 32) per richiedere i pezzi di ricambio.

## RICETTE

### Tortine cupcake

#### Ricetta per: 12 tortine cupcake

- 125 g di burro refrigerato, a cubetti
- 125 g di zucchero semolato
- 2 uova grandi
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 125 g di farina autolievitante
- 2 cucchiaini di latte

1. Preriscaldare il forno a 190 °C (170 °C se ventilato).
2. Versare burro e zucchero in una grande terrina.
3. Premere il pulsante HeatSoft™ e mescolare utilizzando la velocità 1, passando alla velocità 5 per circa 2 minuti fino a ottenere un impasto morbido e cremoso.
4. Disattivare la funzione HeatSoft™.
5. Aggiungere le uova una alla volta, mescolando bene fra un'aggiunta e l'altra a velocità 7. Unire delicatamente la vaniglia.
6. Aggiungere farina e latte; utilizzando la velocità 1, mescolare delicatamente fino a ottenere un impasto omogeneo.
7. Versare delicatamente la miscela con il cucchiaino nei cupcake, riempiendoli per tre quarti.
8. Cuocere al centro del forno per circa 20-22 minuti fino a quando le tortine si gonfiano e assumono un colore dorato. Mettere su una griglia a raffreddare.



## Biscotti con gocce di cioccolato

### Ricetta per: 30 biscotti

- 150 g di burro refrigerato, a cubetti
- 125 g di zucchero di canna leggero
- 100 g di zucchero semolato
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- 1 tuorlo d'uovo di grandezza media
- 1 uovo di grandezza media
- 300 g di farina normale
- 1 cucchiaino di bicarbonato di soda
- 200 g di gocce di cioccolato al latte

1. Preriscaldare il forno a 170 °C (150 °C se ventilato). Rivestire 2 teglie con carta da forno.
2. Aggiungere il burro in una terrina con entrambi i tipi di zucchero.
3. Premere il pulsante HeatSoft™ e miscelare a velocità 1 fino ad amalgamare e ammorbidire, quindi aumentare la velocità portandola a 7 per circa 2 minuti.
4. Disattivare la funzione HeatSoft™.
5. Aggiungere la vaniglia e le uova, quindi mescolare fino a ottenere un impasto leggero e cremoso.
6. Mescolare lentamente unendo la farina e il bicarbonato di soda fino ad amalgamare, quindi ripiegare le gocce di cioccolato.
7. Preparare delle palline con 2 cucchiaini di impasto e metterle su vassoi preparati in precedenza a 3 cm di distanza. Premere leggermente verso il basso.
8. Mettere i vassoi in forno e cuocere per circa 15 minuti. Lasciare raffreddare per alcuni minuti sul vassoio prima di trasferire su una griglia.

## GARANZIA

Conservare lo scontrino d'acquisto poiché esso sarà necessario per qualsiasi reclamo esposto in base alle condizioni di questo certificato di garanzia.

Questo prodotto è garantito per 2 anni dall'acquisto, secondo le modalità descritte nel presente documento.

Durante il periodo di validità della garanzia, nell'improbabile eventualità che l'apparecchiatura si guasti a causa di un problema tecnico o di fabbricazione, riportarla al punto d'acquisto insieme allo scontrino fiscale e ad una copia di questo certificato di garanzia.

I diritti spettanti all'acquirente in base alle condizioni di questo certificato di garanzia sono in aggiunta a quelli previsti dalla legge che non risultano alterati dalle condizioni di questo certificato. Solo Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") ha l'autorità di modificare queste condizioni.

JCS (Europe) si impegna a riparare o a sostituire gratuitamente nell'arco del periodo di garanzia qualsiasi parte dell'apparecchiatura dovesse risultare difettosa, a condizione che:

- Si segnali tempestivamente il problema al punto d'acquisto o a JCS (Europe); e
- l'apparecchiatura non sia stata modificata in alcun modo né soggetta a danni, uso improprio o abuso, a riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da JCS (Europe).

I guasti intervenuti durante l'uso normale, per uso improprio, danno, abuso, tensione incorretta, cause naturali, eventi non determinati da JCS (Europe), riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da JCS (Europe) o la mancata ottemperanza alle istruzioni d'uso sono esclusi dalla presente garanzia. Inoltre, l'uso normale compreso, a titolo di esempio, una lieve alterazione del colore (sbiadimento) e i graffi, non sono coperti dalla presente garanzia.

I diritti spettante all'utente ai sensi della presente garanzia si applicano unicamente all'acquirente originale e non si estendono all'uso commerciale o comunitario.

Se l'apparecchiatura è fornita con un accordo specifico per il paese o una cartolina di garanzia, consultare le condizioni di tale accordo, che prevalgono su quelle esposte in questa sede oppure rivolgersi a un rivenditore autorizzato per ulteriori informazioni.

I prodotti elettrici vanno smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Consegnarli ad un centro di riciclaggio, se disponibile. Scrivere a [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) per istruzioni sul riciclaggio e informazioni sulla direttiva RAEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom



## DE

### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**LESEN SIE DIESE HINWEISE SORGFÄLTIG DURCH UND VERWAHREN SIE SIE GUT.**

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder geeignet. Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie entsprechend in die sichere Anwendung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.

Achten Sie darauf, dass sich das Gerät und das dazugehörige Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.

Setzen Sie das Gerät nie für Zwecke ein, für die es nicht bestimmt ist. Das Gerät wurde für die Verwendung in Privathaushalten entwickelt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

Beschädigte Stromkabel müssen durch den Hersteller, den Kundendienst oder andere qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren auszuschließen.

Dieses Geräts erzeugt während des Betriebs Hitze. Treffen Sie angemessene Vorsichtsmaßnahmen, um Verbrennungen, Verbrühungen, Brände und andere Schäden an Personen und Eigentum, die durch die Berührung heißer Oberflächen während des Betriebs oder der Abkühlphase entstehen können, zu vermeiden.

Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es vom Netz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen oder bevor Sie bewegliche Teile anbringen, abnehmen, reinigen oder sich ihnen nähern.

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen, abnehmen, reinigen oder das Gerät lagern.

Tauchen Sie das Gerät selbst, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser

oder andere Flüssigkeiten. Die Knethaken, Quirle und Rührbesen sollten mit heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Hinweise zur Reinigung entnehmen Sie dem entsprechenden Abschnitt.

Sämtliches Zubehör (Rührbesen, Knethaken usw.) sollte nicht länger als 4 Minuten und 30 Sekunden verwendet werden. Werden besonders schwere Mischungen verarbeitet, sollte das Gerät nicht länger als 1 Minute und 30 Sekunden verwendet werden. Verwenden Sie die HeatSoft™-Funktion nicht länger durchgängig als 5 Minuten.

WICHTIG: Überhitzt der Handrührer aufgrund von Überlastung, kommt die Sicherheitsabschaltung zum Einsatz und verhindert, dass der Handrührer weiter verwendet wird. Schalten Sie den Handrührer in diesem Fall aus und lassen Sie ihn mindestens 10 Minuten lang abkühlen, bevor Sie ihn wieder einschalten.

- Stellen Sie immer sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker berühren oder das Gerät einschalten.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer stabilen, sicheren, trockenen und ebenen Unterlage.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von oder auf Oberflächen, die heiß werden können (z. B. einen Herd oder Kochfelder).
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, heiße Oberflächen berührt, verknotet, eingeklemmt wird oder sich verfängt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder Beschädigungen sichtbar sind.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Entfernen Sie Zubehör vom Gerät, bevor Sie es reinigen oder spülen.
- Achten Sie darauf, während des Betriebs Finger, Haare oder Kleidungsstücke in sicherem Abstand zu halten.

### VORSICHTMASSNAHMEN BEI NUTZUNG DER WÄRMEFUNKTION

1. Schalten Sie die HeatSoft™-Funktion nicht ein, während sich der Handrührer im Aufbewahrungsbehälter befindet.
2. Nutzen Sie den Aufbewahrungsbehälter nur für das in diesem Karton enthaltene Zubehör.

- Halten Sie Ihre Hand nicht an oder unter die Wärmedüse, wenn die HeatSoft™-Funktion aktiviert ist.
- Lassen Sie die HeatSoft™-Funktion nicht eingeschaltet, wenn Sie das Gerät auf der Anrichte ablegen.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn Lüftungsgitter und Filter montiert sind.

## BESTANDTEILE

- Magnetische Düse
- Auswurfaste
- HeatSoft™-Taste
- Boost-Taste
- 7 Geschwindigkeitsstufen
- Ergonomischer Griff
- Netzkabel
- Lüftungsgitter
- Heizelementfilter
- Aufbewahrungsbehälter
- Kabelbefestiger
- Knethaken
- Rührbesen
- Quirle

## VERWENDUNG DES HANDRÜHRERS

### Hinweise zur Verwendung des Handrührers

Der Breville® Handrührer mit HeatSoft™-Technologie wurde entwickelt, damit Sie mit dem Backen loslegen können, wenn Sie die Inspiration packt. Kein Warten mehr darauf, dass die Butter endlich Raumtemperatur erreicht. Jetzt können Sie in einem Schritt aufweichen und mixen!

### Haben Sie's gewusst?

Für viele Rezepte müssen Zutaten wie Butter auf Raumtemperatur sein. Doch Butter erreicht diese Temperatur erst nach vielen Stunden außerhalb des Kühlschranks. Wenn Sie kalte Butter direkt aus dem Kühlschrank verwenden, sind das Ergebnis häufig sehr feste und schwere Backwaren. In der Mikrowelle oder auf dem Herd geschmolzene Butter kann dazu führen, dass der Teil ölig ist und die Kekse feucht werden und nicht richtig aufgehen. Zutaten bei Raumtemperatur sorgen dafür, dass die Backwaren besser gelingen und lockerer sind.

### HeatSoft™-Taste:

Mit der HeatSoft™-Taste wird die Butter während des Mixens weich. HeatSoft™-Technologie nutzt sanfte Wärme, um kalte Zutaten während des Mixens auf Raumtemperatur zu bringen. Sie können also Backen, ohne lange vorausplanen zu müssen.

### Boost-Taste

Mit der Boost-Taste können Sie der jeweils eingestellten Geschwindigkeitseinstellung einen zusätzlichen Boost verleihen.

### Auswurfaste

Mit der Auswurfaste können Sie per Daumendruck die Quirle, Knethaken oder den Rührbesen freigeben.

**VORSICHT:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgesteckt ist, bevor Sie Zubehör anbringen oder entfernen.

### Kabelaufbewahrung

Mit dem am Kabel angebrachten Kabelbefestiger können Sie das Netzkabel ordentlich aufbewahren.

### Quirle

Mit den Quirlen können Sie alle Arten von Mischungen schnell und gründlich vermengen. Die Quirle sind spülmaschinengeeignet.

### Knethaken

Mit diesen Knethaken (siehe Abb. 1) können Sie Brot- und Pizzateig oder andere schwere Mischungen oder Teige verarbeiten. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Knethaken bei geringer Geschwindigkeit verwenden.

### Rührbesen

Mit dem Rührbesen (Abb. 3) können Sie leichte Zutaten wie Eiweiß oder Eigelb oder auch Sahne schlagen.

### Aufbewahrungsbehälter

Hier können Sie Ihren Handrührer, das Zubehör und das Netzkabel praktisch gemeinsam verstauen, damit diese immer zugreifbar und leicht zu transportieren sind.

### Magnetische Düse

Die magnetische Düse können Sie zum Reinigen einfach abnehmen (siehe Abbildung 5).

### Handrührer vorbereiten

Spülen Sie die Rührbesen, Knethaken und Quirle vor dem ersten Gebrauch. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Zubehörteile ab.

Beim Einsetzen der Quirle prüfen Sie zunächst, ob die Geschwindigkeitssteuerung auf 0 (Aus) gesetzt und das Gerät vom Netz getrennt ist. Vergewissern Sie sich, dass die magnetische Düse richtig angebracht ist. Setzen Sie die Quirle nacheinander ein, indem Sie das gerade Ende der Quirle in die Öffnungen unten am Handrührer einführen. Drehen Sie den Quirl leicht und drücken Sie ihn nach unten, bis er einrastet.

Bei den Quirlen ist es anders als bei den Knethaken gleichgültig, welchen Sie in welche Öffnung einsetzen. Beim Einsetzen der Knethaken setzen Sie den Knethaken, der mit einem Kragen versehen ist (siehe Abb. 2) in die größere Öffnung ein. Wollen die Knethaken nicht einrasten, versuchen Sie es mit der anderen Öffnung.

Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Netzdose an.

### Butter weich machen/cremig schlagen

- Schneiden Sie die Butter in etwa 2,5 cm breite Würfel und geben Sie diese Würfel mit dem Zucker in die Rührschüssel.

- Drücken Sie die HeatSoft™-Taste einmal und schalten Sie die Quirle ein. Beginnen Sie etwa 45 Sekunden lang auf Stufe 1, bis sich keine größeren Stücke Butter mehr in der Schüssel befinden. Wechseln Sie dann für die verbleibende, in der Tabelle genannten Zeit auf Stufe 5-7.

**HINWEIS:** Wenn die HeatSoft™-Funktion eingeschaltet ist, leuchtet eine weiße Leuchte und der Ventilator rotiert.

Zuckermenge (Gramm)	Buttermenge (Gramm)	Weich in (Minuten)
100 g	100 g	1 bis 1 ½ Minuten
200 g	200 g	2 bis 2 ½ Minuten

**VORSICHT:** ⚠ Halten Sie Ihre Hand nicht an oder unter die Wärmedüse, wenn die HeatSoft™-Funktion aktiviert ist.

**HINWEIS:** Schalten Sie die HeatSoft™-Funktion nach Ablauf der in der Tabelle angegebenen Zeitspanne aus, um die Butter nicht zu cremig zu rühren.

- Ist die Butter fertig geschlagen, drücken Sie die HeatSoft™-Taste erneut, um die Wärme auszuschalten. Die weiße Leuchte verblasst und der Ventilator hört auf, sich zu drehen.
- Geben Sie gemäß Rezept die weiteren Zutaten hinzu und vermengen Sie diese. Weitere Einzelheiten entnehmen Sie dem Abschnitt zum Mixen.

### Mixen

- Geben Sie die restlichen Zutaten in die Rührschüssel. **HINWEIS:** Um Spritzer zu vermeiden, beginnen Sie mit der untersten Geschwindigkeitsstufe und steigern Sie die Geschwindigkeit langsam bis zur gewünschten Stufe.
- Führen Sie den Handrührer langsam durch die Mitte und an den Seiten der Schüssel entlang. Behalten Sie dabei die Richtung bei. Achten Sie darauf, die Masse nicht zu stark zu verrühren. Manche Mischungen werden dadurch zäh. **HINWEIS:** Wenn Sie Zutaten vom Schüsselrand kratzen müssen, stoppen Sie den Handrührer und kratzen Sie die Seiten und den Boden der Schüssel mit einem Gummispatel ab. Stellen Sie die Geschwindigkeitssteuerung auf 0, wenn Sie Zutaten hinzufügen. Achten Sie darauf, die Quirle so über die Schüssel zu halten, dass abtropfende Zutaten wieder in die Rührschüssel fallen.
- Wenn die Zutaten gut verrührt sind, setzen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 1 und heben die Quirle langsam aus der Masse, damit die Mischung abtropft. Stellen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 0, bevor Sie die Quirle vollständig aus der Schüssel heben.

### Quirle, Knethaken und Rührbesen auswerfen

**VORSICHT:** Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Netz, bevor Sie das Zubehör auswerfen.

Vergewissern Sie sich, dass sich die Geschwindigkeitssteuerung auf Stufe 0 (Aus) befindet und das Netzkabel von der Steckdose getrennt wurde. Drücken Sie auf die Auswurfaste. Das Zubehör wird freigegeben.

### Einstellung der Geschwindigkeit

- Drehen Sie die Geschwindigkeitssteuerung von 1 auf 7. Zum Ausschalten stellen Sie die Geschwindigkeitssteuerung auf 0 (Aus).
- Um die Geschwindigkeit mit sofortiger Wirkung zu erhöhen, drücken Sie die Boost-Taste und halten Sie diese gedrückt. Die Geschwindigkeit wird auf Stufe 7 gesteigert und kehrt nach Loslassen der Boost-Taste wieder zur ursprünglichen Geschwindigkeit zurück.
- HINWEIS:** Diese Funktion ist nur für eine kurzfristige Steigerung der Geschwindigkeit gedacht. Wenn Sie längere Zeit bei hoher Geschwindigkeit mixen wollen, verwenden Sie die Stufe 7.

### Hinweise zu Geschwindigkeitsstufen

Geschwindigkeit	Verwendung
1 Rühren	Zu Beginn des Mixvorgangs, wenn die Butter mit der HeatSoft™-Funktion weich gemacht wird. Auch beim Einrühren flüssiger Zutaten oder beim Vermengen trockener und flüssiger Zutaten im Wechsel. Fertigmischungen und Instant-Pudding werden ebenfalls auf dieser Stufe vermischt.
2 Mixen	Für Zutaten, die laut Rezept miteinander vermischt werden müssen. Verwenden Sie diese Stufe für schnelle Brotteige oder Muffins, bei denen die Zutaten schnell miteinander vermischt werden müssen, so dass sie gerade vermischt sind.
3 Mischen	Für Kuchenmischungen oder Rezepte, die bei mittlerer Geschwindigkeit vermischt werden sollen. Verwenden Sie diese Geschwindigkeit, um Butter und Zucker miteinander zu vermischen. <b>HINWEIS:</b> Dies ist die für die Verwendung der Knethaken empfohlene Höchstgeschwindigkeit.
4-5 Schlagen	Für Zuckerguss nach Rezept oder aus der Packung. Für Schlagsahne oder leichte Nachspeisen
6-7 Verquirlen	Für leichtes und lockeres Kartoffelpüree. Für Eischnee.
Boost-Taste	Nutzen Sie diese Taste, um in Momenten, in denen der Handrührer nur schwer durch die Masse zu führen ist, dem Gerät mehr Kraft zu verleihen.

## PFLEGE DES HANDRÜHRERS

### Pflege und Reinigung

**VORSICHT:** Vor dem Reinigen schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es vom Netz und werfen Sie das Zubehör aus.

1. Bevor Sie den Handrührer oder Bestandteile reinigen, setzen Sie die Geschwindigkeitssteuerung auf Stufe 0 (Aus). Trennen Sie das Gerät dann vom Netz und werfen Sie die Quirle aus.
  2. Die Knethaken, Quirle und Rührbesen sollten mit heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Dieses Gerät ist mit einer magnetischen Düse ausgestattet, die für die Reinigung abgenommen werden kann (lassen Sie die Düse zuerst abkühlen). Die Düse kann in der Spülmaschine oder mit Seifenwasser gereinigt werden. Verwenden Sie hierfür keinen Scheuerschwamm, um die Düse nicht zu zerkratzen.
  3. Um die Reinigung zu erleichtern, drücken Sie den Druckhebel nach unten, um das Lüftungsgitter des Heizelements abzunehmen. Entnehmen Sie dann den Filter des Heizelements. Waschen Sie ihn mit Seifenwasser und trocknen Sie ihn, bevor Sie ihn wieder einsetzen. Der Filter sollte je nach Nutzungsintensität alle 3 bis 6 Monate gereinigt werden. Verwenden Sie das Gerät nur, wenn Lüftungsgitter und Filter montiert sind.
- VORSICHT:** Der Mixer, das Netzkabel und der Stecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Dies kann zu Stromschlägen, Verletzungen oder Beschädigungen des Geräts führen.
4. Zur Entfernung hartnäckiger Schmutzreste wischen Sie die Oberfläche mit einem in Seifenwasser oder einem milden, nicht scheuerndem Reinigungsmittel getränkten Tuch ab.
  5. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Materialien, um den Handrührer oder den Aufbewahrungsbehälter zu reinigen, da diese Kratzer verursachen können.

### Lagerung

#### VORSICHT:

1. Lagern Sie mit Ausnahme des Handrührers, des Zubehörs, des Netzkabels und des Benutzerhandbuchs keine anderen Materialien im Aufbewahrungsbehälter.
2. Schalten Sie weder das Gerät noch die HeatSoft™-Funktion ein, während sich der Handrührer im Aufbewahrungsbehälter befindet.

### Nutzung des Aufbewahrungsbehälters

Der Aufbewahrungsbehälter dient dazu, das Gerät gemeinsam mit dem Zubehör lagern zu können.

Um den Handrührer aus dem Aufbewahrungsbehälter zu entnehmen, drücken Sie die vordere Drucklasche vom Handrührer weg und ziehen Sie den Handrührer heraus (siehe Abbildung 7)

Wenn Sie den Handrührer wieder sicher verwahren wollen, richten

Sie die magnetische Düse an dieser Lasche aus. Drücken Sie den Handrührer nach unten, bis die Lasche einrastet.

**HINWEIS:** Denken Sie daran, ausreichend Platz für 20 bis 25 cm Gerätekabel zu lassen (siehe Abbildung 7).

### Auswechseln des Heizelementfilters

Der Heizelementfilter ist auszutauschen, wenn er abgenutzt oder beschädigt ist.

### Wartung

Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Nutzer gewartet werden können. Wartungsvorgänge, die über die in den Abschnitten zur Reinigung und zum Auswechseln des Heizelementfilters beschriebenen Handgriffe hinausgehen, sind nur von einem autorisierten Wartungstechniker auszuführen. Siehe Garantieerklärung.

### Fehlerbehebung

1. Problem: Handrührer funktioniert nicht mehr.
  - a. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und warten Sie 30 Minuten, bevor Sie einen erneuten Versuch starten.
2. Problem: Einführen der Quirle und anderen Zubehörs in den Handrührer.
  - a. Drehen Sie die Quirle oder das andere Zubehör leicht im Uhrzeigersinn, bis es einrastet.
3. Problem: Entfernen der Quirle und anderen Zubehörs vom Handrührer.
  - a. Trennen Sie den Handrührer vom Netz, drücken Sie die Auswurfaste nach unten und ziehen Sie leicht am Zubehör.
4. Problem: HeatSoft™-Funktion schaltet nicht aus.
  - a. Drücken Sie die HeatSoft™-Taste einmal, um die Funktion auszuschalten, oder trennen Sie das Gerät vom Netz.
5. Problem: Abdeckung des Heizelementventilators kann nicht befestigt werden.
  - a. Prüfen Sie, ob die Befestigungslasche defekt ist. Ist dies der Fall, bestellen Sie beim Kundendienst Ersatz. (Die Nummern des Kundendienstes finden Sie im Abschnitt mit der Garantieerklärung auf den Seiten 38.)
6. Problem: Fehlende Teile.
  - a. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um Ersatz zu bestellen. (Die Nummern des Kundendienstes finden Sie im Abschnitt mit der Garantieerklärung auf den Seiten 38.)

## REZEPTE

### Cupcakes

#### Menge: 12 Cupcakes

- 125 g gekühlte Butter, gewürfelt
- 125 g Zucker
- 2 große Eier
- 1 EL Vanilleextrakt
- 125 g Mehl, mit 1,5 TL Backpulver vermischt
- 2 EL Milch

1. Heizen Sie den Ofen auf 190°C (Umluft 170°C) vor.
2. Geben Sie Butter und Zucker in eine große Schüssel.
3. Drücken Sie die HeatSoft™-Taste und beginnen Sie auf Stufe 1 mit dem Mixen. Steigern Sie die Geschwindigkeit dann für etwa 2 Minuten auf Stufe 5, bis die Mischung weich und cremig ist.
4. Schalten Sie die HeatSoft™-Funktion aus.
5. Fügen Sie nacheinander die Eier hinzu und vermischen Sie die Zutaten jeweils gut bei Stufe 7. Fügen Sie langsam das Vanilleextrakt hinzu.
6. Geben Sie bei Stufe 1 Mehl und Milch hinzu und vermischen Sie alles gut, bis die Mischung glatt ist.
7. Füllen Sie die Cupcake-Formen vorsichtig bis zu  $\frac{3}{4}$  mit dem Teig.
8. Backen Sie die Cupcakes auf der mittleren Schiene für 20-22 Minuten, bis sie aufgegangen und goldbraun sind. Stellen Sie sie auf ein Abkühlgitter.

### Chocolate-Chip-Cookies

#### Menge: 30 Cookies

- 150 g gekühlte Butter, gewürfelt
- 125 g hellbrauner Zucker
- 100 g Zucker
- 2 EL Vanilleextrakt
- 1 Eigelb, mittelgroß
- 1 Ei, mittelgroß
- 300 g Mehl
- 1 TL Natron
- 200 g Milchsokoladensplitter

1. Heizen Sie den Ofen auf 170°C (Umluft 150°C) vor. Legen Sie 2 Backbleche mit Backpapier aus.
2. Geben Sie die Butter und den braunen und weißen Zucker in eine Schüssel.
3. Drücken Sie die HeatSoft™-Taste und mixen Sie die Zutaten auf Stufe 1, bis sie weich und gut vermischt sind. Steigern Sie die Geschwindigkeit dann für ca. 2 Minuten auf Stufe 7.
4. Schalten Sie die HeatSoft™-Funktion aus.
5. Fügen Sie das Vanilleextrakt und die Eier hinzu und vermischen Sie alles, bis eine leichte, cremige Masse entstanden ist.
6. Geben Sie langsam das Mehl und das Natron hinzu und rühren Sie diese unter die anderen Zutaten. Zum Schluss heben Sie die Schokoladensplitter unter.
7. Formen Sie je zwei Esslöffel Teig zu Kugeln und legen Sie diese mit 3 cm Abstand auf die Backbleche. Drücken Sie die Kugeln leicht flach.
8. Schieben Sie die Backbleche in den Ofen und backen Sie die Cookies für etwa 15 Minuten. Lassen Sie die Cookies einige Minuten auf dem Blech abkühlen, bevor Sie sie auf ein Abkühlgitter legen.



**GARANTIE**

Bewahren Sie bitte unbedingt den Kaufbeleg auf. Dieser ist für die Geltendmachung von Garantieansprüchen zwingend erforderlich.

Die in diesem Dokument beschriebene Gerätegarantie gilt für einen Zeitraum von 2 Jahren ab Kaufdatum.

Sollte das Gerät entgegen allen Erwartungen innerhalb dieses Zeitraums aufgrund eines Konzeptions- oder Herstellungsfehlers nicht mehr einwandfrei funktionieren, können Sie es zusammen mit dem Kaufbeleg und einer Kopie dieses Garantiebelegs am Kaufort abgeben.

Die aus dieser Garantie erwachsenden Ansprüche und Leistungen sind als Ergänzung zu Ihren gesetzlichen Ansprüchen anzusehen. Diese werden von dieser Garantie nicht beeinträchtigt. Diese Bedingungen können ausschließlich durch Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") geändert werden.

JCS (Europe) verpflichtet sich innerhalb der Garantiedauer zur kostenlosen Reparatur oder zum kostenlosen Austausch des Geräts bzw. von Geräteteilen, die nachweislich nicht ordnungsgemäß funktionieren. Es gelten jedoch folgende Voraussetzungen:

Sie müssen den Händler oder JCS (Europe) unverzüglich über das Problem informieren.

- An dem Gerät wurden keinerlei Änderungen vorgenommen, es wurde nur bestimmungsgemäß eingesetzt, nicht beschädigt und nicht von Personen repariert, die von JCS (Europe) nicht autorisiert wurden.

Mängel, die auf unsachgemäße Nutzung, Beschädigung, nicht zugelassene elektrische Spannung, Naturgewalten, Ereignisse außerhalb der Kontrolle durch JCS (Europe), Reparaturen oder Änderungen durch Personen, die von JCS (Europe) nicht autorisiert wurden, oder Nichtbeachtung der Nutzungsanweisungen zurückzuführen sind, werden von dieser Garantie nicht abgedeckt. Außerdem sind durch normale Gebrauchsabnutzung entstandene Mängel, wie beispielsweise geringfügige Verfärbungen und Kratzer, von dieser Garantie ausgenommen.

Die im Rahmen dieser Garantie eingeräumten Rechte gelten ausschließlich für den ursprünglichen Käufer und dürfen nicht auf die kommerzielle oder kommunale Nutzung ausgedehnt werden.

Elektrische Altgeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie, falls möglich, diese Geräte bei geeigneten Rücknahmestellen ab. Wenn Sie weitere Informationen zur Rücknahme und Entsorgung von Elektrogeräten erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an die Adresse [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com).

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom

**IMPORTANTES INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA****LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA FUTURA REFERÊNCIA**

As crianças não devem usar este aparelho. Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, desde que lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização segura dos aparelhos e que tenham compreendido os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com este aparelho.

Mantenha o aparelho e o respetivo cabo elétrico fora do alcance das crianças.

Nunca utilize este aparelho para outro efeito que não o destinado. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não utilize este aparelho no exterior.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço, ou uma pessoa com qualificação semelhante a fim de evitar riscos.

Este aparelho gera calor durante a utilização. Devem ser tomadas precauções adequadas para evitar o risco de queimaduras, incêndios ou outros danos a pessoas ou bens causados por tocar em superfícies quentes, enquanto em uso ou durante o arrefecimento. Desligue sempre o aparelho, e desligue o cabo de alimentação elétrica da tomada, caso o aparelho seja deixado sem supervisão, antes de o montar, desmontar ou se aproximar de peças em movimento durante a utilização.

Deixe sempre que o aparelho arrefeça antes de o montar, desmontar, limpar ou antes de o arrumar.

Não submerja o corpo principal do aparelho, cabo ou ficha elétrica, em água ou qualquer outro líquido. Os ganchos de massa, varas de amassar e vara emulsionadora devem ser

lavados com água quente e detergente ou na máquina da louça. Consulte a secção de limpeza para detalhes completos.

Nenhum dos acessórios (varas de amassar, ganchos de massa e vara emulsionadora) deve ser utilizado durante mais de 4 minutos e 30 segundos. Quando se misturam conteúdos extremamente pesados o aparelho não deve ser utilizado por mais de 1 minuto e 30 segundos, nem usar a função HeatSoft™ por mais de 5 minutos consecutivos.

**IMPORTANTE:** No caso da batedeira sobreaquecer devido a excesso de carga, o protetor de segurança será ativado, impedindo o funcionamento da batedeira. Se isso ocorrer, desligue a batedeira na tomada de corrente elétrica e deixe que a batedeira arrefeça durante 10 minutos antes de ligar novamente.

- Certifique-se sempre de que tem as mãos secas antes de mexer na tomada ou ligar o aparelho.
- Utilize sempre o aparelho sobre uma superfície estável, segura, seca e nivelada.
- Este aparelho não deve ser colocado sobre ou junto de qualquer potencial superfície quente (como forno a gás ou elétrico).
- Nunca deixe o cabo pendurado sobre a extremidade de uma bancada de trabalho, superfícies quentes, nem permita que fique com nós, preso ou pisado.
- Não utilize o aparelho se o tiver deixado cair ou se houver quaisquer sinais visíveis de danos.
- Nunca utilize acessórios ou extras não recomendados pelo fabricante.
- Retire os extras do aparelho antes de o lavar ou limpar.
- Mantenha os dedos, cabelos e roupas longe das peças móveis do aparelho quando estiver a ser usado.

**CUIDADOS COM TEMPERATURAS ELEVADAS**

- Não ative a função HeatSoft™ enquanto a batedeira estiver no recipiente de armazenamento.
- Não coloque nada no recipiente de armazenamento além do conteúdo desta caixa.
- Não toque nem mantenha as mãos por baixo da saída de calor enquanto a função HeatSoft™ estiver ativa.
- Não deixe ligada a função HeatSoft™ enquanto a batedeira estiver na mesa sobre a respetiva base.

- Não utilize sem a tampa de saída de calor e filtro montados.

**PEÇAS**

- Bocal magnético
- Botão de ejeção das varas de bater
- Botão HeatSoft™
- Botão Boost
- Controlo de 7 velocidades
- Pega ergonómica
- Cabo de alimentação
- Tampa de respiração do aquecedor
- Filtro de respiração do aquecedor
- Caixa de arrumação
- Faixa do cabo de alimentação
- Ganchos de massa
- Vara emulsionadora
- Varas de amassar


**COMO UTILIZAR A BATEDEIRA AMOVÍVEL****Descobrir a sua batedeira amovível**

A batedeira amovível Breville® Hand Mixer com Tecnologia HeatSoft™ foi projetada para permitir que faça bolos quando estiver inspirada. Acabou-se a espera para que ingredientes como a manteiga atinjam a temperatura ambiente! Agora pode amolecer e misturar de uma só vez!

**Sabia?**

Muitas receitas exigem que ingredientes como a manteiga estejam à temperatura ambiente. A manteiga só atinge a temperatura ambiente após várias horas fora do frigorífico. Se usar manteiga fria, diretamente do frigorífico, o resultado serão bolos pesados e densos. A manteiga que é aquecida no micro-ondas ou derretida pode criar uma massa oleosa que resulta em bolachas ensogadas e sem volume. Usar ingredientes à temperatura ambiente produz resultados mais fofos e melhores bolos em geral.

**Botão HeatSoft™:**

O botão HeatSoft™  permite que a manteiga seja amolecida enquanto é misturada. A Tecnologia HeatSoft™ usa calor suave para aquecer os ingredientes frios até à temperatura ambiente, ao mesmo tempo que os mistura, eliminando a necessidade de planear com antecedência.

**Botão Boost**

O botão Boost proporciona um impulso adicional à velocidade selecionada quando prime este botão.

**Botão de ejeção das varas de bater**

O botão de ejeção das varas de bater permite que a ação independente do polegar solte as varas de amassar, ganchos de massa ou vara emulsionadora.



**ATENÇÃO:** Certifique-se de que a batedeira amovível esteja desligada da corrente elétrica antes de remover ou inserir quaisquer peças.

#### Organização do cabo de alimentação

A tira do cabo de alimentação que lhe vem presa serve para o manter arrumado quando enrolado.

#### Varas de amassar

O design da vara de amassar proporciona resultados de mistura rápida e completa de todos os tipos de misturas. As varas de amassar podem ir à máquina de lavar louça.

#### Ganchos de massa

Use estes ganchos (ver Figura 1) para preparar massa de pão, pizza ou outras misturas e massas pesadas. Para melhores resultados deve usar a baixa velocidade.

#### Vara emulsionadora

A vara emulsionadora (ver Figura 3) é usada para introduzir ar em ingredientes como gemas, claras ou natas.

#### Caixa de arrumação

Permite-lhe arrumar em conjunto a batedeira amovível, acessórios e cabo de alimentação de forma prática, para acesso e transporte fáceis (ver Figura 4).

#### Bocal magnético

O bocal magnético é amovível para limpeza fácil. (ver Figura 5).

#### Preparar a batedeira

Antes de usar a batedeira pela primeira vez, lave as varas de amassar, ganchos de massa e varas emulsionadoras. Passe por água e seque.

Para introduzir as varas na batedeira, em primeiro lugar garanta que o controlo de velocidade está em "0" (OFF - desligado), e o aparelho está desligado da corrente elétrica. De seguida, assegure que o bocal magnético está no lugar. Insira as varas uma de cada vez, introduzindo a extremidade das hastas das varas nas aberturas de acionamento na parte de baixo da batedeira. Rode a vara ligeiramente e empurre até ouvir um clique de encaixe na posição de funcionamento.

Note que qualquer das varas pode ser inserida no orifício esquerdo ou no direito, mas os ganchos não. Quando usar os ganchos de massa, o gancho com o anel na haste (ver Figura 2) deve encaixar no orifício maior da batedeira. Se os ganchos de massa não entrarem nos orifícios de funcionamento, troque-os de lado e tente novamente.

Ligue o cabo de alimentação elétrica a uma tomada adequada.

#### Amolecer / bater manteiga

1. Corte a manteiga fria em cubos de aproximadamente 2,5 cm e coloque-os na taça de preparação com açúcar.
2. Prima o botão HeatSoft™ uma vez e ligue as varas. Comece a misturar na velocidade 1 durante aproximadamente 45 segundos, ou até que não haja mais grandes pedaços de manteiga. Depois mude para a velocidade 5-7 para o restante

do tempo recomendado na tabela.

**NOTA:** Quando o função HeatSoft™ estiver ativa acende-se uma luz branca e o ventilador irá ligar-se.

Quantidade de açúcar (gramas)	Quantidade de manteiga (gramas)	Tempo de amolecimento (minutos)
100g	100g	1 minuto a 1 minuto e meio
200g	200g	2 minutos a 2 minutos e meio

**ATENÇÃO:** ⚠ Não toque nem mantenha as mãos por baixo da saída de calor enquanto a função HeatSoft™ estiver ativa (ON).

**NOTA:** Desligue a função HeatSoft™ após o tempo listado na tabela acima para evitar bater de mais.

3. Quando a mistura estiver concluída, prima o botão HeatSoft™ novamente para desligar o calor; a luz branca vai desaparecer e o ventilador será desligado.
4. Continue a misturar com o resto dos ingredientes seguindo a receita. Para mais detalhes, passe para a secção de mistura.

#### Mistura

1. Adicione o resto dos ingredientes à taça de mistura.  
**NOTA:** Para evitar salpicos, comece por ligar a batedeira na velocidade mais baixa, aumente depois gradualmente até à velocidade necessária.
2. Oriente a batedeira em torno dos lados e através do centro da tigela, indo na mesma direção. Tenha cuidado para não bater de mais a mistura. Bater de mais tende a tomar algumas misturas duras.  
**NOTA:** Sempre que for necessário rapar a taça, pare a batedeira e rape os lados e fundo da taça com uma espátula de borracha, conforme necessário. Rode o controlo de velocidade para a posição 0 (OFF - desligado) quando for adicionar ingredientes. Certifique-se de posicionar as varas sobre a taça para que qualquer excesso de mistura caia para dentro da taça.
3. Quando a mistura estiver completa, baixe a velocidade para "1", levante lentamente as varas da taça e limpe o excesso de mistura. Certifique-se de desligar a batedeira - velocidade "0" (OFF - desligada) - antes de levantar as varas completamente para fora da taça de mistura.

#### Ejetar as varas de amassar, ganchos de massa ou vara emulsionadora

**ATENÇÃO:** Desligue o interruptor e retire da tomada a ficha de alimentação elétrica da batedeira antes de ejetar qualquer peça. Certifique-se de ter o controlo de velocidade na posição 0 (OFF - desligado) e o cabo de alimentação elétrica desligado da tomada. Prima o botão da batedeira para ejetar as varas e estas irão soltar-se.

#### Como ajustar a velocidade

1. Mova o seletor de velocidade de 1 até 7 e desligue na posição "0" (OFF - desligado).
2. Para acionar imediatamente uma velocidade mais elevada mantenha premido o botão "boost". A velocidade irá para 7 até soltar o botão e voltará à configuração original.
3. **NOTA:** Esta funcionalidade destina-se a ser utilizada por breves instantes. Por misturar longamente use a velocidade de mistura 7.

#### Guia de velocidades para a batedeira amovível

Velocidade	Tarefas de mistura
1 Mexer	Use para começar a amolecer a manteiga com o botão HeatSoft™. Use também ao introduzir os ingredientes líquidos, ou quando misturar ingredientes secos e líquidos, alternadamente, numa receita. Use ao preparar qualquer pudim pré-preparado ou instantâneo.
2 Combinar	Use quando uma receita precisar de combinar vários ingredientes. Use para pães rápidos ou queques que exigem uma rápida ação, apenas o suficiente para misturar.
3 Misturar	Use para preparar misturas para bolos ou quando as instruções indicarem velocidade média. Use para bater manteiga com açúcar. <b>NOTA:</b> Esta é a velocidade máxima recomendada para o uso dos ganchos de massa.
4-5 Bater	Use para preparar uma cobertura seguindo uma receita ou usando ingredientes de pacote. Use para bater natas para sobremesas.
6-7 Emulsionar	Use para puré de batatas, para obter uma textura leve e fofa. Use para bater claras em castelo.
Botão Boost	Durante tarefas de mistura especialmente pesadas, prima este botão para realizar a mistura com facilidade.

#### MANUTENÇÃO DA BATEDEIRA

##### Manutenção e limpeza

**ATENÇÃO:** Desligue no interruptor e retire da tomada a ficha de alimentação elétrica antes de retirar qualquer acessório para limpar.

1. Antes de limpar qualquer parte da batedeira selecione a velocidade "0" (OFF - desligado) e desligue a batedeira. Em seguida, desligue o cabo elétrico da tomada e ejetar as varas de amassar.
2. As varas de amassar, ganchos de massa e vara emulsionadora devem ser lavadas com água quente e detergente ou na

máquina de louça. Este aparelho possui um bocal magnético projetado para ser removido para limpeza (deixe sempre arrefecer). Pode ir à máquina de lavar louça ou ser lavado em água quente com detergente. Não use esfregões, para evitar riscar.

3. Para facilitar a limpeza, pressione para baixo a aba saliente para retirar a tampa do bocal do aquecedor. Depois remova o filtro de respiração do aquecedor. Lave em água com detergente e seque antes de voltar a montar no aparelho. O filtro deve ser limpo a cada 3-6 meses, dependendo do uso. Não utilize sem a tampa de saída de calor e filtro montados.

**ATENÇÃO:** Não mergulhe o dispositivo, o cabo ou a ficha na água ou noutros líquidos. Isso pode causar choque elétrico, ferimentos ou danos ao produto.

4. Para remover pontos de sujidade mais resistentes na batedeira amovível, limpe as superfícies com um pano, levemente humedecido em água com detergente ou outro produto de limpeza não abrasivo.
5. Não use qualquer material abrasivo para limpar qualquer parte da batedeira amovível ou caixa de arrumação, pois poderia riscar o produto.

#### Arrumação

##### ATENÇÃO:

1. Não armazenar quaisquer materiais, além da batedeira, respetivos acessórios, cabo de alimentação e manual do utilizador, na caixa de arrumação.
2. Não ative a função HeatSoft™ nem ligue a batedeira enquanto esta estiver na caixa de arrumação.

#### Utilização da caixa de arrumação

A caixa de arrumação destina-se a ajudá-lo a guardar todos os acessórios e a unidade no mesmo lugar.

Para retirar a batedeira amovível da caixa de arrumação, empurre a patilha da frente na direção oposta à batedeira e puxe a batedeira para fora. (ver Figura 7)

Para a colocar de volta na caixa de arrumação, coloque o bocal magnético virado para a aba na caixa de arrumação. Empurre a batedeira e a aba irá encaixar na batedeira.

**NOTA:** Deixe 20 a 25 cm de cabo de alimentação não enrolado e não arrumado na parte de trás da unidade, de modo a caber na caixa de arrumação. (ver Figura 7)

#### Substituir o filtro de respiração do aquecedor

O filtro de respiração do aquecedor deve ser substituído quando estiver desgastado ou danificado.

## Manutenção

O aparelho não contém peças cuja manutenção possa ser feita pelo utilizador. Qualquer manutenção além da descrita nas secções sobre limpeza e sobre substituição do filtro de respiração do aquecedor deve ser realizada por um representante de serviço autorizado. Ver secção de garantia.

## Resolução de problemas

1. Problema: A batedeira deixa de funcionar.
  - a. Desligue o cabo de alimentação da tomada e aguarde 30 minutos antes de a utilizar novamente.
2. Problema: Inserir varas e outros acessórios na batedeira.
  - a. Rode ligeiramente as varas, ou outros acessórios, no sentido dos ponteiros do relógio, até que se encaixem na unidade.
3. Problema: Remoção de varas ou outros acessórios da batedeira.
  - a. Desligue o cabo da tomada e em seguida pressione o botão de ejeção das varas e puxe suavemente os acessórios para fora.
4. Problema: A função HeatSoft™ continua ativa.
  - a. Prima o botão HeatSoft™ uma vez para desligar, ou desligue o cabo de alimentação da tomada.
5. Problema: Se a tampa do ventilador não puder ser reinstalada.
  - a. Verifique se a patilha de bloqueio do ventilador do aquecedor não está partida. Se estiver, contacte o Apoio a Clientes para substituir a peça - o número está listado na secção Garantia, nas páginas 43.
6. Problema: Faltam componentes.
  - a. Ligue para o Apoio a Clientes (o número está listado na secção Garantia, nas páginas 43) para obter peças de substituição.

## RECEITAS

### Cupcakes

#### Doses: 12 cupcakes

- 125g de manteiga fria, em cubos
  - 125g de açúcar em pó
  - 2 ovos grandes
  - 1 colher de chá de extrato de baunilha
  - 125g de farinha com fermento
  - 2 colheres de sopa de leite
1. Preaqueça o forno a 190°C (170°C com ventoinha).
  2. Coloque a manteiga e o açúcar numa tigela grande.
  3. Prima o botão HeatSoft™ e misture na velocidade 1, aumentando para a velocidade 5 por aproximadamente 2 minutos, até obter uma massa suave e cremosa.
  4. Desligue o HeatSoft™.
  5. Acrescente os ovos, 1 de cada vez, misturando bem antes de adicionar o segundo, na velocidade 7. Misture lentamente a baunilha.
  6. Adicione a farinha e o leite e usando a velocidade 1, misture suavemente até ficar cremoso.
  7. Verta a mistura cuidadosamente para as formas de cupcake, enchendo até  $\frac{3}{4}$  da capacidade.
  8. Cozinhe no centro do forno durante cerca de 20 -22 minutos até crescerem e ficarem dourados. Coloque num suporte de arame para arrefecer.

### Bolachas de chocolate com pepitas

#### Doses: 30 bolachas

- 150g de manteiga fria, em cubos
  - 125g de açúcar soft sugar castanho claro
  - 100g de açúcar em pó
  - 2 colheres de chá de extrato de baunilha
  - 1 gema de ovo médio
  - 1 ovo médio
  - 300g de farinha simples
  - 1 colher de sopa de fermento em pó
  - 200g de pepitas de chocolate de leite
1. Pré-aqueça o forno a 170°C (150°C com ventoinha). Forre dois tabuleiros com folhas de papel vegetal.
  2. Adicione a manteiga numa tigela com ambos os açúcares.
  3. Prima o botão HeatSoft™ e misture na velocidade 1 até ter tudo combinado e amolecido, aumentando para a velocidade 7 por aproximadamente 2 minutos.
  4. Desligue o HeatSoft™.
  5. Adicione baunilha, ovos e misture até ficar leve e cremoso.
  6. Misture lentamente a farinha e o fermento até obter uma boa mistura, depois adicione as pepitas de chocolate.
  7. Vá transformando o conteúdo de cada duas colheres de sopa rasas numa bola e coloque-as nos tabuleiros preparados, com 3 cm entre cada bola. Pressione ligeiramente para baixo.
  8. Coloque os tabuleiros no forno e cozinhe durante cerca de 15 minutos. Deixe arrefecer no tabuleiro por alguns minutos antes de remover para um suporte de arame.

## GARANTIA

Guarde o seu recibo, já que ele será necessário para quaisquer reclamações ao abrigo desta garantia.

Este produto tem uma garantia de 2 anos após a compra, conforme o descrito neste documento. Durante este período de garantia, no caso improvável de o aparelho deixar de funcionar devido a um defeito de concepção ou fabrico, devolva-o ao local da compra, acompanhado do recibo e de uma cópia desta garantia.

Os direitos e benefícios adquiridos ao abrigo desta garantia complementam e não afectam os seus direitos legais. Apenas a Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") tem o direito de alterar estes termos.

A JCS (Europe) compromete-se, durante o período da garantia, a reparar ou substituir o aparelho ou qualquer peça do mesmo que não funcione devidamente, sem encargos, desde que:

- Comunique prontamente ao local de compra ou à JCS (Europe) o problema; e
- o aparelho não tenha sofrido qualquer alteração, nem tenha sido sujeito a danos, uso indevido, abuso, reparação ou alteração por alguém não autorizado pela JCS (Europe).

Esta garantia não cobre as avarias resultantes de uso indevido, danos, abuso, uso de voltagem incorrecta, actos da natureza, eventos fora do controlo da JCS (Europe), reparações ou alterações por alguém não autorizado pela JCS (Europe) ou incumprimento das instruções de utilização. A garantia não cobre igualmente o desgaste normal, incluindo, entre outros, ligeira descoloração e riscos.

Os direitos adquiridos ao abrigo desta garantia aplicam-se apenas ao comprador original e não são extensíveis a uma utilização comercial ou colectiva.

Se o seu aparelho incluir uma garantia ou um certificado específico para o país, por favor consulte os termos e as condições dessa garantia ou certificado em vez desta, ou contacte o seu revendedor local autorizado para mais informações.

A eliminação de produtos eléctricos não deve ser feita juntamente com o lixo doméstico. Recicle nas instalações corretas. Envie-nos um email para [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) para mais informação sobre reciclagem e REEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
Edif. Vázquez Krasnow  
C/ Camino de la Zarzuela, 21  
1º - Oficina 1B  
28023 – Aravaca  
Madrid, España  
Tel: +34 902 515 588



**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE****ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.**

Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met beperkt fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij voldoende toezicht en instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de eventuele gevaren ervan begrijpen. Laat kinderen niet met dit apparaat spelen.

Houd het apparaat en netsnoer buiten het bereik van kinderen.

Gebruik dit apparaat niet voor een ander doel dan het bestemde doel. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor gebruik buiten.

Indien het netsnoer is beschadigd, dient dit door de fabrikant, zijn onderhoudsbedrijf of gelijksoortige erkende personen te worden vervangen om gevaren te voorkomen.

Dit apparaat geeft warmte af tijdens gebruik. Er dienen afdoende maatregelen te worden getroffen om het risico van brandwonden, brand of ander persoonlijk letsel of beschadiging van eigendommen te voorkomen door aanraking van de warme oppervlakken van het apparaat tijdens gebruik of afkoelen.

Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als dit onbeheerd wordt achtergelaten, voordat onderdelen worden verwijderd, het apparaat wordt gereinigd of als er tijdens gebruik bewegende onderdelen moeten worden aangeraakt. Laat het apparaat altijd goed afkoelen voordat onderdelen worden aangebracht of verwijderd, het apparaat wordt gereinigd of wordt opgeborgen.

Dompel het apparaat, het netsnoer en de stekker niet onder in water of andere

vloeistoffen. De deeghaken, kloppers en garde kunnen in warm water met afwasmiddel of in een vaatwasmachine worden gereinigd. Raadpleeg het gedeelte over reiniging voor de volledige informatie.

Alle opzetstukken (kloppers, deeghaken, garde) mogen maximaal 4 minuten en 30 seconden continu worden gebruikt. Bij gebruik van de mixer voor zeer zware inhoud mag het apparaat maximaal 1 minuut en 30 seconden lopen en mag de HeatSoft™-functie maximaal 5 minuten continu worden gebruikt.

**BELANGRIJK:** Als de mixer oververhit raakt vanwege te veel of te zware ingrediënten, wordt de veiligheidsschakelaar geactiveerd en werkt de mixer tijdelijk niet meer. In dit geval moet de mixer worden uitgeschakeld. Laat het apparaat dan 10 minuten afkoelen voordat dit weer wordt ingeschakeld.

- Zorg altijd dat uw handen droog zijn alvorens de stekker in het stopcontact te steken of eruit te nemen, of het apparaat aan te zetten.
- Zorg altijd dat het apparaat op een stabiele, stevige, droge en platte ondergrond staat.
- Dit apparaat mag niet op of in de buurt van oppervlakken worden geplaatst die heet kunnen worden (zoals een fornuis).
- Laat het netsnoer nooit over de rand van een werkblad of aanrecht hangen, in aanraking komen met hete oppervlakken, of in de knoop, vast of bekneld raken.
- Gebruik het apparaat niet als het is gevallen of zichtbare beschadiging vertoont.
- Gebruik uitsluitend accessoires en hulpstukken die uitdrukkelijk door de fabrikant zijn aanbevolen.
- Verwijder de opzetstukken van het apparaat voordat u deze gaat reinigen.
- Houd vingers, haar en kleding uit de buurt van de bewegende onderdelen van het apparaat wanneer het apparaat in werking is.

**VOORZICHTIG: WARME ONDERDELEN**

1. Schakel de HeatSoft™-functie niet in wanneer de mixer op de opbergdoos staat.
2. Berg geen andere materialen op in de opbergdoos behalve de inhoud van deze doos.
3. Raak bij gebruik van de HeatSoft™-functie het verwarmingsmondstuk niet aan en houd ook uw handen niet onder het mondstuk.

4. Schakel de HeatSoft™-functie niet in wanneer het apparaat op zijn voetstuk op het werkblad staat.
5. Gebruik het apparaat niet zonder dat de verwarmingsventilatorklep en het filter zijn geplaatst.

**ONDERDELEN**

- 1 Magnetisch mondstuk
- 2 Uitwerpknop voor de opzetstukken
- 3 HeatSoft™-knop
- 4 Turbo-knop
- 5 Snelheidsknop met 7 snelheden
- 6 Ergonomisch handvat
- 7 Netsnoer
- 8 Klep van verwarmingsventilator
- 9 Filter van verwarmingsventilator
- 10 Opbergdoos
- 11 Netsnoerlus
- 12 Deeghaken
- 13 Garde
- 14 Kloppers

**DE HANDMIXER GEBRUIKEN****Over de handmixer**

Met de Breville® handmixer met HeatSoft™-technologie kunt u altijd bakken, wanneer u maar wilt. Ingrediënten zoals boter hoeven nooit meer eerst op kamertemperatuur te komen. Nu kunt u in één stap de boter zacht maken en mixen!

**Wist u dat?**

Voor veel recepten moeten ingrediënten zoals boter eerst op kamertemperatuur worden gebracht. Het duurt minstens enkele uren voordat boter kamertemperatuur bereikt. Als boter rechtstreeks uit de koelkast wordt gebruikt, worden de baksels te dicht en te zwaar. Als u de boter in de magnetron verwarmt of laat smelten, wordt het beslag vettig en zijn koekjes te nat en te plat. Met de ingrediënten op kamertemperatuur ontstaan luchtigere, gelijkmatigere baksels.

**HeatSoft™-knop:**

Met de HeatSoft™-knop  wordt de boter tijdens het mixen zacht gemaakt. De HeatSoft™-technologie gebruikt matige warmte om de ingrediënten tijdens het mixen op kamertemperatuur te brengen, zodat u niet meer van tevoren hoeft te plannen wanneer u iets wilt bakken.

**Turbo-knop**

Met één druk op de turbo-knop verhoogt u de snelheid van de geselecteerde mixerinstelling.

**Uitwerpknop voor de opzetstukken**

Dankzij het ontwerp van de uitwerpknop voor de opzetstukken

kunnen de kloppers, deeghaken of garde met een eenvoudige duwbeweging met de duim worden uitgeworpen.

**VOORZICHTIG:** Zorg dat de stekker van de mixer uit het stopcontact is gehaald voordat opzetstukken worden aangebracht of verwijderd.

**Netsnoerlus**

Met de lus die aan het netsnoer is bevestigd, kan het snoer altijd netjes worden opgerold.

**Kloppers**

Het ontwerp van de klopper zorgt voor goede, snelle resultaten voor alle soorten mengsels. De kloppers zijn vaatwasmachinebestendig.

**Deeghaken**

Gebruik deze haken (zie figuur 1) voor het kneden van brooddeeg, pizzadeeg of andere zware mengsels en deegsoorten. Gebruik de mixer op lage snelheid voor de beste resultaten.

**Garde**

Met de garde (zie figuur 3) worden ingrediënten zoals eiwit, dooiers of room luchtig opgeklopt.

**Opbergdoos**

Hierin kunt u de handmixer, opzetstukken en het netsnoer gemakkelijk bij elkaar bewaren en meenemen (zie figuur 4).

**Magnetisch mondstuk**

Het magnetische mondstuk kan eenvoudig worden verwijderd en gereinigd (zie figuur 5).

**De mixer voorbereiden voor gebruik**

Alvorens uw mixer voor het eerst te gebruiken, moeten de kloppers, deeghaken en de garde worden afgewassen. Spoel en droog de onderdelen goed af.

Zorg dat de snelheid is ingesteld op '0 (UIT)' en dat de stekker uit het stopcontact is verwijderd voordat u de kloppers in het apparaat aanbrengt. Kijk dan of het magnetische mondstuk goed is aangebracht. Breng de kloppers één voor één aan door de steel van de klopper in aandrijfgaten in het mondstuk van de mixer te duwen. Draai de klopper iets en duw deze naar binnen tot deze in positie vastklikt.

De kloppers zijn onderling verwisselbaar, maar de deeghaken niet. Bij gebruik van de deeghaken moet de haak met de kraag op de steel (zie figuur 2) in het grotere aandrijfgat in de mixer worden aangebracht. Als de deeghaken niet in positie klikken, verwissel ze dan van plaats en probeer het nogmaals.

Steek de stekker in een stopcontact.

**Boter zacht maken**

1. Snijd de koude boter in blokjes van ongeveer 2,5 cm en leg ze in de mengschaal met suiker.
2. Druk de HeatSoft™-knop eenmaal in en zet dan de kloppers aan. Zet de snelheid eerst op 1 gedurende 45 seconden of totdat er geen grote brokken boter meer zijn. Zet de snelheid



dan op 5-7 voor de rest van de tijd die wordt aanbevolen in de tabel.

**OPMERKING:** Wanneer de HeatSoft™-knop is ingeschakeld, brandt er een wit lampje en werkt de ventilator.

Hoeveelheid suiker (gram)	Hoeveelheid boter (gram)	Tijdsduur voor verzachten (minuten)
100 g	100 g	1 tot 1½ minuut
200 g	200 g	2 tot 2½ minuut

**VOORZICHTIG:** ⚠ Raak bij gebruik van de HeatSoft™-functie het verwarmingsmondstuk niet aan en houd ook uw handen niet onder het mondstuk.

**OPMERKING:** Zet de HeatSoft™-functie uit na het aantal minuten zoals aangegeven in de bovenstaande tabel, om te voorkomen dat de boter te romig wordt.

- Als de boter zacht is, drukt u de HeatSoft™-knop nogmaals in om de functie uit te schakelen. Het witte lampje en de ventilator gaan beide uit.
- Mix de rest van de ingrediënten volgens het recept. Raadpleeg het gedeelte Mixen voor meer informatie.

#### Mixen

- Voeg de overige ingrediënten toe aan de mengschaal.  
**OPMERKING:** Begin altijd op een lage snelheid en zet het apparaat dan geleidelijk hoger tot de gewenste snelheid is bereikt. Zo voorkomt u dat de ingrediënten uit de kom spatten.
- Beweeg de mixer langzaam langs de zijkanten en het midden van de kom, altijd in dezelfde richting. Klop het mengsel niet te veel op. Door te veel te kloppen kunnen bepaalde mengsels gaan inzakken.  
**OPMERKING:** Als de ingrediënten in de kom moeten worden gespateld, stopt u de mixer en spatelt u de zijkanten en bodem van de kom naar wens. Zet de snelheid op '0 (UIT)' wanneer u ingrediënten toevoegt. Zorg dat u de kloppers boven de mengkom houdt, zodat overtollig mengsel in de kom wordt opgevangen.
- Zet na het mixen de snelheid op '1' en til de kloppers langzaam uit de kom naar boven, zodat het overtollige mengsel in de kom wordt opgevangen. Zet het apparaat op '0 (UIT)' voordat u de kloppers volledig uit de mengkom neemt.

#### Kloppers, deeghaken of garde uitwerpen

**VOORZICHTIG:** Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de opzetstukken verwijdert.

Zorg dat de snelheid in de stand '0 (UIT)' staat en de stekker uit het stopcontact is genomen. Druk op de uitwerpknop voor de opzetstukken om de opzetstukken te verwijderen.

#### De snelheid instellen

- Zet de snelheid op een stand van 1 tot 7, of op '0 (UIT)' om het apparaat uit te schakelen.
- Als u snel een hogere snelheid wilt, kunt u de turbo-knop ingedrukt houden. De snelheid loopt op tot 7 totdat de knop weer wordt losgelaten, waarna de gekozen snelheid weer wordt hersteld.
- OPMERKING:** Deze functie is alleen bestemd voor kortstondig gebruik. Voor langer gebruik zet u de snelheid van de mixer op stand 7.

#### Snelheid voor handmixer

Snelheid	Mixtaken
1 Roeren	Gebruiken om de boter te gaan verzachten met de HeatSoft™-knop. Ook gebruiken om vloeibare ingrediënten te roeren of bij het mixen van droge en vloeibare ingrediënten die afwisselend worden toegevoegd. Tevens voor het bereiden van kant-en-klare of verpakte instant puddingen.
2 Mixen	Gebruiken om de ingrediënten van een recept te vermengen. Ook voor snel brooddeeg of muffins die even moeten worden gemixt, net genoeg om te mengen.
3 Blenden	Gebruiken voor het bereiden van cakes of voor recepten die op middelmatige snelheid gemixt moeten worden. Tevens gebruiken om boter met suiker te verzachten. <b>OPMERKING:</b> Dit is de maximum aanbevolen snelheid voor het gebruik van deeghaken.
4-5 Kloppen	Gebruiken voor het bereiden van suikerglazuur (recept of een pakje). Ook voor het kloppen van slagroom voor toetjes.
6-7 Opkloppen	Gebruiken om aardappels te stampen voor een luchtige aardappelpuree. Ook voor het opkloppen van eiwit.
Turbo-knop	Druk bij het mixen van zeer zwaar deeg of zware ingrediënten de knop in om het mengsel makkelijker te mixen.

#### ONDERHOUD VAN UW MIXER

##### Onderhoud en reiniging

**VOORZICHTIG:** Zet het apparaat uit en neem de stekker uit het stopcontact voordat u de opzetstukken verwijdert om te reinigen.

- Zet de snelheid op '0 (UIT)' om het apparaat uit te schakelen voordat u het apparaat of een deel ervan gaat reinigen. Neem dan de stekker uit het stopcontact en verwijder de kloppers.
- De deeghaken, kloppers en garde kunnen in warm water met afwasmiddel of in een vaatwasmachine worden afgewassen.

Dit apparaat is voorzien van een magnetisch mondstuk dat kan worden verwijderd om te reinigen (altijd eerst laten afkoelen). Dit kan in een vaatwasser of met de hand in warm water met afwasmiddel worden afgewassen. Gebruik geen schuursponsje, aangezien dit krassen veroorzaakt.

- Voor extra gemak kunt u het verlengde lipje omlaag drukken om de klep van de ventilator te verwijderen. Verwijder vervolgens het filter van de ventilator. Reinig dit met warm water en afwasmiddel en laat het goed drogen voordat u dit weer in het apparaat aanbrengt. Het filter moet elke 3-6 maanden worden gereinigd, afhankelijk van gebruik. Gebruik het apparaat niet zonder de verwarmingsventilatieklep en het filter.

**VOORZICHTIG:** Dompel het apparaat, het snoer en de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Dit kan een elektrische schok, letsel of schade aan het apparaat veroorzaken.

- Verwijder hardnekkige vlekken van de handmixer met een doek die licht is bevochtigd met water en afwasmiddel of een mild, niet schurend reinigingsmiddel.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of materiaal voor het reinigen van de handmixer of de opbergdoos, aangezien deze krassen kunnen veroorzaken.

#### Opbergen

##### VOORZICHTIG:

- Gebruik de opbergdoos alleen voor het opbergen van de mixer, de opzetstukken, het netsnoer en de gebruiksaanwijzing.
- Schakel de HeatSoft™-functie niet in en zet het apparaat niet aan wanneer de mixer op de opbergdoos staat.

#### De opbergdoos gebruiken

In de opbergdoos kunt u alle opzetstukken en de mixer bij elkaar bewaren.

Als u de handmixer uit de opbergdoos wilt halen, trekt u het voorste lipje weg van de opbergdoos en neemt u de mixer van de doos (zie figuur 7).

Zet de mixer weer op de doos met het magnetische mondstuk tegen het lipje. Duw de mixer op de doos, zodat het lipje over de mixer vastklikt.

**OPMERKING:** Wikkel de eerste 20 tot 25 cm van het netsnoer vanaf de achterkant van de mixer niet op, zodat het apparaat goed op de opbergdoos past (zie figuur 7).

#### Het filter van de verwarmingsventilator vervangen

Het filter van de ventilator moet worden vervangen wanneer dit versleten of beschadigd is.

#### Onderhoud

Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruikers kunnen worden onderhouden. Onderhoud anders dan hetgeen is beschreven in het gedeelte over reiniging, mag alleen door een geautoriseerd servicecentrum worden uitgevoerd. Zie het gedeelte Garantie.

#### Problemen oplossen

- Probleem: Handmixer draait niet meer.
  - Neem de stekker uit het stopcontact en wacht 30 minuten alvorens de mixer weer te gebruiken.
- Probleem: Kloppers en andere opzetstukken in de handmixer aanbrengen.
  - Draai de kloppers of andere opzetstukken een klein stukje rechtsom tot ze in het apparaat klikken.
- Probleem: Kloppers en andere opzetstukken uit de handmixer verwijderen.
  - Neem de stekker uit het stopcontact en duw de uitwerpknop voor de opzetstukken in. Trek de opzetstukken voorzichtig uit de mixer.
- Probleem: HeatSoft™ blijft werken.
  - Druk de HeatSoft™-knop eenmaal in om de functie uit te schakelen of haal de stekker uit het stopcontact.
- Probleem: De klep van de ventilator kan niet worden aangebracht.
  - Controleer of het bevestigingslipje van de ventilator niet is gebroken; is dit wel het geval, bel dan de klantenservice voor een vervanging (het nummer vindt u in het gedeelte Garantie op pagina 49).
- Probleem: Missende onderdelen.
  - Bel de klantenservice voor vervangingsonderdelen (het nummer vindt u in het gedeelte Garantie op pagina 49).

## RECEPTEN

## Cupcakes

## Porties: 12 cupcakes

- 125 g gekoelde boter, in blokjes gesneden
- 125 g fijne kristalsuiker
- 2 grote eieren
- 1 theelepels vanille-extract
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eetlepels melk

1. Verwarm de oven tot 190 °C (of 170 °C voor heteluchtovens).
2. Voeg de boter en suiker toe aan een grote kom.
3. Druk de HeatSoft™-knop in en begin op snelheid 1. Laat de snelheid oplopen tot 5 gedurende ongeveer 2 minuten, tot de boter zacht en romig is.
4. Zet HeatSoft™ uit.
5. Voeg 1 ei tegelijk toe en mix het mengsel goed op snelheid 7 voordat het volgende ei wordt toegevoegd. Mix het vanille-extract voorzichtig bij de ingrediënten.
6. Voeg meel en melk toe en mix alle ingrediënten op snelheid 1 tot een egaal mengsel.
7. Breng het mengsel voorzichtig met een lepel aan in de cupcake-vormpjes en vul elke cakevorm voor ¾.
8. Zet ze in het midden van de oven voor 20-22 minuten, totdat de cupcakes zijn gerezen en goudbruin zijn. Zet ze op een metalen rek om af te koelen.

## Chocolate chip cookies

## Porties: 30 koekjes

- 150 g gekoelde boter, in blokjes gesneden
- 125 g zachte, lichtbruine basterdsuiker
- 100 g fijne kristalsuiker
- 2 theelepels vanille-extract
- 1 middelmatige eierdooier
- 1 middelmatig groot ei
- 300 g bloem
- 1 theelepels bakpoeder
- 200 g melkchocoladesnippers

1. Verwarm de oven tot 170 °C (of 150 °C voor heteluchtovens). Bedek 2 bakplaten met bakpapier.
2. Voeg de boter toe aan een kom en voeg hier beide soorten suiker aan toe.
3. Druk de HeatSoft™-knop in en mix op snelheid 1 tot het mengsel goed is vermengd en zacht is. Verhoog dan de snelheid tot 7 en mix gedurende ongeveer 2 minuten.
4. Zet HeatSoft™ uit.
5. Voeg het vanille-extract en de eieren toe en mix tot een luchtig, romig mengsel.
6. Voeg hier langzaam het bakpoeder aan toe tot het net vermengd is en vouw de chocoladesnippers in het deegmengsel.
7. Rol 2 afgestroken lepels van het mengsel in balletjes en leg ze op de bakplaten, 3 cm van elkaar. Duw ze iets in op de plaat.
8. Zet de platen in de oven en bak de koekjes in ongeveer 15 minuten gaar. Laat ze een paar minuten op de plaat afkoelen en leg ze dan op een metalen rek om verder af te koelen.

## GARANTIE

Bewaar uw reçu omdat u dit nodig hebt wanneer u een garantieclaim wilt indienen.

Het product wordt tot 2 jaar na de aanschafdatum gegarandeerd, zoals beschreven in dit document.

In het onwaarschijnlijke geval dat het apparaat tijdens de garantieperiode defect raakt door een ontwerp- of fabricagefout, brengt u het samen met uw reçu en een kopie van deze garantie terug naar de plaats van aanschaf.

Uw rechten en voordelen onder deze garantie staan los van uw wettelijke rechten, waarop deze garantie geen invloed heeft. Alleen JCS (Europe) Products (Europa) Ltd. ("JCS (Europe)") is gerechtigd deze voorwaarden te wijzigen.

JCS (Europe) verplicht zich ertoe binnen de garantieperiode het apparaat of ieder onderdeel van het apparaat dat niet juist werkt, gratis te repareren of vervangen op voorwaarde dat:

- u het probleem onmiddellijk meldt bij de plaats van aankoop of bij JCS (Europe), en dat
- het apparaat niet gewijzigd, beschadigd, onjuist gebruikt, misbruikt of gerepareerd is door een persoon die daartoe niet door JCS (Europe) is gemachtigd.

Defecten veroorzaakt door onjuist gebruik, beschadiging, misbruik, gebruik met een onjuiste netspanning, natuurrampen, gebeurtenissen waarop JCS (Europe) geen invloed heeft, reparatie of wijziging door een persoon die daartoe niet door JCS (Europe) is gemachtigd of het niet naleven van de handleiding, worden niet door deze garantie gedekt. Verder wordt gewone slijtage, met inbegrip van maar niet beperkt tot geringe verkleuring en krassen, niet door deze garantie gedekt.

De rechten onder deze garantie gelden alleen voor de oorspronkelijke aankoper en zijn niet van toepassing op commercieel of gemeenschappelijk gebruik.

Als u bij uw apparaat een landspecifieke garantie hebt ontvangen, raadpleegt u de bepalingen van die landspecifieke garantie in plaats van deze garantie of neemt u voor meer informatie contact op met uw plaatselijke gemachtigde dealer.

Afgedankte elektrische producten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gegooid. Maak indien mogelijk gebruik van recyclemogelijkheden. E-mail ons op [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) voor meer recycling- en AEEA-informatie.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom



## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

LÄS DEM NOGA OCH SPARA DEM I DET FALL DU SKULLE BEHÖVA LÄSA DEM IGEN

Barn får inte använda apparaten. Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller personer som har brist på erfarenhet och kunskap, om de har fått handledning eller anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår vilka risker det medför. Barn får inte leka med apparaten.

Förvara apparaten sladden utom räckhåll för barn.

Använd aldrig denna apparat till någonting annat än det som den är avsedd för. Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Apparaten får inte användas utomhus.

Om nätsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika fara.

Apparaten alstrar värme vid användning. Iaktta tillbörlig försiktighet för att förhindra risken för brännskador, skållningsskador, bränder eller andra skador på personer eller egendom som orsakas av att heta ytor vidrörs när apparaten är i bruk eller håller på att svalna.

Stäng alltid av apparaten och koppla ur den från eluttaget när den lämnas utan uppsikt samt före montering, demontering eller rengöring eller innan du vidrör delar som rör sig när apparaten används. Låt alltid apparaten svalna före montering, demontering, rengöring och förvaring. Doppa inte själva apparaten, nätsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska. Degkrokarna, visparna och ballongvispen ska diskas i varmt vatten med diskmedel eller i diskmaskin. Mer information finns i avsnittet om rengöring.

Alla tillbehör (vispar, degkrokar, ballongvisp)

får högst användas i 4 minuter och 30 sekunder. Vid omrörning av mycket kraftiga degar bör inte apparaten användas längre än 1 minut och 30 sekunder, och HeatSoft™-funktionen högst 5 minuter i taget.

**VIKTIGT:** Smältskyddet aktiveras om elvispen överhettas på grund av alltför hög belastning, vilket sätter elvispen ur funktion. Om detta inträffar kopplar du loss elvispen från eluttaget och låter den svalna i 10 minuter innan du slår på den igen.

- Se alltid till att händerna är torra innan du hanterar stickkontakten eller slår på apparaten.
- Använd alltid apparaten på ett stabilt, säkert, torrt och jämnt underlag.
- Apparaten får inte placeras på eller i närheten av underlag som kan vara varma (t.ex. en håll/platta på en gas- eller elspis).
- Låt aldrig nätsladden hänga över kanten på en arbetsbänk, vidröra varma underlag eller sno sig, fastna eller bli klämd.
- Använd inte apparaten om den har tappats i golvet eller om det finns synliga tecken på skador.
- Använd aldrig en tillsats eller ett tillbehör som inte har rekommenderats av tillverkaren.
- Ta bort tillbehör från apparaten innan du diskar eller rengör dem.
- Se till att fingrar, hår och kläder hålls på avstånd från apparatens rörliga delar när den används.

## FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER – VÄRME

1. Slå inte på HeatSoft™-funktionen om elvispen ligger i förvaringslådan.
2. Lägg inget annat än innehållet i denna låda i förvaringslådan än det som den är avsedd för.
3. Du3. När HeatSoft™-funktionen har slagits på ska varkendu inte vidröra, eller hålla händerna under värmemunstycket när HeatSoft™-funktionen har slagits på.
4. Slå inte på HeatSoft™-funktionen när apparaten står på basenheten på köksbänken.
5. Använd endast apparaten när värmarens ventilationsskydd och -filter sitter på plats.

## DELAR

- 1 Magnetiskt munstycke
- 2 Knapp för utmatning av visp
- 3 HeatSoft™-knapp
- 4 Boostknapp
- 5 Reglage med sju hastigheter
- 6 Ergonomiskt handtag
- 7 Nätsladd
- 8 Värmarens ventilationsskydd
- 9 Värmarens ventilationsfilter
- 10 Förvaringslåda
- 11 Rem till nätsladd
- 12 Degkrokar
- 13 Ballongvisp
- 14 Vispar

## ANVÄNDA ELVISPEN

### Läs mer om elvispen

Elvisp Breville® med HeatSoft™-teknik har utformats för att du ska kunna baka så fort du blir inspirerad. Nu behöver du inte längre vänta på att ingredienser som smör ska uppnå rumstemperatur! Nu kan du göra smöret mjukt och blanda i ett steg!

### Visste du det här?

Många recept kräver att ingredienser som smör ska vara rumstempererade. Smöret måste ligga ute på köksbänken i flera timmar innan det uppnår rumstemperatur. Om du använder kallt smör direkt från kylskåpet ger det tunga och kompakta bakverk. Om smöret mikrats eller smälts kan smeten bli oljig, vilket ger degiga och platta kakor. Genom att använda rumstempererade ingredienser får du luftigare och genombakade bakverk.

### HeatSoft™-knapp:

Med HeatSoft™-knappen kan du göra smöret mjukt under omrörning. HeatSoft™-tekniken använder svag värme för att göra kalla ingredienser rumstempererade under blandning, så att behovet av att planera i förväg elimineras.

### Boostknapp

Tryck på boostknappen för att ge den valda hastighetsinställningen ökad effekt.

### Knapp för utmatning av visp

Med knappen för utmatning av visp kan du lossa visparna, degkrokarna eller ballongvispen genom att trycka en gång med tummen.

**VAR FÖRSIKTIG:** Se till att elvispen är urkopplad innan du lossar eller sätter i några tillbehör.

### Hantering av nätsladden

Nätsladsremmen som är fäst vid nätsladden håller sladden på plats när den är inlindad.

## Vispar

Vispens utformning möjliggör snabb och grundlig blandning av all sorts smet. Visparna tål maskindisk.

### Degkrokar

Använd krokarna (se figur 1) för att knåda brödde, pizzadeg eller andra kraftigare blandningar och degar. Använd dem vid lägre hastigheter för bästa resultat.

### Ballongvisp

Ballongvispen (se figur 3) används för att vispa in luft i smet som innehåller äggvitor, äggulor eller grädd.

### Förvaringslåda

Praktisk gemensam förvaring av elvisp, tillbehör och nätsladd – lättillgängligt och enkelt vid förflyttning (se figur 4).

### Magnetiskt munstycke

Det magnetiska munstycket kan tas loss och enkelt rengöras (se figur 5).

### Göra iordning elvispen

Innan du använder elvispen för första gången ska du diska visparna, degkrokarna och ballongvispen. Skölj och torka dem.

När du ska sätta i visparna i apparaten säkerställer du först att hastighetsreglaget står på "0 (OFF)" och att apparaten är fränkopplad. Kontrollera därefter att det magnetiska munstycket sitter på plats. Sätt i en visp i taget genom att placera visparnas skaftände i öppningen i styrningsuttagen på undersidan av elvispen. Vrid vispen något och tryck inåt tills den klickar på plats.

Observera att en visp passar i båda uttagen, vilket inte degkrokarna gör. När du använder degkrokarna passar degkroken med en krage på skaftet (se figur 2) i det stora styrningsuttaget på elvispen. Om degkrokarna inte klickar fast i styrningsuttagen byter du plats på dem och försöker igen.

Sätt i kontakten i ett lämpligt uttag.

### Röra smör mjukt/poröst

1. Skär det kalla smöret i ca 2,5 cm stora tärningar och lägg dem tillsammans med sockret i bunken.
2. Tryck på HeatSoft™-knappen en gång och slå sedan på visparna. Börja att röra vid hastighetsinställning 1 i cirka 45 sekunder eller tills det inte finns några större bitar av smör kvar. Vrid sedan till hastighet 5-7 under resten av den tid som rekommenderas i tabellen.  
**OBS!** När HeatSoft™-knappen har aktiverats lyser en vit lamp och värmefläkten slås på.

Sockervolym (gram)	Smörvolym (gram)	Tid för mjukgöring (minuter)
100 g	100 g	1-1 ½ minut
200 g	200 g	2-2 ½ minut

**VAR FÖRSIKTIG:** När HeatSoft™-funktionen har slagits på ska du inte vidröra, eller hålla händerna under värmemunstycket.

**OBS!** Stäng av HeatSoft™-funktionen efter den tid som anges i tabellen ovan för att undvika att röra smöret för mycket.

3. När du vispat klart trycker du på HeatSoft™-knappen igen för att stänga av värmen och den vita lampan slocknar gradvis och fläkten stängs av.
4. Fortsätt att blanda i resten av ingredienserna enligt receptet. Mer information finns i avsnittet om omrörning.

### Omrörning

1. Tillsätt övriga ingredienser i bunken.  
**OBS:** Undvik stänk genom att starta apparaten på lägsta hastighet och öka långsamt till önskad hastighet.
2. För försiktigt elvispen åt ett håll runt sidorna och genom mitten av skålen. Var försiktig så att du inte bearbetar blandningen för mycket eftersom detta kan göra vissa blandningar tunga.  
**OBS:** När du behöver skrapa ur skålen stänger du av elvispen och använder en slickepott för att skrapa längs skålens sidor och i botten. Vrid hastighetsreglaget till "0 (OFF)" när du tillsätter ingredienser. Se till att placera visparna över bunken så att överflödigt smet faller ned i skålen igen.
3. När du har blandat klart ställer du in hastighetsreglaget på "1" och höjer långsamt upp visparna från bunken så att överflödigt smet trillar av. Kom ihåg att ställa in apparaten på "0 (OFF)" innan du tar upp visparna helt ur bunken.

### Mata ut vispar, degkrokar eller ballongvisp

**VAR FÖRSIKTIG:** Stäng av och koppla ur apparaten innan du matar ut eventuella tillbehör.

Se till att hastighetsreglaget står i "0 (OFF)"-läget och sladden kopplats loss från eluttaget. Tryck på knappen för utmatning av visp så lossnar tillbehören.

### Så här justerar du hastigheten

1. För hastighetsreglaget från 1 till 7. Om du vill stänga av apparaten för du det till "0 (OFF)".
2. Om du vill koppla in en högre hastighet direkt trycker du på boostknappen och håller ned den. Hastigheten kommer att gå upp till 7 och återgår till den ursprungliga inställningen när du släpper knappen.
3. **OBS!** Funktionen är avsedd att användas under korta stunder. Använd hastighet 7 vid långvarig omrörning.



## Hastighetsvägledning för elvisp

Hastighet	Blandningsuppgifter
1 Röra	Används för att börja röra smöret mjukt med HeatSoft™-knappen. Används även vid omrörning av vätska eller när torra och flytande ingredienser ska blandas i ett recept. Används när du tillreder en färdig mix eller snabbpudding.
2 Blanda	Används när ingredienser ska blandas samman enligt ett recept. Används för snabbbröd och muffins som bara snabbt behöver blandas ihop.
3 Mixa	Används vid beredning av kakmixer eller när receptet anger medelhastighet. Används för att vispa smör och socker poröst. <b>OBS:</b> Detta är den högsta rekommenderade hastigheten för användning av degkrokar.
4–5 Vispa	Används när du tillreder en glasyr i ett recept eller på en förpackning. Används för att vispa grädde till desserter.
6–7 Vispa	Används för att mosa potatis så att moset får en lätt och luftig struktur. Används när du ska vispa äggvitor.
Boostknapp	När du blandar extra kraftiga degar kan du trycka på knappen för att enkelt arbeta degen.

## SKÖTA OM ELVISPEN

### Skötsel och rengöring

**VAR FÖRSIKTIG:** Stäng av och koppla ur apparaten och lossa eventuella tillbehör före rengöring.

- Innan du rengör någon del av elvispen ska du ställa in hastighetsreglaget på "0 (OFF)" så att apparaten stängs av. Koppla sedan ur sladden från uttaget och mata ut visparna.
- Vispar, degkrokar och ballongvisp ska diskas i varmt vatten med diskmedel eller i diskmaskin. Apparaten har ett magnetiskt munstycke som kan tas bort vid rengöring (låt det alltid svalna först). Det tål maskindisk, men du kan också diska det i vatten med diskmedel. Använd inte skursvamp vilket orsakar repor.
- Underlätta rengöringen genom att trycka ned den förlängda fliken för att lossa värmarens ventilationsskydd. Ta sedan bort värmarens ventilationsfilter. Diska filtret i vatten med diskmedel och torka det innan du sätter tillbaka det i apparaten. Filtret ska rengöras var 3–6 månad beroende på användning. Använd endast apparaten när värmarens ventilationsskydd och -filter sitter på plats.

**VAR FÖRSIKTIG:** Doppa inte själva apparaten, nätsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska. Det kan orsaka elektriska stötar, personskador eller skador på produkten.

- Om du vill ta bort envisa fläckar på elvispen torkar du av ytan med en trasa som fuktats med såpvatten eller ett mildt rengöringsmedel utan slipverkan.
- Använd inte slipande rengöringsmedel eller material för att rengöra någon del av elvispen eller förvaringslådan eftersom det kan repa produkten.

### Förvaring

#### VAR FÖRSIKTIG:

- Förvara inte något annat material än elvispen, dess tillbehör, nätsladden och bruksanvisningen i förvaringslådan.
- Slå inte på HeatSoft™-funktionen eller själva apparaten vid förvaring i förvaringslådan.

#### Använda förvaringslådan

Förvaringslådan är utformad för göra det enkelt att förvara apparaten och tillbehören på samma plats.

Om du vill ta ur elvispen från förvaringslådan trycker du den främre fliken bort från elvispen och drar ut elvispen (se figur 7).

Om du vill lägga tillbaka den i förvaringslådan riktar du det magnetiska munstycket mot fliken på förvaringslådan. Tryck fast elvispen så klickar fliken fast på elvispen.

**OBS!** Låt 20–25 cm av sladden hänga löst från apparatens baksida så att apparaten passar i förvaringslådan (se figur 7).

#### Byta ut värmarens ventilationsfilter

Värmarens ventilationsfilter ska bytas ut om det är utslitet eller har skadats.

### Underhåll

Apparaten har inga utbytbara delar. Eventuell service utöver det som beskrivs i avsnitten om rengöring och byte av värmarens ventilationsfilter får endast utföras av en auktoriserad servicerepresentant. Se garantiavsnittet.

### Felsökning

- Problem: Elvispen slutar att fungera.
  - Dra ur nätsladden från eluttaget och vänta i 30 minuter innan du använder apparaten igen.
- Problem: Sätta i visparna och andra tillbehör i elvispen.
  - Vrid visparna och andra tillbehör något medsols tills de klickar fast i apparaten.
- Problem: Ta bort visparna eller andra tillbehör från elvispen.
  - Koppla ur elvispen från uttaget och tryck sedan på knappen för att mata ut visparna och lossa försiktigt tillbehören.
- Problem: Om HeatSoft™ fortsätter att vara aktiverat.
  - Tryck på HeatSoft™ en gång för att stänga av eller dra ur nätsladden från uttaget.
- Problem: Om värmefläktens kåpa inte kan sättas tillbaka.
  - Kontrollera att låsfliken till värmefläktens kåpa inte är trasig. Om den är trasig kontaktar du kundtjänst för att få en reservdel (numret finns i garantiavsnittet på sidan 54).
- Problem: Komponenter saknas.
  - Ring kundtjänst (numret finns i garantiavsnittet på sidan 54) för att få reservdelar.

## RECEPT

### Muffins

#### Ger: 12 muffins

- 125 g kallt smör i tärningar
- 125 g strösocker
- 2 stora ägg
- 1 tsk vaniljessens
- 125 g extra fint mjöl
- 2 msk mjölk

- Värm ugnen till 190 °C (varmluftsugn 170 °C).
- Lägg smör och socker i en stor bunke.
- Tryck på HeatSoft™-knappen och rör i hastighet 1, öka till hastighet 5 och rör i cirka 2 minuter tills smeten har blivit mjuk och porös.
- Slå av HeatSoft™.
- Tillsätt ett ägg i taget och rör noga mellan äggen i hastighet 7. Rör försiktigt ned vaniljen.
- Tillsätt mjöl och mjölk och rör försiktigt i hastighet 1 till en jämn smet.
- Häll smeten försiktigt i muffinsformarna, och fyll dem till  $\frac{3}{4}$ .
- Grädda mitt i ugnen i ca 20–22 minuter tills muffinsens rest sig och fått färg. Lägg dem på ett galler tills de har svalnat.

### Chocolate Chip Cookies

#### Ger: 30 kakor

- 150 g kallt smör i tärningar
- 125 g ljus farinsocker
- 100 g strösocker
- 2 tsk vaniljessens
- 1 medelstor äggula
- 1 medelstort ägg
- 300 g vetemjöl
- 1 tsk bakpulver
- 200 g mjölkchokladknappar

- Värm ugnen till 170°C (varmluftsugn 150°C). Klä två bakplåtar med bakplåtspapper.
- Lägg smör, strö- och farinsocker i en bunke.
- Tryck på HeatSoft™-knappen och blanda i hastighet 1 tills allt har blandats och blivit mjukt. Öka sedan hastigheten till 7 i cirka 2 minuter.
- Slå av HeatSoft™.
- Tillsätt vanilj och ägg, och rör tills smeten är lätt och porös.
- Rör långsamt i mjöl och bakpulver tills allt precis har blandats, och vänd sedan ned chokladknapparna.
- Ta två strukna matskedar av degen och rulla bollar. Lägg dem på plåtarna med bakplåtspapper med 3 cm mellanrum. Platta ut dem något.
- Sätt in plåtarna i ugnen och grädda i ca 15 minuter. Låt kakorna svalna på plåten i några minuter innan de läggs på ett galler.

## GARANTI

Spara ditt kvitto, vilket krävs vid reklamation under garantitiden.

Den här produkten garanteras i 2 år efter ditt inköp enligt beskrivningen i det här dokumentet.

Om det osannolika skulle inträffa under garantiperioden, att apparaten slutar fungera på grund av konstruktions- eller tillverkningsfel, ska du ta den med till inköpsplatsen tillsammans med kvittot och en kopia av garantin.

Rättigheter och förmåner i den här garantin gäller utöver dina lagstiftade rättigheter, som inte påverkas av garantin. Endast Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") har rätt att ändra villkoren.

JCS (Europe) åtar sig att utan kostnad reparera eller byta ut apparaten eller en del av apparaten som inte fungerar ordentligt under garantiperioden, under förutsättning att:

- du omedelbart meddelar inköpsstället eller JCS (Europe) om problemet.
- Apparaten inte har ändrats på något sätt eller har utsatts för skador, missbruk, felaktig användning, reparation eller modifieringar av en person annat än en person som är auktoriserad av JCS (Europe).

Garantin täcker inte fel som inträffar på grund av felaktig användning, skador, missbruk, användning med felaktigt spänning, naturfenomen, händelser som JCS (Europe) inte kan kontrollera, reparation eller ändringar av person annat än en person som är auktoriserad av JCS (Europe) eller försummelse att följa bruksanvisningen. Slitage vid normal användning täcks inte heller av garantin, inklusive, men inte begränsat till, mindre missfärgningar och repor. Rättigheterna i den här garantin gäller endast den ursprungliga köparen och avser inte kommersiellt eller offentligt bruk.

Om din apparat innefattar en landsspecifik garanti eller garantibilaga, ska du läsa villkoren i den garantin i stället för den här garantin eller kontakta din lokala auktoriserade försäljare för mer information.

Kasserade elektriska produkter ska inte slängas tillsammans med hushållsavfall. Återvinning ska ske på avsedd plats. Kontakta oss per e-post på [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) för mer information om återvinning och om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom



## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

## ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

Tento spotřebič nesmí používat děti. Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo jim byly dány pokyny týkající se bezpečného používání spotřebiče, a pochopily související nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.

Spotřebič a jeho napájecí kabel udržujte mimo dosah dětí.

Tento spotřebič nikdy nepoužívejte k jinému než zamýšlenému použití. Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Spotřebič nepoužívejte venku.

Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním pracovníkem nebo obdobně kvalifikovanými osobami, aby se předešlo nebezpečí.

Tento spotřebič vytváří během používání teplo. Musí být přijata přiměřená preventivní opatření, aby se předešlo nebezpečí popálení, opaření, požárů nebo jiných škod na osobách nebo majetku, způsobených dotykem s horkými povrchy během používání nebo chlazení.

Pokud je spotřebič ponechán bez dozoru a před montáží, demontáží, čištěním nebo přístupem k součástem, které se během provozu pohybují, vždy spotřebič vypněte a odpojte od sítě.

Před montáží, demontáží, čištěním nebo před uskladněním vždy nechte spotřebič vychladnout.

Hlavní část spotřebiče, síťový kabel a zástrčku neponořujte do vody ani jiné kapaliny. Hnětací háky, šlehače a metlu

je třeba mýt v horké vodě se saponátem nebo v myčce nádobí. Podrobné informace naleznete v oddílu o čištění.

Žádné příslušenství (šlehače, hnětací háky, metla) se nesmí používat déle než 4 minuty a 30 sekund. Při míchání extrémně těžkých dávek by spotřebič neměl být provozován déle než 1 minutu a 30 sekund a funkce HeatSoft™ by se neměla používat nepřetržitě déle než 5 minut.

**DŮLEŽITÉ:** V případě přehřátí mixéru z důvodu nadměrného zatížení se aktivuje bezpečnostní odpojení, které zabraňuje provozu mixéru. Pokud k tomu dojde, mixér vypněte z elektrické zásuvky a před zapnutím jej nechte po dobu 10 minut vychladnout.

- Před manipulací se zástrčkou nebo zapínáním spotřebiče vždy dbejte na to, abyste měli suché ruce.
- Spotřebič vždy používejte na stabilním, bezpečném, suchém a rovném povrchu.
- Tento spotřebič nesmí být umístěn na žádném horkém povrchu (jako je plynový nebo elektrický sporák) ani v jeho blízkosti.
- Nikdy nenechávejte napájecí šňůru viset přes okraj pracovní desky, dotýkat se horkých povrchů nebo zamotat, uvíznout či přiskřípnout.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud spadl nebo pokud je viditelně poškozen.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství ani nástavce, které nejsou doporučeny výrobcem.
- Před mytím nebo čištěním nástavce odstraňte ze spotřebiče.
- Při používání udržujte prsty, vlasy a oděvy mimo pohyblivé části spotřebiče.

## UPOZORNĚNÍ NA TEPLŮ

1. Nezapínajte funkci HeatSoft™, když je mixér na skladovací nádobě.
2. Do skladovací nádoby nevkládejte nic jiného kromě obsahu této krabice.
3. Při zapnutí funkce HeatSoft™ se nedotýkejte ohřívací trysky ani nedržte ruce pod ohřívací tryskou.
4. Funkci HeatSoft™ nemějte zapnutou, zatímco je spotřebič na pracovní desce na základně.
5. Spotřebič nepoužívejte bez nasazeného krytu větracího otvoru a filtru.

## ČÁSTI

- 1 Magnetická tryska
- 2 Tlačítko pro vysunutí šlehačů
- 3 Tlačítko HeatSoft™
- 4 Tlačítko Boost (zrychlení)
- 5 7stupňová regulace rychlosti
- 6 Ergonomická rukojeť
- 7 Napájecí kabel
- 8 Kryt větracího otvoru ohříváče
- 9 Filtr ventilátoru ohříváče
- 10 Nádobka na uskladnění
- 11 Popruh k napájecímu kabelu
- 12 Hnětací háky
- 13 Metla
- 14 Šlehače

## POUŽÍVÁNÍ RUČNÍHO MIXÉRU

## Informace o ručním mixéru

Ruční mixér Breville® s technologií HeatSoft™ byl navržen tak, aby vám umožnil péct s inspirací. Již žádné další čekání na to, aby přísady, jako je máslo, dosáhly pokojové teploty! Nyní je můžete změkčit a míchat v jednom kroku!

## Věděli jste to?

Mnoho receptů vyžaduje, aby měly přísady, jako je máslo, pokojovou teplotu. Máslo dosáhne pokojové teploty až po několika hodinách, kdy je uloženo na pultu. Pokud používáte máslo, které je studené, přímo z chladničky, bude to mít za následek, že upečené pečivo bude těžké a husté. Máslo, které je ohřáté mikrovlnami nebo roztavené, může vytvořit mastné těsto a výsledkem jsou zvlhlé a ploché sušenky. Použitím přísad o pokojové teplotě se dosáhne nadýchaného a lépe upečeného pečiva.

## Tlačítko HeatSoft™:

Tlačítko HeatSoft™ umožňuje změkčení másla při míchání. Technologie HeatSoft™ využívá mírné teplo, které ohřívá studené přísady na pokojovou teplotu a současně míchá, takže není třeba plánovat dopředu.

## Tlačítko Boost (zrychlení)

Funkce tlačítka Boost (zrychlení) umožňuje stisknutím tlačítka zvýšit rychlost zvoleného nastavení rychlosti.

## Tlačítko pro vysunutí šlehačů

Tlačítko pro vysunutí šlehačů umožňuje stisknutím palce uvolnění šlehačů, hnětacích háků nebo metly.

**POZOR:** Před vyjmutím nebo vložením nástavců se ujistěte, že je ruční mixér odpojený.

## Péče o napájecí kabel

Popruh napájecího kabelu, který je připojen k napájecímu kabelu, jej při zabalení udržuje správně uložený.

## Šlehače

Konstrukce šlehače umožňuje důkladné a rychlé míchání u všech typů směsí. Šlehače lze mýt v myčce.

## Hnětací háky

Tyto hnětací háky (viz obrázek 1) používejte pro hnětení chlebového těsta, těsta na pizzu nebo jiných těžkých směsí a těst. Pro dosažení nejlepších výsledků je používejte při nižších rychlostech.

## Metla

Metla (viz obrázek 3) slouží k zapracování vzduchu do směsí, jako jsou vaječné bílky, žloutky nebo šlehačka.

## Nádobna na uskladnění

Umožňuje pohodlné uložení ručního mixéru, příslušenství a napájecího kabelu pro snadný přístup a cestování (viz obrázek 4).

## Magnetická tryska

Magnetická tryska je odnímatelná pro snadné čištění. (viz obrázek 5).

## Příprava mixéru

Před prvním použitím mixéru šlehače, hnětací háky a metlu umyjte. Opláchněte a osušte.

Před umístěním šlehačů do spotřebiče nejprve zkontrolujte, zda je regulátor rychlosti na „0 (OFF)“ (Vyp.) a spotřebič je odpojen. Pak zajistěte, aby magnetická tryska byla na svém místě. Vložte šlehače jeden po druhém, umístěním koncového dřívku šlehačů do otvorů pohonu na spodní straně mixéru. Šlehačem mírně otáčejte a zatlačte, až se zacvakne do pozice.

Všimněte si, že šlehače jsou zaměnitelné, ale hnětací háky ne. Při použití hnětacích háků se hnětací hák s límcem na dřívku (viz obrázek 2) vkládá na mixéru do otvoru pro velký pohon. Pokud hnětací háky nezapadnou do hnacích otvorů, vytáhněte je a zkuste to znovu.

Kabel připojte do vhodné zásuvky.

## Změkčení másla/šlehání

1. Studené máslo nakrájejte na kostky o velikosti přibližně 2,5 cm a vložte je do míchací nádoby s cukrem.
2. Stiskněte jednou tlačítko HeatSoft™ a poté šlehače zapněte. Míchání začněte při nastavení rychlosti 1 přibližně po dobu 45 sekund nebo dokud v nádobě nebudou žádné další velké kusy másla. Pak rychlost po zbytek doby doporučené v grafu otočte na 5–7.  
**POZNÁMKA:** Když je funkční tlačítko HeatSoft™, rozsvítí se bílé světlo a zapne se tepelný ventilátor.

Množství cukru (gramy)	Množství másla (gramy)	Doba změkčování (minuty)
100 g	100 g	1 až 1 ½ minuty
200 g	200 g	2 až 2 ½ minuty

**POZOR:** ⚠️ Při zapnutí funkce HeatSoft™ se nedotýkejte ohřívací trysky ani nedržte ruku pod ohřívací tryskou.

**POZNÁMKA:** Po době uvedené v grafu výše funkci HeatSoft™ vypněte, aby se zabránilo přešlehání.

3. Po dokončení šlehání krému stiskněte znovu tlačítko HeatSoft™, čímž vypnete ohřev, bílé světlo zhasne a ventilátor se vypne.
4. Pokračujte v míchání se zbytkem přísad podle receptu. Další podrobnosti jsou uvedeny v části o míchání.

## Míchání

1. Do míchací nádoby přidejte zbývající přísady.

**POZNÁMKA:** Aby nedocházelo k rozstříkávání, spotřebič zapněte na nejnižší rychlost a pomalu je zvyšujte na požadované nastavení rychlosti.

2. Mixér pomalu vedte po stranách a středem mísy, přičemž postupujte stejným směrem. Dávejte pozor, abyste směs nepřeshlehali. Při přešlehání některé směsi tuhnu.

**POZNÁMKA:** Vždy, když je nutné mísu setřít, zastavte mixér a strany a dno mísy setřete gumovou stěrkou podle potřeby. Při přidávání přísad ovládání rychlosti otočte na „0 (OFF)“ (Vyp.). Dbejte na to, aby byly šlehače umístěny nad míchací nádobu, aby jakákoli přebytečná směs padala zpět do míchací mísy.

3. Po dokončení míchání nastavte regulaci rychlosti na „1“ a pomalu zvedejte šlehače z míchací mísy, abyste očistili i přebytečnou směs. Před úplným zvednutím šlehačů z míchací mísy vypínač vždy uveďte do polohy „0 (OFF)“ (Vyp.).

## Vysunutí šlehačů, hnětacích háků nebo šlehací metly

**POZOR:** Před vysunutím příslušenství spotřebič vypněte a odpojte ze sítě.

Ujistěte se, že je regulátor rychlosti v poloze „0 (OFF)“ (Vyp.) a kabel je vyjmut z elektrické zásuvky. Stiskněte tlačítko pro vysunutí šlehačů a příslušenství se uvolní.

## Jak seřizovat rychlost

1. Volič rychlosti posunujte z 1 na 7 a spotřebič vypněte na hodnotu „0 (OFF)“ (Vyp.).
2. Chcete-li okamžitě nastavit vyšší rychlost, stiskněte a podržte tlačítko Boost. Rychlost půjde až na hodnotu 7 až do uvolnění tlačítka, a poté se vrátí do původního nastavení.
3. **POZNÁMKA:** Tato funkce je určena k použití ke krátkodobému zrychlení. Pro dlouhé míchání používejte rychlost 7.

## Průvodce rychlostí pro ruční mixér

Rychlost	Míchání
1 Míchat	Používá se pro zahájení změkčení másla pomocí tlačítka HeatSoft™. Používá se také při vmíchávání kapalných přísad nebo když se v receptu střídavě míchají suché a kapalné přísady. Používá se při přípravě některé z předpřipravených směsí nebo balených instantních pudinků.
2 Šlehání	Používá se, když recept vyžaduje propracování přísad dohromady. Používá se pro rychlé chleby nebo muffiny, které vyžadují rychlé propracování, jen tolik, aby se promíchaly.
3 Promíchání do sjednocení	Používá se při přípravě dortových směsí nebo postupů, vyžadující střední rychlosti. Používá se na smíchání másla a cukru do krému. <b>POZNÁMKA:</b> Toto je maximální doporučená rychlost pro použití hnětacího háku.
4–5 Šlehání	Používá se při přípravě polevy z receptu nebo balíčku. Používá se při šlehání šlehačky na dezerty.
6–7 Šlehání metlou	Používá se ke šlehání brambor pro vytvoření lehké a nadýchané textury. Používá se při šlehání vaječných bílků.
Tlačítko Boost (zrychlení)	Během obzvláště těžkého šlehání stiskněte toto tlačítko pro snadné promíchání směsi.

## PÉČE O MIXÉR

### Ošetřování a čištění

**POZOR:** Před čištěním spotřebič vypněte a odpojte ze zásuvky a vysuňte veškeré příslušenství.

1. Před čištěním kterékoliv části mixéru nastavte regulátor rychlosti do polohy „0 (OFF)“ (Vyp.) pro jeho vypnutí. Poté odpojte kabel ze zásuvky a vysuňte šlehače.
2. Šlehače, hnětací háky a metla se mohou mýt v horké mýdlové vodě nebo v myčce nádobí. Tento přístroj má magnetickou trysku, která musí být pro čištění vyjmuta (vždy nechejte vychladnout). Lze ji mýt v myčce nádobí nebo je možné ji umýt v mýdlové vodě. Nepoužívejte hrubou čistící drátěnku, abyste předešli poškrábání.
3. Pro snadné čištění stiskněte prodloužený jazýček a sejměte kryt ventilátoru ohříváče. Poté vyjměte filtr ventilátoru ohříváče. Než jej vložíte zpět do přístroje, omyjte jej vodou se saponátem a osušte. Filtr by se měl čistit každých 3–6 měsíců v závislosti na použití. Spotřebič nepoužívejte bez nasazeného krytu větracího otvoru a filtru.

**POZOR:** Neponožte mixér, napájecí kabel a zástrčku do vody nebo jiné kapaliny. Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem, poranění nebo poškození výrobku.

4. Chcete-li z ručního mixéru odstranit odolné skvrny, otřete povrchy utěrkou lehce navlhčenou ve vodě se saponátem nebo mírným, neabrasivním čistícím prostředkem.
5. K čištění jakékoliv části ručního mixéru nebo úložné nádoby nepoužívejte žádný abrazivní čistící ani materiál, protože by mohlo dojít k poškrábání výrobku.

## Skladování

### POZOR:

1. Do skladovací nádoby neukládejte žádné jiné materiály než mixér, jeho příslušenství, napájecí kabel a uživatelskou příručku.
2. Dokud je spotřebič uložen ve skladovací nádobě, nezapínejte funkci HeatSoft™ ani jej nezapínejte.

## Použití skladovací nádoby

Skladovací nádoba je navržena tak, aby vám pomohla uchovávat veškeré příslušenství a spotřebič na jednom místě.

Chcete-li ruční mixér vyjmout ze skladovací nádoby, zatlačte přední jazýček směrem od mixéru a mixér vytáhněte. (viz obrázek 7)

Chcete-li jej vrátit zpět do skladovací nádoby, umístěte magnetickou trysku směrem k jazýčku na skladovací nádobě. Mixér zatlačte a jazýček se na mixér zacvakne.

**POZNÁMKA:** V zadní části spotřebiče ponechte 8–10 palců (20–25 cm) nestočeného kabelu, aby se vešel do skladovací nádoby. (viz obrázek 7)

## Výměna filtru ventilátoru ohříváče

Při opotřebením nebo poškození by měl být filtr ventilátoru ohříváče vyměněn.

## Údržba

Tento spotřebič nemá žádné díly, které smí udržovat uživatel. Jakékoliv servisní zásahy, které jsou popsány v částech o čištění a výměně filtru ventilátoru ohříváče, by měly být prováděny pouze autorizovaným servisním zástupcem. Viz oddíl s informacemi o záruce.

## Odstraňování problémů

1. Problém: Ruční mixér přestává pracovat.  
a. Odpojte napájecí kabel ze zásuvky a před dalším použitím vyčkejte po dobu 30 minut.
2. Problém: Vložení šlehačů a dalšího příslušenství do ručního mixéru.  
a. Šlehací metly nebo jiné příslušenství lehce otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud do jednotky nezapadnou.



3. Problém: Vyjmutí šlehačů nebo dalšího příslušenství z ručního mixéru.
  - a. Mixér odpojte od napájení a poté stiskněte tlačítko pro vysunutí šlehačů a příslušenství jemně vytáhněte.
4. Problém: Pokud dál pracuje funkce HeatSoft™.
  - a. Pro vypnutí jednou stiskněte tlačítko HeatSoft™ nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky.
5. Problém: Pokud kryt ventilátoru ohříváče nelze znovu nasadit.
  - a. Zkontrolujte, zda není porušen pojistný jazýček krytu ventilátoru ohříváče. Pokud ano, zavolejte zákaznický servis pro náhradní díl (číslo je uvedeno oddíle se zárukou na stranách 59).
6. Problém: Chybějící komponenty.
  - a. Pro získání náhradních dílů volejte zákaznický servis (číslo je uvedeno v oddílu se zárukou na stranách 59).

## RECEPTY

### Hrníčkové koláčky (cupcakes)

#### Počet porcí: 12 hrníčkových koláčků

- 125 g chlazeného másla, nakrájeného na kostičky
  - 125 g krupicového cukru
  - 2 velká vejce
  - 1 lžička vanilkového extraktu
  - 125 g mouky s kypřícím práškem
  - 2 lžice mléka
1. Troubu předehřejte na 190 °C (170 °C s ventilátorem).
  2. Máslo a cukr vložte do velké mísy.
  3. Stiskněte tlačítko HeatSoft™ a šlehejte rychlostí 1, přičemž ji postupně zvyšujte na rychlost 5 asi po dobu 2 minut, dokud nebude máslo změkčené a našlehané.
  4. Vypněte funkci HeatSoft™.
  5. Přidejte postupně vždy 1 vejce a po každém přidání dobře promíchejte na rychlost 7. Jemně vmíchejte vanilku.
  6. Přidejte mouku a mléko a při rychlosti 1, jemně promíchejte, dokud nebude těsto hladké.
  7. Směs opatrně lžící vkládejte do forem na hrníčkové koláčky, které plňte do ¾.
  8. Pečte ve středu trouby asi 20–22 minut, dokud se nezvednou a nebudou zlatavé. Umístěte je na drátěný chladicí podnos, dokud nevychladnou.

### Sušenky s kousky čokolády

#### Počet porcí: 30 sušenek

- 150 g chlazeného másla, nakrájeného na kostičky
  - 125 g jemného světle hnědého cukru
  - 100 g krupicového cukru
  - 2 lžičky vanilkového extraktu
  - 1 střední vejce žlutou
  - 1 střední vejce
  - 300 g hladké mouky
  - 1 lžička jedlé sody
  - 200 g vloček z mléčné čokolády
1. Troubu předehřejte na 170 °C (150 °C s ventilátorem). 2 pečící plechy vyložte pečícím papírem.
  2. Do mísy vložte máslo s oběma cukry.
  3. Stiskněte tlačítko HeatSoft™ a míchejte rychlostí 1, dokud se vše nespojí a nezměkne. Pak zvýšte rychlost na 7 na dobu přibližně 2 minuty.
  4. Vypněte funkci HeatSoft™.
  5. Přidejte vanilku, vejce a míchejte, dokud není směs světlá a smetanová.
  6. Pomalu vmíchejte mouku a jedlou sodu do promíchání, a poté zapracujte čokoládové vločky.
  7. Ze 2 polévkových lžící směsi vytvarujte kuličky a pokládejte je na připravené plechy, 3 cm od sebe. Lehce stlačte.
  8. Plechy vložte do trouby a pečte přibližně 15 minut. Před vyjmutím nechte několik minut vychladnout na drátěném stojanu.

## ZÁRUKA

Doklad o koupi přístroje pečlivě uschovejte. Je potřeba při reklamaci v rámci této záruky.

Tento výrobek podléhá 2 leté záruční době od data zakoupení, jak je uvedeno dále v dokumentu.

Pokud během záruční doby dojde k nepravděpodobné situaci, že přístroj přestane fungovat kvůli konstrukční či výrobní závadě, dopravte ho do prodejny, kde jste jej zakoupili, včetně dokladu o koupi a tohoto záručního listu.

Práva a výhody v rámci této záruky doplňují vaše zákonná práva, která nejsou touto zárukou dotčena. Pouze Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (dále jen „JCS (Europe)“) má právo měnit tyto podmínky.

JCS (Europe) se během záruční doby zavazuje k bezúplatné opravě či náhradě přístroje nebo jakékoli součásti, která řádně nefunguje, za těchto podmínek:

- na daný problém neprodleně upozorníte příslušnou prodejnu nebo JCS (Europe), a
- na zařízení nebyly provedeny žádné změny, zařízení nebylo poškozeno ani používáno nesprávným způsobem nebo opraveno osobou, která nemá oprávnění JCS (Europe).

Tato záruka se nevztahuje na závady, k nimž dojde nesprávným užitím, poškozením, zneužitím, zavedením nesprávného napětí, vyšší moci či událostmi, nad nimiž JCS (Europe) nemá kontrolu, opravou či úpravou někoho jiného než osoby, která má oprávnění JCS (Europe), nebo kvůli jiným postupům než jsou popsány v návodu k obsluze. Tato záruka se navíc nevztahuje na běžné opotřebení včetně – ale bez omezení jen na ně – menších barevných změn a poškrábání povrchu.

Práva v rámci této záruky se týkají pouze osoby, která zařízení původně zakoupila, a nelze je rozšířit na komerční ani komunální využití.

Pokud se na vaše zařízení vztahuje záruka specifická pro konkrétní stát nebo pokud byl k zařízení přiložen záruční list, najdete další informace v podmínkách dané záruky nebo je získáte od místního autorizovaného prodejce.

Elektrická zařízení určená k likvidaci nesmí být zlikvidována jako domovní odpad. Jestliže je to možné, recyklujte prosím. Chcete-li získat více informací o recyklaci a směrnicích WEEE, napište nám na [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com).

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom



## RO

### INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

CITIȚI-LE CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU A LE PUTEA CONSULTA ULTERIOR.

Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii. Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite în privința utilizării în siguranță a aparatului și să fi înțeles pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs.

Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor.

Nu utilizați niciodată aparatul în alte scopuri decât cel pentru care a fost prevăzut. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu utilizați acest aparat în exterior.

Pentru evitarea pericolelor, în cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de personalul autorizat de service sau de alte persoane calificate.

Acest aparat generează căldură în timpul utilizării. Trebuie luate măsuri de precauție adecvate pentru a se preveni riscul de arsuri, incendii sau vătămarea persoanelor și alte daune materiale cauzate de atingerea suprafețelor fierbinți ale aparatului în timpul utilizării sau răcirii acestuia.

Oprțiți aparatul și deconectați-l întotdeauna de la priză de alimentare electrică dacă urmează să fie lăsat nesupravegheat și înainte de asamblarea, dezasamblarea, curățarea sau manipularea pieselor care se mișcă în timpul utilizării.

Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească înainte de asamblarea, dezasamblarea, curățarea sau depozitarea acestuia.

Nu scufundați corpul principal al aparatului, cablul de alimentare și fișa în apă sau în alt lichid. Cârligele de frământat aluatul, paletelile și telul trebuie spălate în apă caldă cu detergent sau în mașina de spălat vase. Pentru detalii complete, consultați secțiunea privind curățarea.

Niciuna dintre accesoriile (paletelile, cârligele de frământat aluatul, telul) nu trebuie utilizate mai mult de 4 minute și 30 de secunde.

Când mixați amestecuri extrem de dense, aparatul nu trebuie utilizat încontinuu mai mult de 1 minut și 30 de secunde, iar funcția HeatSoft™ nu trebuie utilizată mai mult de 5 minute fără întrerupere.

**IMPORTANT:** în cazul supraîncălzirii mixerului din cauza unui volum mare, se va activa oprirea de siguranță, ceea ce va împiedica funcționarea mixerului. În această situație, scoateți mixerul din priză de alimentare și lăsați-l să se răcească timp de 10 minute înainte de a-l porni din nou.

- Asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile uscate înainte de a manipula fișa sau de a porni aparatul.
- Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă, sigură, uscată și orizontală.
- Acest aparat nu trebuie plasat pe sau lângă suprafețe care pot atinge temperaturi înalte (cum ar fi plitele cu gaz sau electrice).
- Nu lăsați niciodată cablul de alimentare să atârne peste marginea unui blat de lucru, să atingă suprafețe fierbinți sau să fie înnodat, prins sau strivit.
- Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat pe jos sau dacă prezintă semne vizibile de deteriorare.
- Nu utilizați niciodată niciun accesoriu sau dispozitiv nerecomandat de producător.
- Scoateți accesoriile de pe dispozitiv înainte de a le spăla sau a le curăța.
- Feriți-vă părul, degetele și hainele de piesele mobile ale aparatului în timpul utilizării acestuia.

#### ATENȚIONĂRI PRIVIND CĂLDURA

1. Nu activați funcția HeatSoft™ când mixerul se află pe recipientul pentru depozitare.
2. Nu puneți alte obiecte în recipientul pentru depozitare decât conținutul acestei cutii.

3. Nu atingeți și nu țineți mâinile sub duza de încălzire când funcția HeatSoft™ este activată.
4. Nu activați funcția HeatSoft™ când unitatea este așezată cu baza pe blat.
5. Nu utilizați mixerul fără să fie montate carcasa și filtrul ventilatorului încălzitorului.

#### COMPONENTE

- 1 Duza magnetică
- 2 Butonul de eliberare a paletelor
- 3 Butonul HeatSoft™
- 4 Butonul de accelerare
- 5 Butonul de control cu 7 viteze
- 6 Mâner ergonomic
- 7 Cablul de alimentare
- 8 Carcasa ventilatorului încălzitorului
- 9 Filtrul ventilatorului încălzitorului
- 10 Recipientul pentru depozitare
- 11 Banda cablului de alimentare
- 12 Cârligele de frământat aluatul
- 13 Telul
- 14 Paletelile

#### UTILIZAREA MIXERULUI DE MÂNĂ

##### Noțiuni introductive privind mixerul de mână

Mixerul de mână Breville® cu tehnologie HeatSoft™ a fost conceput pentru a vă permite să faceți preparate coapte chiar în momentele de inspirație. Nu mai trebuie să așteptați până când ingredientele precum untul ajung la temperatura camerei! Acum puteți înmuia și mixa printr-un singur pas!

##### Știați că...?

Multe rețete implică aducerea ingredientelor precum untul la temperatura camerei. Untul va ajunge la temperatura camerei numai dacă este lăsat mai multe ore pe blat. Dacă folosiți unt rece, scos direct din frigider, preparatele coapte vor fi grele și dense. Untul înmuiat în cuptorul cu microunde sau topit poate crea un aluat uleios, rezultând în prăjituri umede și plate. Utilizarea de ingrediente la temperatura camerei asigură preparate coapte mai pufoase și mai bune.

##### Butonul HeatSoft™:

Butonul HeatSoft™ permite înmuiera untului în timpul mixării. Tehnologia HeatSoft™ aduce ingredientele reci la temperatura camerei prin încălzire ușoară în timpul mixării. Astfel, nu mai este necesar să planificați prepararea.

##### Butonul de accelerare

Butonul de accelerare permite adăugarea unui impuls de creștere a vitezei selectate, prin apăsarea acestuia.

#### Butonul de eliberare a paletelor

Modul în care a fost conceput butonul de eliberare a paletelor vă permite să îl apăsați separat, cu degetul mare de la mână, pentru a elibera paletelile, cârligele de frământat aluatul sau telul.

**ATENȚIE:** asigurați-vă că mixerul de mână este scos din priză de alimentare înainte de a scoate sau a introduce orice accesoriu.

#### Manipularea cablului de alimentare

Banda pentru cablul de alimentare prinsă pe cablul de alimentare are rolul de a menține cablul ordonat atunci când acesta este înfășurat.

#### Paletelile

Modul în care a fost concepută paleta permite mixarea completă și rapidă a tuturor tipurilor de amestecuri. Paletelile pot fi curățate în mașina de spălat vase.

#### Cârligele de frământat aluatul

Utilizați aceste cârlige (a se vedea Figura 1) pentru a frământa aluatul pentru pâine, aluatul pentru pizza sau alte amestecuri și aluaturi dense. Pentru rezultate optime, utilizați mixerul la viteze reduse.

#### Telul

Telul (a se vedea Figura 3) este utilizat pentru a încorpora aer prin batere în amestecuri precum albușul de ou, gălbenușul de ou sau smântâna.

#### Recipientul pentru depozitare

Vă permite să depozitați ușor mixerul de mână, accesoriile și cablul de alimentare în același loc pentru acces ușor la acestea și transport (a se vedea Figura 4).

#### Duza magnetică

Duza magnetică este detașabilă pentru a permite curățarea ușoară. (a se vedea Figura 5).

#### Pregătirea mixerului

Înainte de a utiliza mixerul pentru prima dată, spălați paletelile, cârligele de frământat aluatul și telul. Clătiți-le și uscați-le.

Pentru a introduce paletelile în unitate, asigurați-vă mai întâi că butonul de control al vitezei este setat pe „0 (OFF)” (oprit) și că unitatea este deconectată de la priză de alimentare. Apoi, asigurați-vă că duza magnetică este montată. Introduceți paletelile una câte una, introducând părțile de tijă a acestora în orificiile de antrenare de pe baza mixerului. Rotiți paleta puțin și împingeți-o până când se fixează la loc printr-un clic.

Paletelile sunt interschimbabile, însă cârligele de frământat aluatul nu sunt. Când utilizați cârligele de frământat aluatul, cârligul cu guler pe tijă (a se vedea Figura 2) trebuie să fie introdus în orificiul de antrenare mare de pe mixer. În cazul în care cârligele de frământat aluatul nu se fixează printr-un clic în orificiile de antrenare, schimbați-le între ele și încercați din nou.

Conectați cablul la o priză corespunzătoare.

#### Înmuiera untului / Baterea

1. Tăiați untul rece în bucăți de aproximativ 2,5 cm și puneți-le într-un bol de mixare cu zahăr.
2. Apăsați o dată butonul HeatSoft™, apoi porniți paletelile. Începeți să mixați la treapta 1 de viteză timp de 45 de secunde sau până când nu mai rămân bucăți mari de unt. Apoi, treceți la o treaptă de viteză din intervalul 5–7 pentru timpul rămas din durata recomandată indicată în tabel.  
**NOTĂ:** când butonul HeatSoft™ este în funcțiune, se va aprinde un indicator luminos alb, iar ventilatorul încălzitorului va porni.

Cantitatea de zahăr (grame)	Cantitatea de unt (grame)	Durata înmuierii (minute)
100 g	100 g	Între 1 minut și 1 minut și ½
200 g	200 g	Între 2 minut și 2 minut și ½

**ATENȚIE:** nu atingeți duza de încălzire și nu țineți mâinile sub aceasta când funcția HeatSoft™ este activată.  
**NOTĂ:** pentru a evita baterea excesivă, dezactivați funcția HeatSoft™ după scurgerea timpului indicat în tabelul de mai sus.

3. După finalizarea baterii, apăsați din nou butonul HeatSoft™ pentru a opri încălzirea. Indicatorul luminos alb se va stinge și ventilatorul se va opri.
4. Mixați în continuare cu restul ingredientelor, conform rețetei. Pentru mai multe detalii, treceți la secțiunea privind mixarea.

#### Mixarea

1. Adăugați restul ingredientelor în bolul de mixare.  
**NOTĂ:** pentru a evita împroșcarea, porniți unitatea la cea mai mică viteză și creșteți treptat viteza la setarea dorită.
2. Treceți mixerul în jurul părților laterale și prin centrul bolului, mișcându-l în aceeași direcție. Aveți grijă să nu bateți excesiv amestecul. Baterea excesivă poate rezulta în amestecuri dense.  
**NOTĂ:** de fiecare dată când trebuie să îndepărtați amestecul de pe părțile laterale și baza bolului, opriți mixerul și îndepărtați-l cu o spatulă din cauciuc, după cum este necesar. Rotiți butonul de control al vitezei pe „0 (OFF)” (oprit) când adăugați ingrediente. Asigurați-vă că paletelile sunt poziționate deasupra bolului de mixare astfel încât orice exces de amestec va cădea înapoi în bolul de mixare.
3. Când mixarea este finalizată, setați butonul de control al vitezei pe „1” și ridicați încet paletelile din bolul de mixare pentru a elimina amestecul în exces. Asigurați-vă că setați unitatea pe „0 (OFF)” (oprită) înainte de a scoate complet paletelile din bolul de mixare.

#### Eliberarea paletelor, cârligelor de frământat aluatul sau telului

**ATENȚIE:** opriți aparatul și deconectați-l de la priză de alimentare înainte de a elibera orice accesoriu.

Asigurați-vă că butonul de control al vitezei este setat pe poziția „0 (OFF)” (oprit) și cablul este scos din priză electrică. Apăsăți butonul de eliberare a paletelor și accesoriile vor fi desprinse.

#### Ajustarea vitezei

1. Rotiți selectorul de viteză pe una dintre treptele de la 1 până la 7 și setați pe „0 (OFF)” (oprit) pentru a opri aparatul.
2. Pentru a mări spontan viteza, apăsați lung butonul de accelerare. Viteza va fi mărită la treapta 7 până când se eliberează butonul, moment în care va reveni la setarea inițială.
3. **NOTĂ:** această funcție este destinată utilizării pentru impulsuri scurte. Pentru mixări de lungă durată, utilizați treapta 7 de viteză.

#### Ghid privind viteza pentru mixerul de mână

Viteză	Sarcini de mixare
1 Amestecare	Utilizați această treaptă pentru a începe înmuierea untului cu butonul HeatSoft™. De asemenea, utilizați această treaptă când amestecați ingrediente lichide sau când mixați ingredientele uscate cu cele lichide în mod alternativ, conform unei anumite rețete. Utilizați această treaptă când preparați budincă semi-preparată sau budincă instantanee la plic.
2 Mixare	Utilizați această treaptă când o rețetă necesită combinarea ingredientelor. Utilizați-o pentru a coace pâine și brișe cu preparare rapidă, care necesită o acțiune rapidă, suficientă pentru îmbinare.
3 Îmbinare	Utilizați această treaptă când preparați alături pentru torturi sau când conform instrucțiunilor este necesară utilizarea unei viteze medii. Utilizați-o pentru a îmbina untul și zahărul prin batere. <b>NOTĂ:</b> aceasta este viteza maximă recomandată în cazul utilizării cârligelor de frământat aluatul.
4-5 Batere	Utilizați aceste trepte când preparați o glazură conform unei rețete sau glazură la plic. Utilizați-le pentru a bate frișca pentru deserturi.
6-7 Batere intensă	Utilizați aceste trepte pentru a zdrobi cartofi în scopul obținerii unei texturi ușoare și pufoase. Utilizați-le când bateți albușul de ou.
Butonul de accelerare	În timpul sarcinilor de mixare deosebit de dificile, apăsați butonul pentru a trece mixerul prin amestec cu ușurință.

## ÎNTREȚINEREA MIXERULUI

### Întreținerea și curățarea

**ATENȚIE:** opriți aparatul, deconectați-l de la priză de alimentare și scoateți orice accesoriu din acesta înainte de curățare.

1. Înainte de a curăța orice parte a mixerului, setați butonul de control al vitezei pe poziția „0 (OFF)” (oprit) pentru a-l opri. Apoi, deconectați cablul de la priză de alimentare și scoateți paletetele.
2. Paletetele, cârligele de frământat aluatul și telul pot fi spălate în apă caldă cu detergent sau în mașina de spălat vase. Acest aparat este echipat cu o duză magnetică detașabilă în scopul curățării (lăsați-o întotdeauna să se răcească). Aceasta poate fi curățată în mașina de spălat vase sau spălată în apă cu detergent. Pentru a evita zgârierea, nu utilizați lavete abrazive.
3. Pentru curățare ușoară, apăsați limba proeminentă pentru a scoate carcasa ventilatorului încălzitorului. Apoi, îndepărtați filtrul ventilatorului încălzitorului. Spălați-l cu apă cu detergent și uscați-l înainte de a-l monta înapoi în unitate. Filtrul trebuie curățat la fiecare 3-6 luni, în funcție de utilizare. Nu utilizați mixerul fără să fie montate carcasa și filtrul ventilatorului încălzitorului.  
**ATENȚIE:** Nu băgați cablul de alimentare, mixerul sau ștecărul în apă sau alte lichide. Acest lucru poate duce la electrocutarea, vătămarea persoanelor sau deteriorarea produsului.
4. Pentru a îndepărta petele dificile de pe mixerul de mână, ștergeți suprafețele cu o lavetă, umezită puțin cu apă cu detergent sau o soluție de curățare delicată, neabrazivă.
5. Nu curățați nicio parte a mixerului de mână sau a recipientului de depozitare cu soluții de curățare sau materiale abrazive, deoarece acestea pot zgâria produsul.

### Depozitarea

#### ATENȚIE:

1. nu păstrați alte obiecte în afară de mixer, accesoriile acestuia și cablul de alimentare în recipientul de depozitare.
2. Nu activați funcția HeatSoft™ și nu porniți aparatul când acesta este depozitat în recipientul pentru depozitare.

### Utilizarea recipientului pentru depozitare

Recipientul pentru depozitare este conceput pentru a vă ajuta să păstrați toate accesoriile și unitatea în același loc.

Pentru a scoate mixerul din recipientul pentru depozitare, apăsați limba din față în direcția opusă față de mixer și scoateți mixerul. (a se vedea Figura 7).

Pentru a plasa înapoi mixerul în recipientul pentru depozitare, aliniați duza magnetică astfel încât să fie față în față cu limba de pe recipientul pentru depozitare. Împingeți mixerul pe recipient, iar limba se va fixa pe acesta printr-un clic.

**NOTĂ:** lăsați 8-10 inchi (20-25 cm) de cablu neînfașurat în partea din spate a unității, pentru a permite mixerului să încapă în recipientul de depozitare (a se vedea Figura 7).

### Înlocuirea filtrului ventilatorului încălzitorului

Filtrul ventilatorului încălzitorului trebuie înlocuit în caz de uzare sau deteriorare.

### Întreținerea

Acest aparat nu conține componente asupra cărora pot fi efectuate operațiuni de service de către utilizator. Orice operațiune de service care nu este prezentată în secțiunile privind curățarea și înlocuirea filtrului ventilatorului încălzitorului, trebuie efectuată numai de către un reprezentat de service autorizat. Consultați secțiunea privind garanția.

### Depanarea

1. Problemă: funcționarea mixerului de mână se întrerupe.
  - a. Deconectați cablul de alimentare de la priză și așteptați 30 de minute înainte de următoarea utilizare.
2. Problemă: dificultate la introducerea paletelor sau a celorlalte accesorii în mixerul de mână.
  - a. Rotiți paletetele sau celelalte accesorii puțin în sensul acelor de ceasornic, până când se fixează printr-un clic în unitate.
3. Problemă: dificultate la scoaterea paletelor sau a celorlalte accesorii din mixerul de mână.
  - a. Deconectați mixerul, apoi apăsați butonul de eliberare a paletelor și scoateți accesoriile cu grijă.
4. Problemă: funcția HeatSoft™ nu se dezactivează.
  - a. Apăsăți o dată butonul HeatSoft™ pentru a opri aparatul sau deconectați cablul de alimentare de la priză.
5. Problemă: carcasa ventilatorului încălzitorului nu poate fi montată la loc.
  - a. Limba de fixare a carcasei ventilatorului încălzitorului nu trebuie să fie ruptă. În cazul în care este ruptă, luați legătura cu departamentul de service pentru clienți în scopul obținerii unei piese de schimb (numărul este indicat în secțiunea privind garanția, la paginile 64).
6. Problemă: lipsesc componente.
  - a. Luați legătura cu departamentul de service pentru clienți (numărul este indicat în secțiunea privind garanția, la paginile 64) în scopul obținerii unor piese de schimb.

## REȚETE

### Brișe

#### Porție: 12 brișe

- 125 g unt răcit, tăiat în cuburi
- 125 g de zahăr pudră
- 2 ouă mari
- 1 linguriță de esență de vanilie
- 125 g de făină cu agent de creștere
- 2 linguri de lapte

1. Preîncălziți cuptorul la 190°C (170°C cu ventilator).
2. Puneți untul și zahărul într-un bol mare.
3. Apăsăți butonul HeatSoft™ și mixați la viteza 1, măbind viteza la treapta 5 pentru aproximativ 2 minute până când amestecul devine moale și cremos.
4. Dezactivați funcția HeatSoft™.
5. Adăugați câte 1 ou, mixând bine între adăugări, la viteza 7. Încorporați cu grijă vanilia.
6. Adăugați făina și laptele și mixați-le cu grijă la viteza 1, până la omogenizare.
7. Adăugați amestecul cu grijă în forme pentru brișe cu o lingură, umplându-le până la ¾.
8. Coaceți în mijlocul cuptorului timp de aproximativ 20-22 de minute, până când aluatul crește și se rumenește. Așezați brișele pe un grătar de răcire până când se răcesc.



## Fursecuri cu fulgi de ciocolată

### Porție: 30 de fursecuri

- 150 g unt răcit, tăiat în cuburi
- 125 g zahăr brun deschis moale
- 100 g de zahăr fin
- 2 lingurițe de esență de vanilie
- 1 gălbenuș de ou mediu
- 1 ou mediu
- 300 g de făină simplă
- 1 linguriță de bicarbonat de sodiu
- 200 g fulgi de ciocolată cu lapte

1. Preîncălziți cuptorul la 170°C (150°C cu ventilator). Întindeți 2 foi din hârtie de copt rezistentă la grăsimi.
2. Adăugați untul într-un bol împreună cu cele două tipuri de zahăr.
3. Apăsăți butonul HeatSoft™ și mixați la viteza 1 până când aluatul devine omogen și moale, apoi măriți viteza la treapta 7 pentru aproximativ 2 minute.
4. Dezactivați funcția HeatSoft™.
5. Adăugați vanilia, ouăle și mixați până când aluatul devine ușor și cremos.
6. Încorporați încet făina și bicarbonatul de sodiu până la amestecare, apoi adăugați fulgii de ciocolată.
7. Faceți ghemuri din câte 2 linguri de amestec și puneți-le pe tăvile pregătite, la o distanță de 3 cm unul față de celălalt. Apăsăți-le puțin.
8. Plasați tăvile în cuptor și coaceți timp de aproximativ 15 minute. Lăsați fursecurile să se răcească timp de câteva minute pe tavă înainte de a le scoate pe un grătar de răcire.

## GARANȚIE

Vă rugăm să păstrați chitanța, prezența acesteia fiind solicitată în cazul oricăror solicitări de reparație acoperite de garanție. Garanția acestui aparat este de 2 ani de la data achiziției, conform informațiilor din acest document.

În timpul perioadei de garanție, în cazul puțin probabil în care aparatul nu mai funcționează din cauza unei defecțiuni de design sau de fabricație, înapoiți-l magazinului de unde l-ați achiziționat, împreună cu bonul de casă și o copie a acestei garanții.

Drepturile și beneficiile oferite conform acestei garanții sunt suplimentare față de drepturile dvs. legale, care nu sunt afectate de această garanție. Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)”) își rezervă dreptul de a modifica acești termeni.

JCS (Europe) își asumă, pe perioada garanției, obligația de a repara sau de a înlocui gratuit aparatul sau orice componentă a aparatului care se dovedește a nu funcționa, în următoarele condiții:

- să anunțați imediat magazinul sau JCS (Europe) despre apariția problemei; și
- aparatul să nu fi fost modificat în niciun fel sau să nu fi fost supus deteriorărilor, întrebuițării greșite, abuzurilor, reparațiilor sau modificărilor efectuate de către alte persoane decât cele autorizate de JCS (Europe).

Defecțiunile care apar în urma utilizării neadecvate, deteriorării, abuzului, alimentării la tensiuni neadecvate, catastrofelor naturale, evenimentelor neprevăzute de JCS (Europe), reparației sau modificării de către o altă persoană decât cele autorizate de JCS (Europe) sau nerespectării instrucțiunilor de utilizare nu sunt acoperite de această garanție. În plus, uzura normală, incluzând, fără a se limita la, decolorările minore și zgârieturile nu sunt acoperite de această garanție.

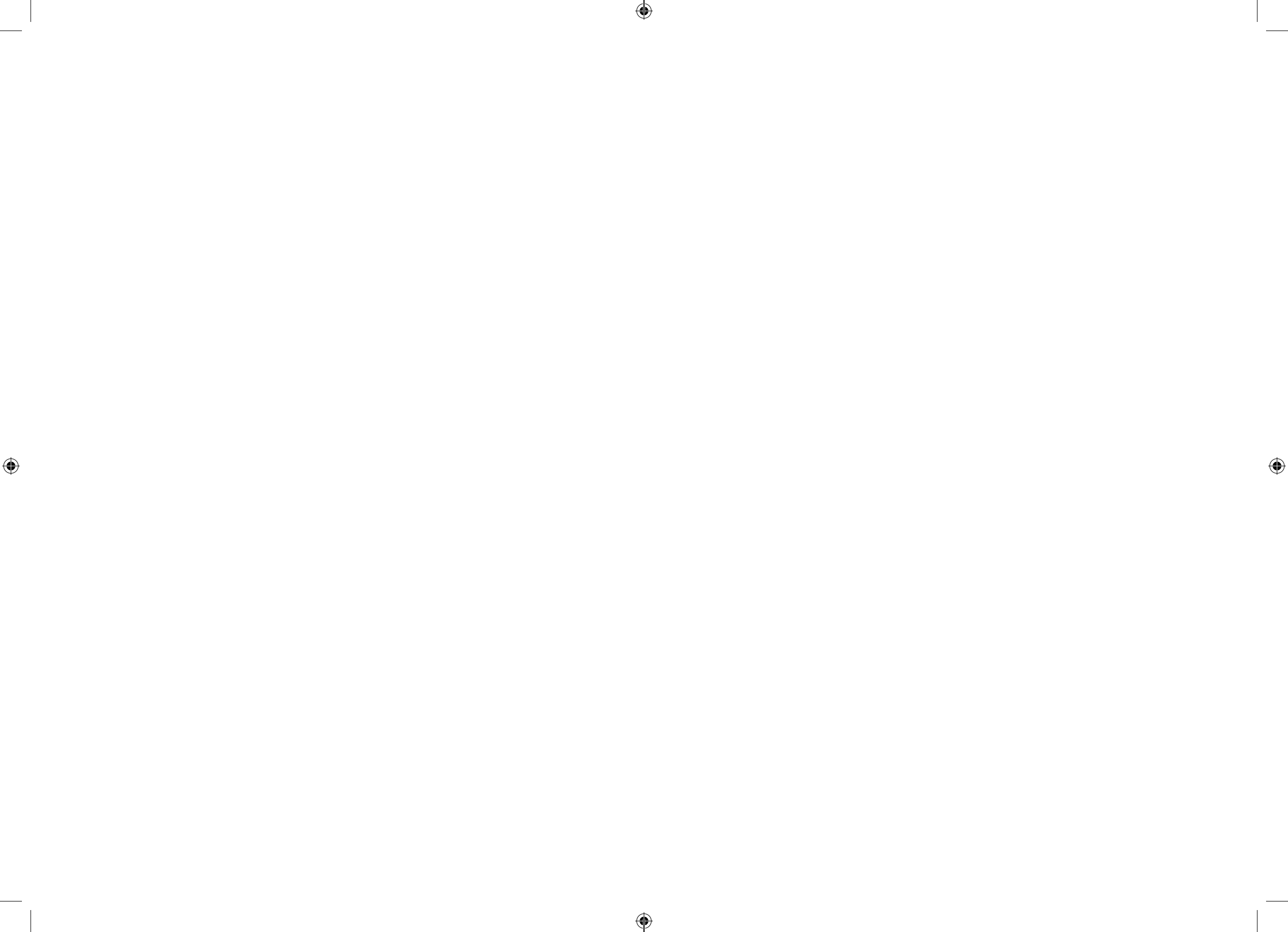
Drepturile prevăzute în această garanție se vor aplica numai primului cumpărător și nu se extind în cazul utilizării comerciale sau comune.

Dacă aparatul dvs. are inclusă o garanție specifică țării de utilizare sau o garanție suplimentară, vă rugăm să consultați, pentru informații suplimentare, termenii și condițiile respectivei garanții și nu ale acesteia sau să contactați distribuitorul local autorizat.

Deșeurile provenite din produsele electrice nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere. Vă rugăm să le reciclați dacă aveți această posibilitate. Pentru informații suplimentare privind reciclarea și deșeurile provenite din echipamentele electrice și electronice, contactați-ne prin e-mail la adresa [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com).

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom





# Breville®

**UK:** Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom  
e-mail: [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com)  
Tel: +44 (0)161 621 6900

**France:** Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
420 Rue D'Estienne D'Orves, 92700 Colombes, France  
email: [serviceinfoFrance@jardencs.com](mailto:serviceinfoFrance@jardencs.com)  
Téléphone: +33 (0)1 49 64 20 60

**España:** Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
Edif. Vázquez Krasnow  
C/ Camino de la Zarzuela, 21  
1º - Oficina 1B, 28023 – Aravaca, Madrid, España  
Tlf: +34 90 251 55 88

For Customer Service details, please see the website.  
Pour le service consommateurs, veuillez consultez le site web.  
Para más información de servicio, por favor visite nuestra página web.

[www.breville.eu](http://www.breville.eu)



© 2019 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.  
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Newell Brands Inc. (NASDAQ: NWL).

The product supplied may differ slightly from the one illustrated due to continuing product development.  
Printed In China

Tous droits réservés. Distribué par Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Royaume-Uni.  
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited est une filiale de Newell Brands Inc. (NASDAQ: NWL).

En raison du développement continu de nos produits, le produit livré risque de varier légèrement de l'illustration.  
Imprimé en Chine

Todos los derechos reservados. Distribuido por Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Reino Unido.  
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited es una filial de Newell Brands Inc. (NASDAQ: NWL).

El producto suministrado puede diferir ligeramente del mostrado en la imagen debido al desarrollo permanente de los productos.  
Impreso en China