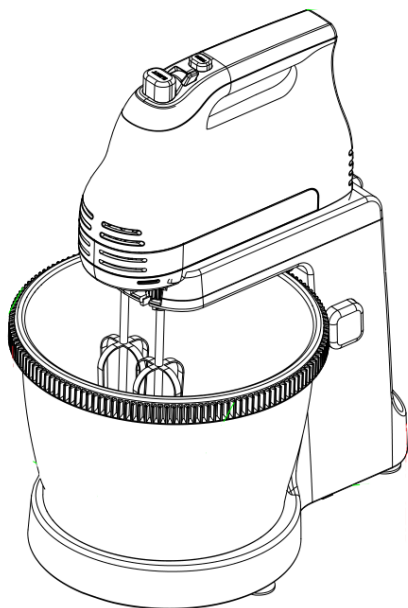


# BEHA

**BHB25011**



## **Bruksanvisning**

### **Håndmikser med bolle**

# VIKTIGE SIKKERHETSFORANSTALTNINGER

## Før du bruker apparatet

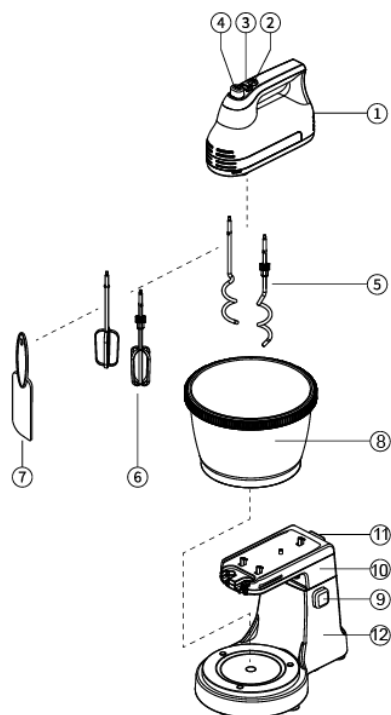
- Les disse instruksjonene nøye og ta vare på dem for senere referanse.
- Fjern all emballasje og eventuelle etiketter.

## Sikkerhet

- Sørg for at ledningen er helt viklet ut av ledningsfolien før du bruker mikseren.
- Legg aldri mikseren i vann, og la ikke ledningen eller støpselet bli vått.
- Hold fingre, hår, klær og redskaper unna bevegelige deler.
- La aldri ledningen berøre varme overflater eller henge ned der et barn kan gripe tak i den.
- Bruk aldri en skadet mikser. Få den sjekket eller reparert.
- Bruk aldri uautorisert tilbehør.
- Trekk alltid ut støpselet fra apparatet når det ikke er i bruk, før du monterer eller fjerner deler, eller før rengjøring.
- Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har fått tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk kun apparatet til det det er tiltenkt for bruk i hjemmet.

## DELER BESKRIVELSE

1. Turbo-knapp
3. Hastighetsbryter
4. Utkasterknapp
5. Eltekroker
6. Visper
7. Slikkepott
8. Blandebolle
9. Utløserknapp for holder
10. Holder
11. Utløserknapp for mikser
12. Mikserstativ



# FORBEREDELSE FOR BRUK

## Forberedelse av håndmikseren

1. Sett eltekrokene/vispene inn i mikserhodet. (Fig. 1)
2. Sørg for at eltekrokene/vispene er låst på riktig sted. (Fig. 2)

- Hvis du bruker mikseren med stativ, sett inn eltekroken/vispen med plastgiret og sørg for at den er på linje med drivgiret på holderen.
- Eltekrokene/vispene kan bare fjernes når hastighetsbryteren er i av-posisjon «0».

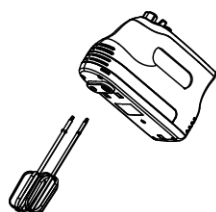


Fig. 1



Fig. 2

## Klargjøre kjøkkenmaskinen

1. Trykk på utløserknappen for holderen, løft holderen. Plasser mikseballen på mikserstativet. (Fig. 3, Fig. 4)
2. Trykk på utløserknappen for holderen, og trykk holderen ned. (Fig. 5)
3. Hold og trykk mikserhodet ned på holderen, og lås det ordentlig. (Fig. 6)

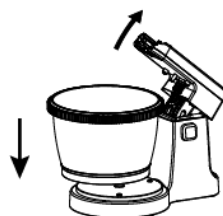


Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

# BRUK

## Slik bruker du mikseren

1. Trykk på utløserknappen for holderen, løft holderen.
2. Ha ingrediensene i miksebollen, og plasser deretter bollen på mikserstativet.
3. Trykk på utløserknappen for holderen med én hånd og trykk deretter ned holderen/mikserhodet med den andre.
4. Koble til støpselet.
5. Trykk på hastighetsbryteren for å nå ønsket hastighet (den første prikken på mikserhodet er den laveste hastighetsinnstillingen). Rett inn prikken på siden av hastighetsbryteren med den tilsvarende hastigheten.
  - Øk hastigheten etter hvert som blandingen tykner.
  - Hvis maskinen begynner å gå sakte eller slite, øk hastigheten.
  - Trykk på turboknappen for å kjøre motoren på maksimal hastighet. Motoren vil kjøre så lenge knappen holdes i posisjon.
6. Når blandingen har nådd ønsket konsistens, sett hastighetsbryteren tilbake til av-posisjonen "0" og løft mikserhodet/mikserhodet.
  - Det kan være nødvendig å skrape ned sidene av bollen og langs bunnen med jevne mellomrom for å hjelpe til med miksing.
7. For å fjerne verktøyene, sørg for at hastighetsbryteren er i av-posisjon «0» og trekk ut støpselet til mikseren. Hold fast i verktøyskaftene og trykk på utkasterknappen.



## Tips

- Når du elter kakedeiger, bruk smør eller margarin i romtemperatur eller myk opp før bruk.
- For best resultat med små mengder, bruk håndmikseren uten stativ.
- Store mengder og tykke rører kan kreve lengre blandetid.
- Hvis du ønsker å blande større mengder eller tyngre rører, ta mikserhodet av stativet og bruk en bolle av passende størrelse.
- **For å elte brøddeiger på nytt, ta mikseren av stativet og bruk den håndholdt.**

## Recommended speeds for beaters and dough hooks

Vær oppmerksom på at dette er anbefalinger for bruk av stativet og den medfølgende mikseballen. Hvis du bruker mikseren for hånd, kan hastigheten du velger avhenge av bollens størrelse (hvis du ikke bruker den medfølgende bollen), mengden, ingrediensene du blander og personlige preferanser.

Øk hastighetene gradvis til de anbefalte hastighetene nedenfor.

| Mattype                                                                                               | Anbefalte maksimale mengder | Anbefalte hastigheter | Omtrentlig tid             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------|----------------------------|
| <b>Visper</b>        |                             |                       |                            |
| Eggehviter                                                                                            | 6                           | 4 - 5                 | 2 - 4 minutter             |
| Krem                                                                                                  | 300ml                       | 1 - 5                 | 4 minutter                 |
| Kakemikser                                                                                            | 400g                        | 1 - 5                 | 1½ - 2 minutter            |
| Røre                                                                                                  | 400ml                       | 4 - 5                 | 1 minutter                 |
| Blande fett inn i mel.<br>Tilsett vann for å blande deigrediensene.                                   | 150g                        | 1 - 2<br><br>1        | 4 minutter<br><br>1 minutt |
| <b>Deigkroker</b>  |                             |                       |                            |
| Brød                                                                                                  | 350g                        | 1 - 5                 | 2-3 minutter               |
| Røre                                                                                                  | 400ml                       | 4 - 5                 | 1 minutt                   |
| Mikse muffins<br>Bland smør & sukker                                                                  | 350g                        | 4 - 5<br>4 - 5        | 1 minutt<br>1 minutt       |

# Oppskrifter for visper

## Kokospuffer

Gir ca. 30

2 eggehviter, medium

150 g fint sukker

120 g tørket kokos

2 ss sitronskall

2 ts vaniljeekstrakt

2 ts maisenna

1. Forvarm ovnen til 150 °C.

2. Ha eggehviten i mikseballen. Visp på hastighet 5. Tilsett sukkeret gradvis til blandingen tykner (ca. 3 minutter).

3. Reduser hastigheten til hastighet 2, tilsett de resterende ingrediensene og bland til alt er blandet.

4. Legg en teskje av blandingen på et stekebrett.

5. Stek i ovnen i 20 minutter, til utsiden begynner å bli gyllen.

## Sjokoladekremmousse. 4 porsjoner

250 ml kremfløte

2 ss kakaopulver

3 ss fint sukker

1. Ha alle ingrediensene i mikseskålen. Bland på hastighet 4 til moussen tykner og vispene etterlater et båndspor når den løftes ut.

2. Hell blandingen i serveringsglass og avkjøl i kjøleskapet i minst 12 timer for å stivne..

## Bananbrød

gir 1 brød

2 bananer, veldig modne

315 g hvetemel

220 g brunt sukker

125 ml lettmelk

60 g usaltet smør, smeltet

2 ts bakepulver

1 ts vaniljeekstrakt

½ ts natron

½ ts salt

½ ts malt kanel

¼ ts malt muskatnøtt

1. Forvarm ovnen til 160 °C.
2. Del bananen i små biter og legg dem i mikseskålen. Tilsett de resterende ingrediensene og bland deretter på hastighet 1. Øk hastigheten når blandingen begynner å samle seg. Bland til ingrediensene er godt blandet.
3. Ha blandingen i en nonstick-brødform (23 cm x 6 cm) og stek i 40 til 50 minutter. Når brødet er ferdig, vil en pinne stukket i midten komme ut ren.
4. Ta ut av ovnen og la hvile i 10 minutter.
5. Hvelv deretter ut på en rist og la det avkjøles før servering.

## **Oppskrifter for deigkroker**

### **Hvit brøddeig**

10 ml tørrgjær (den typen som krever rekonstituering) 5 ml sukker

250 ml varmt vann 450 g hvetemel

5 ml salt

15 g smult

1. Ha tørrgjæren, sukker og vann, i en bolle og la det skumme. Riktig vanntemperatur bør være 43 °C og kan oppnås ved å blande en tredjedel kokende vann med to tredjedeler kaldt vann.
2. Tilsett de resterende ingrediensene. Bland ingrediensene sammen på lav hastighet til melet er blandet inn. Øk deretter hastigheten og elt i omtrent 2–3 minutter, til deigen er glatt og elastisk. Dekk med oljet plastfolie og la deigen heve på et varmt sted i 45–60 minutter.
3. Med mikseren tatt av stativet og håndholdt, elt deigen på nytt på maksimal hastighet i 30–45 sekunder, mens elteknivene holdes i blandingen.
4. Form deigen til et brød eller rundstykker og legg dem på smurte stekebrett. Dekk med oljet plastfolie og sett den på et varmt sted til den har doblet størrelsen.
5. Stek i en forvarmet ovn på 230 °C i 20–25 minutter (for et brød) eller 10–15 minutter (for rundstykker). Når deigen er ferdig, skal den hule seg når du banker den mot bunnen.

### **Rengjøring**

- Slå alltid av, trekk ut støpselet og fjern vispene eller elteknivene før rengjøring.
- Bruk aldri slipemidler til å rengjøre deler.

### **Mikserhode**

- Tørk av med en fuktig klut og tørk deretter.
- Legg aldri mikserhodet i vann, og la ikke ledningen eller støpselet bli vått.

### **Stativ**

- Tørk av med en fuktig klut og tørk deretter.
- Ikke senk den ned i vann eller bruk slipemidler.

## **Alle andre deler**

- Vask for hender og tørk deretter.
- Alternativt kan de vaskes i oppvaskmaskin og vaskes på øverste kurv i oppvaskmaskinen. Unngå å plassere gjenstander på nederste kurv rett over varmeelementet. Et kort program på lav temperatur (maks. 50 °C) anbefales.

## **Bolle**

- Bruk aldri stålborste, stålull eller blekemiddel til å rengjøre bollen i rustfritt stål. Bruk eddik for å fjerne kalkavleiringer. Holdes unna varme (komfyrtopp, ovn, mikrobølgeovn).

## **Feilsøking**

### **Problem**

- Mikseren stopper under drift.

### **Løsning**

- Hvis strømmen til mikseren av en eller annen grunn avbrytes og maskinen slutter å virke, vri hastighetsbryteren til «0»-posisjon, vent noen sekunder og velg deretter hastigheten på nytt. Mikseren skal gjenoppta driften umiddelbart.

## **Spesifikasjon**

Spenning: AC 220 V - 240 V~

Frekvens: 50–60 Hz

Effekt: 500 W