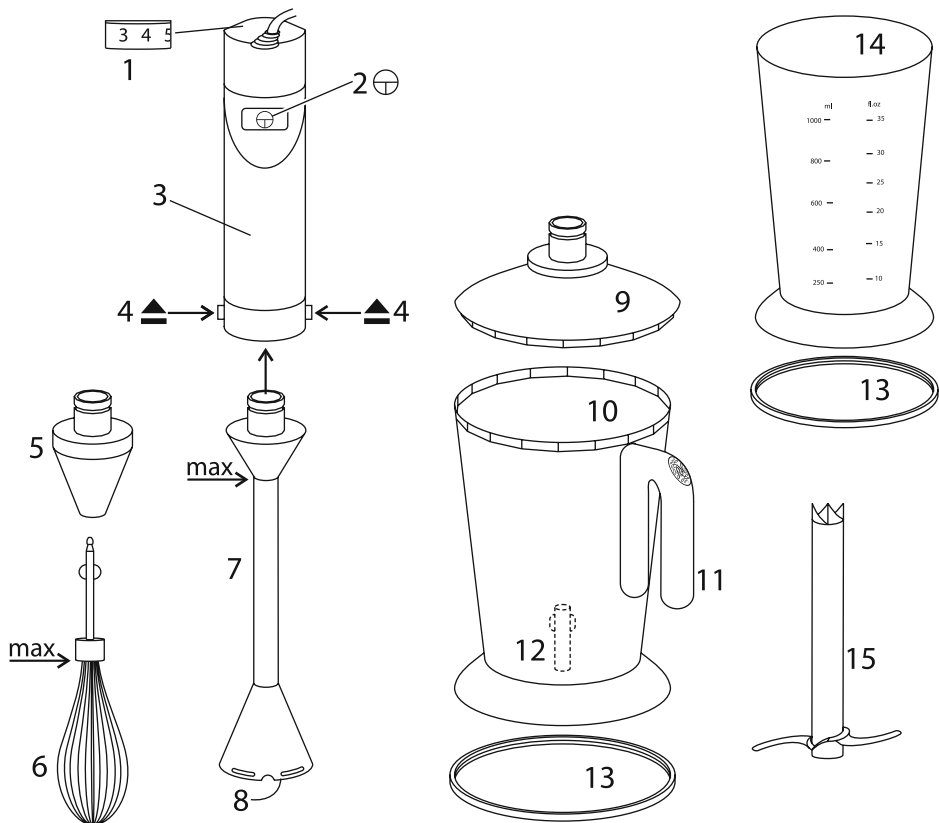




Russell Hobbs



Bedienungsanleitung	2	pokyny	36
mode d'emploi	6	inštrukcie	39
instructies	9	instrukcja	42
istruzioni per l'uso	12	uputstva	45
instrucciones	15	navodila	48
instruções	18	οδηγίες	51
brugsanvisning	21	utasítások	54
bruksanvisning	24	talimatlar	57
instruksjoner	27	instrucțiuni	60
ohjeet	30	ИНСТРУКЦИИ (Български)	63
ИНСТРУКЦИИ (Русский)	33	instructions	66



Lesen Sie die Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung weiter. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, aber heben Sie diese auf, bis Sie sicher sind, dass das Gerät funktioniert.

Wichtige Sicherheitshinweise

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

- 1 Dieses Gerät ist nur von einem verantwortungsvollen Erwachsenen zu benutzen. Das Gerät darf nur außer Reichweite von Kindern benutzt bzw. aufbewahrt werden.
- 2 Das Grundgerät darf weder in eine Flüssigkeit getaucht, noch im Badezimmer, in der Nähe von Wasser oder im Freien verwendet werden.
- 3 Das Messer des Mixerstabes ist scharf und dreht sich sehr schnell.
- 4 Um Verletzungen zu vermeiden, sollten Sie folgende Punkte beachten:
 - a) Schalten Sie das Gerät nicht ein, solange sich das Messer noch außerhalb des Mixbehälters befindet.
 - b) Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Messer aus dem Mixbehälter heben.
 - c) Berühren Sie in keinem Fall die Messerklinge – auch nicht beim Reinigen.
 - d) Verbinden Sie das Gerät erst kurz vor der Benutzung mit dem Netz.
 - e) Ziehen Sie nach Benutzung des Gerätes sofort den Netzstecker.
 - f) Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät auseinander bauen bzw. reinigen.
 - g) Stecken Sie das Gerät aus, bevor Sie den Mixerstab anbringen oder entfernen.
 - h) Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt liegen, solange der Netzstecker nicht gezogen ist.



Zeichnungen	4 Taste	8 Messer	12 Spindel
1 Geschwindigkeitsregler	5 Schneebesenhalter	9 Behälterdeckel	13 rutschfeste Basis
2 Knopf	6 Schneebesen	10 Rührgefäß	14 Messbecher
3 Grundgerät	7 Mixerstab	11 Grundgerät	15 Universalzerkleinerer

- 5 Der Mixerstab darf nicht zum Rühren von heißem Öl verwendet werden, da dieses - auch wenn es nur mäßig warm ist - schwere Verbrennungen verursachen kann.
- 6 Gehen Sie mit dem Universalzerkleinerer äußerst vorsichtig um.
- 7 Fassen Sie nur Plastikkomponenten, keine Metallteile an.
- 8 Befüllen Sie das Rührgefäß nur so heiß, dass Sie es noch problemlos anfassen können (die Temperatur sollte weniger als 40°C betragen).
- 9 Versuchen Sie allerdings nicht, Eis oder rohes Fleisch zu hacken und achten Sie insbesondere darauf, dass die Klingen nicht beschädigt werden.
- 10 Legen Sie das Kabel so, dass es nicht überhängt und man nicht darüber stolpern bzw. sich nicht darin verfangen kann.
- 11 Halten Sie Gerät und Netzkabel von Heizplatten, Kochfeldern oder Brennern fern.
- 12 Am Gerät dürfen keine anderen Aufsätze oder Zubehörteile angebracht werden als die von uns gelieferten.
- 13 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in dieser Anleitung beschriebenen Verwendungszwecken.
- 14 Wickeln Sie das Kabel nicht um den Mixer.
- 15 Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.
- 16 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

Nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet

Anbringen/Abnehmen von Zubehörteilen

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie ein Zubehörteil anbringen oder abnehmen möchten.
- 2 Um einen Aufsatz anzubringen, drücken Sie ihn von unten auf das Grundgerät.
- 3 Um den Aufsatz zu entfernen, drücken Sie die seitlich am Grundgerät angebrachten Tasten und ziehen Sie den Aufsatz ab.

Knopf

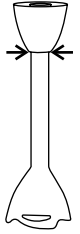
- 4 Drücken Sie den Knopf um den Motor zu starten, lassen Sie ihn los, um das Gerät wieder auszuschalten.

Geschwindigkeitsregler

- 5 Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen.
- 6 Die Bandbreite reicht von 1 (niedrig) bis 8 (hoch).
- 7 Der Mixerstab sollte bei hoher Geschwindigkeit betrieben werden.
- 8 Bei Verwendung des Schneebesens sollten Sie zunächst mit langsamer Geschwindigkeit arbeiten, um den Teig unterzurühren, dann mit hoher Geschwindigkeit, um ihn zu schlagen. Der Schneebesen eignet sich bei niedriger Geschwindigkeit ideal für die Zubereitung von Mayonnaise.
- 9 Der Universalzerkleinerer sollte mit niedriger Geschwindigkeit betrieben werden, wenn die geschnittenen Stücke etwas grober sein sollen. Sind feinere Stücke gewünscht, wählen Sie bitte die hohe Geschwindigkeit. Wenn es Ihnen auf die Größe der geschnittenen Stücke ankommt, wählen Sie bitte die niedrigere Geschwindigkeit für mehr Kontrolle über den Schneidevorgang.
- 10 Verwenden Sie den Mixerstab maximal 2 Minuten, den Schneebesen maximal 5 Minuten und den Universalzerkleinerer maximal 30 Sekunden am Stück und lassen Sie den Motor vor dem nächsten Gebrauch 2 Minuten abkühlen.

Mixerstab

- 11 Der Mixerstab kann im Allgemeinen wie ein normaler Mixer genutzt werden (z.B. für Mayonnaise, Milchshakes, Smoothies, Fruchtsäfte im Messbecher), allerdings arbeitet er schneller und verursacht weniger Abwasch. Außerdem können Sie die Zutaten direkt in der Pfanne oder Schüssel mischen oder pürieren, in der Sie diese zubereiten möchten.
- 12 Unabhängig davon, welches Gefäß Sie verwenden, sollten Sie darauf achten, dass es stabil auf einer ebenen Fläche steht. Halten Sie das Gefäß mit der freien Hand fest, damit es nicht über die Arbeitsfläche wandert.
- 13 Tauchen Sie den Stabmixer nicht weiter als bis zum oberen Ende des Rohrs in Flüssigkeiten.



Flüssigkeit mit hoher Temperatur

- 15 Der Mixerstab kann selbst bei Temperaturen nahe dem Siedepunkt verwendet werden. Beim Mixen von heißen Flüssigkeiten darf das Messer des Mixerstabes nicht schräg gehalten werden, da sonst Flüssigkeit aus dem Messbecher spritzen kann.
- 16 Das Gerät darf nicht zum Rühren von (auch nur mäßig) heißem Öl verwendet werden. Anders als Wasser verursacht Öl auch bei mäßiger Temperatur äußerst schmerzhaft Verbrennungen. Wasser lässt sich außerdem abwischen und die Haut kühlt danach schnell ab. Öl hingegen bleibt an der Haut haften und führt zur Bildung von Brandblasen.

der Schneebesen

- 17 Allgemein gilt: Sie sollten einen Mixstab verwenden, um einen Mixer zu ersetzen und Sie sollten einen Schneebesen verwenden, um einen normalen Schneebesen zu ersetzen, wobei hier der Griff statt Ihrer Armmuskeln die Arbeit macht.
- 18 Er bietet eine langsamere, vorsichtigere Verarbeitung Ihrer Lebensmittel.
- 19 Daher eignet er sich viel besser für Majonäse, Baiser und zum Eischneeschielen.
- 20 Schieben Sie den Schneebesen von unten in den Schneebesenhalter.
- 21 Um den Schneebesen zu entfernen, ziehen Sie ihn einfach unten aus dem Schneebesenhalter.
- * Tauchen Sie den Schneebesen nicht über die Schneebesenhalterung hinaus ein.

Universalzerkleinerer und Rührgefäß

- 22 Sie können den Universalzerkleinerer in Verbindung mit dem Rührgefäß als "Mini-Küchenmaschine" verwenden.
- 23 Er kann auch zum Mahlen von Semmelbröseln, zum Hacken von Nüssen und zum Mahlen von getrocknetem Gemüse eingesetzt werden.
- 24 Ziehen Sie den Netzstecker.
- 25 Fassen Sie den Universalzerkleinerer nur am Kunststoffteil an – berühren Sie in keinem Fall die Klinge selbst.
- 26 Setzen Sie ihn auf die Spindel, die sich unten im Rührgefäß befindet.
- 27 Geben Sie die Zutaten in das Rührgefäß. Befüllen Sie es maximal bis zur 1000ml-Marke.
- 28 Setzen Sie den Behälterdeckel auf das Rührgefäß. Dabei wird das obere Ende des Universalzerkleinerers in den Antrieb an der Deckelunterseite eingeführt.
- 29 Setzen Sie das Grundgerät auf den Behälterdeckel.
- 30 Lassen Sie den Universalzerkleinerer immer nur wenige Sekunden laufen, um ihn nicht zu überlasten.
- 31 Ziehen Sie den Netzstecker des Grundgeräts und entfernen Sie anschließend das Grundgerät vom Deckel.
- 32 Nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab. Achten Sie darauf, dass Tropfen in das Rührgefäß fallen.
- 33 Fassen Sie dazu den Zerkleinerer nur am Plastikteil an.
- 34 Zur Aufbewahrung können Sie die rutschfeste Basis als Deckel verwenden.

Messbecher

- 35 Befüllen Sie den Messbecher nicht über die angegebene 1000 ml Markierung hinaus, um ein Überlaufen des Inhalts zu vermeiden.
- 36 Stellen Sie den Becher auf eine ebene Arbeitsfläche und halten Sie ihn mit der freien Hand fest.
- 37 Lassen Sie den Becher auf der Arbeitsfläche stehen, heben Sie ihn nicht hoch. Sie könnten sich verletzen, wenn er aus der Hand rutscht.
- 38 Zur Aufbewahrung können Sie die rutschfeste Basis als Deckel verwenden.

Reinigung und Pflege

- 39 Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- 40 Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- 41 Achten Sie besonders auf die Klingen – berühren Sie diese nie direkt, benutzen Sie zur Reinigung eine Nylonbürste.
- 42 Wischen Sie die Oberfläche des Gehäuses mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab.
- 43 Legen Sie das Grundgerät weder in Wasser noch in irgendeine andere Flüssigkeit.
- 44 Reinigen Sie die Klinge des Mixerstabes in warmem Seifenwasser mit einer Nylonbürste.
- 45 Schneebesen, Messbecher, Rührgefäß und rutschfeste Basis können in warmer Seifenlauge gereinigt werden.
- 46 Reinigen Sie den Schneebesenhalter und den Behälterdeckel mit einem feuchten Tuch.
- 47 Diese Geräteteile sollten trocken gehalten werden, da die Getriebe von Schneebesen und Rührgefäß darin untergebracht sind.
- 48 Das Grundgerät und seine Einzelteile dürfen nicht in einer Spülmaschine gereinigt werden.
- 49 Benutzen Sie bitte keine ätzenden oder scheuernden Reinigungs- oder Lösungsmittel.



Mülltonnen Symbol

Um Umwelt- und Gesundheitsprobleme, hervorgerufen durch gefährliche Stoffe in elektrischen und elektronischen Waren, zu vermeiden, dürfen Geräte, die dieses Symbol tragen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, weiter genutzt oder recycled werden.



Rezepte

- = Hand voll
- = Zehe/Zehen

Pesto aus Koriander

- 2 Korianderblätter
- 2 Knoblauchzehen
- 60 g Pinienkerne
- 125 ml Olivenöl
- 60 g geriebener Parmesan

Verrühren Sie Koriander, Knoblauch, Pinienkerne und die Hälfte des Öls zu einer cremigen Masse. Geben Sie dann die Mischung in eine größere Schüssel. Vermischen Sie sie mit dem Parmesan. Fügen Sie Öl hinzu, um die Konsistenz anzupassen: Als Dip: dick Als Belag: medium. Als Pastasauce: dünn.

Rezepte finden Sie auf unserer Website:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

Lisez les instructions et gardez-les. Si vous redistribuez l'appareil, n'oubliez pas la notice. Retirez l'emballage, mais gardez-le le temps de vérifier l'état de l'appareil.

précautions importantes

Prenez des précautions essentielles comme:

- 1 Cet appareil doit uniquement être utilisé par un adulte responsable. Utilisez et rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- 2 N'immergez pas la poignée dans du liquide, n'utilisez pas l'appareil dans une salle de bains, à proximité d'une source d'eau ou à l'extérieur.
- 3 La lame du batteur est affûtée et tourne à grande vitesse.
- 4 Donc, afin d'éviter tout risque de blessure grave:
 - a) ne le mettez pas en marche tant que la lame n'est pas dans le récipient
 - b) éteignez-le avant de retirer la lame du récipient
 - c) ne touchez pas la lame, même pour la nettoyer
 - d) branchez-le uniquement avant de l'utiliser
 - e) débranchez-le immédiatement après utilisation
 - f) débranchez-le avant de le démonter et/ou de le nettoyer
 - g) débranchez-le avant d'adapter ou de retirer le batteur
 - h) ne laissez pas l'appareil branché sans surveillance
- 5 N'utilisez pas le batteur dans de l'huile bouillante ; même une huile tiède peut provoquer de graves brûlures.
- 6 Faites preuve d'une grande prudence lors de la manipulation du hachoir.
- 7 Manipulez uniquement les parties en plastique – ne touchez pas les parties métalliques.
- 8 Ne remplissez pas le bol avec des ingrédients ayant une température plus élevée que celle que vous pouvez facilement supporter (les liquides doivent avoir une température inférieure à 40°C).
- 9 N'essayez pas de piler de la glace ou de hacher de la viande crue et faites attention aux lames.
- 10 Branchez le cordon de sorte qu'il ne pende pas et qu'il n'y ait aucun risque de trébucher dessus.
- 11 Placez l'appareil et le cordon loin des plaques chauffantes, des plans de cuisson ou des brûleurs.
- 12 N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- 13 N'utilisez pas l'appareil dans un autre but que celui décrit dans ces instructions.
- 14 N'enroulez pas le cordon autour du mixeur.
- 15 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- 16 Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.



pour un usage domestique uniquement

adaptation/retrait des accessoires

- 1 Débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer les accessoires.
- 2 Pour fixer un accessoire, poussez-le à l'extrémité de la poignée.
- 3 Pour retirer l'accessoire, appuyez sur les boutons situés sur le côté de la poignée et retirez l'accessoire de la poignée.

interrupteur

- 4 Appuyez sur l'interrupteur pour démarrer le moteur, relâchez l'interrupteur pour l'arrêter.

contrôle de vitesse

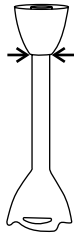
- 5 Réglez le contrôle de vitesse sur la vitesse souhaitée.
- 6 L'intervalle se situe entre 1 (lent) et 8 (rapide).
- 7 Utilisez la vitesse élevée avec le batteur.

schémas	4 bouton	8 lame	12 axe
1 contrôle de vitesse	5 support de fouet	9 couvercle du bol	13 base antidérapante
2 interrupteur	6 fouet	10 bol	14 gobelet doseur
3 poignée	7 batteur	11 poignée	15 hachoir

- 8 Avec le fouet, utilisez la vitesse réduite pour incorporer le mélange, puis passez à la vitesse élevée pour mélanger. Le fouet à vitesse réduite est idéal pour faire la mayonnaise.
- 9 Avec le bol et le hachoir, utilisez la vitesse réduite pour un hachement grossier et la vitesse élevée pour un hachement fin. Si la taille du hachement est importante, la vitesse réduite vous donnera un meilleur contrôle.
- 10 Ne pas utiliser le batteur pendant plus de 2 minutes, le fouet pendant plus de 5 minutes, le hachoir pendant plus de 30 secondes. Laissez le moteur refroidir pendant 2 minutes avant d'utiliser à nouveau ces accessoires.

le batteur

- 11 Généralement, le batteur fait tout ce qu'un mixeur normal peut faire, mais plus rapidement et avec moins de vaisselle: la mayonnaise, les milk-shakes, les mousses ou les jus de fruits dans le gobelet doseur. Vous pouvez mixer, réduire en pulpe ou en purée les ingrédients dans la casserole ou le bol dans lequel vous les cuisinez.
- 12 Quelque soit le récipient que vous utilisez, posez-le sur une surface plate et stable et tenez-le avec votre main libre pour éviter qu'il se déplace sur le plan de travail.
- 13 Ne pas plonger le batteur dans un liquide au-delà de la partie supérieure du tube parallèle.



liquides chauds

- 15 Le batteur résiste à des températures proches du point d'ébullition. Lorsque vous l'utilisez dans des liquides chauds, ne laissez pas la lame briser la surface dans un angle, car le liquide risque de déborder du bol/de la casserole/du récipient.
- 16 N'utilisez pas le batteur dans de l'huile bouillante ni dans une huile tiède. Même si vous pouvez supporter de l'eau relativement chaude, l'huile à la même température peut provoquer de graves brûlures. L'eau peut être éliminée immédiatement et la peau peut refroidir rapidement alors que l'huile colle à la peau et la fait cloquer.

le fouet

- 17 En général, lorsque vous remplacez un mixeur par un batteur, utilisez le fouet à la place du fouet à main et laissez la poignée se charger du travail au lieu de vos muscles des bras.
- 18 Votre nourriture sera fouettée plus lentement et plus délicatement.
- 19 C'est une méthode nettement meilleure pour la préparation de mayonnaise, de meringues et d'œufs à la neige.
- 20 Poussez le fouet dans la base du support du fouet.
- 21 Pour retirer le fouet, tirez simplement sur la base du support de fouet.
- ✳ N'immergez pas le fouet au-delà de la base de son support.

le bol et le hachoir

- 22 Vous pouvez utiliser le bol et le hachoir comme un mini robot de cuisine.
- 23 Il permet aussi de faire de la chapelure, de hacher des noix et de réduire en poudre les légumes séchés.
- 24 Débranchez la poignée.
- 25 Maintenez la partie en plastique du hachoir ; gardez vos doigts loin de la lame.
- 26 Abaissez-la dans le bol, sur l'axe fixé au bas du bol.
- 27 Ajoutez les ingrédients – ne remplissez pas le bol au-delà de la limite des 1000 ml.
- 28 Placez le couvercle du bol - la partie supérieure du hachoir s'intègre dans le moteur situé dans la partie inférieure du couvercle.
- 29 Posez la poignée sur la partie supérieure du couvercle du bol.

- 30 Utilisez le hachoir par petits coups de quelques secondes, pour éviter d'en faire trop.
- 31 Débranchez la poignée, puis retirez la poignée du couvercle.
- 32 Soulevez délicatement le couvercle du bol – veillez à ce que les gouttes tombent dans le bol.
- 33 Ne levez que la partie plastique du hachoir.
- 34 Lors du rangement de l'appareil, vous pouvez utiliser la base antidérapante comme couvercle.

le gobelet doseur

- 35 Ne remplissez pas au-delà de la marque 1000ml indiquée sur le gobelet doseur, pour éviter de faire déborder le contenu.
- 36 Posez-le sur un plan de travail plat et stable et tenez-le avec votre main libre.
- 37 Ne le soulevez pas du plan de travail et tenez-le dans votre main ; s'il glisse, vous risquez de vous blesser.
- 38 Lors du rangement de l'appareil, vous pouvez utiliser la base antidérapante comme couvercle.

soins et entretien

- 39 Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- 40 Eteignez l'appareil et débranchez-le.
- 41 Faites attention aux lames ; ne les manipulez pas directement, utilisez une brosse en nylon.
- 42 Essuyez les surfaces de la poignée avec un tissu doux et humide.
- 43 Ne plongez pas la poignée dans l'eau ou dans un autre liquide.
- 44 Nettoyez l'extrémité de la lame du batteur dans de l'eau chaude savonneuse, avec une brosse en nylon.
- 45 Vous pouvez laver le fouet, le gobelet doseur, le bol et les bases antidérapantes dans de l'eau chaude savonneuse.
- 46 Essuyez le support du fouet et le couvercle du bol avec un chiffon humide.
- 47 Veillez à les maintenir secs étant donné qu'ils contiennent les boîtes à engrenages pour le fouet et le bol.
- 48 Ne pas laver dans un lave-vaisselle.
- 49 N'utilisez pas de solvants ou d'agents nettoyants abrasifs ou rêches.





symbole poubelle barrée

Ce symbole signifie que l'appareil ne doit pas être jeté avec les autres déchets et qu'il fera l'objet d'une collecte sélective en vue de sa réutilisation, de son recyclage ou de sa valorisation. S'il contient des substances susceptibles de nuire à l'environnement, celles-ci seront éliminées ou neutralisées.




recettes

 = poignée

 = gousse

pesto à la coriandre

2  feuilles de coriandre

2  d'ail

60 g de pignons de pin

125 ml d'huile d'olive

60 g de Parmesan râpé

Travailler la coriandre, l'ail, les pignons et la moitié de l'huile jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Mettez dans un bol plus grand. Ajoutez le Parmesan. Ajouter de l'huile pour ajuster la consistance:

Pour une sauce: épaisse. Pour un nappage: moyenne. Pour une sauce pour pâtes: fine.

des recettes sont disponibles sur notre site Web:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

afbeeldingen	4 toets	8 mesje	12 spindel
1 snelheidsregelaar	5 gardehouder	9 deksel van maatbeker	13 antislip basis
2 schakelaar	6 garde	10 maatbeker	14 mengbeker
3 handvat	7 staaf	11 handvat	15 hakker

Lees de instructies en bewaar ze goed. Als u het apparaat aan iemand geeft, geef ook de instructies. Verwijder de verpakking, maar niet weggooien voor u zeker bent dat alles werkt.

belangrijke veiligheidsmaatregelen

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

- 1 Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door een volwassene. Het apparaat moet steeds buiten het bereik van kinderen gebruikt en opgeborgen worden.
- 2 Het apparaat niet in vloeistoffen dompelen, niet in de badkamer, bij een waterbron of buitenshuis gebruiken.
- 3 Het snijblad is scherp en draait aan hoge snelheid rond.
- 4 Dus, om ernstige verwondingen te vermijden:
 - a) schakel de mixer niet aan voor het snijblad in de kom is geplaatst
 - b) schakel de mixer uit voor u hem uit de kom verwijdert
 - c) raak het snijblad niet aan – zelfs niet tijdens het schoonmaken
 - d) de stekker niet insteken tot net voor het gebruik
 - e) trek de stekker onmiddellijk na gebruik uit het stopcontact
 - f) trek de stekker uit het stopcontact voor u het apparaat ontmantelt en/of schoonmaakt
 - g) trek de stekker uit het stopcontact voor u de staaf aanbrengt of verwijdert
 - h) laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer de stekker in het stopcontact zit
- 5 De staaf nooit in hete olie gebruiken – zelfs matig hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken.
- 6 Ga zeer voorzichtig om met de hakker.
- 7 Neem alleen het plastic gedeelte vast; raak geen metalen onderdelen aan.
- 8 Doe in de maatbeker geen voedingsmiddelen met een hogere temperatuur dan waartegen u goed bestand bent (bijv. vloeistoftemperatuur onder 40 °C).
- 9 Probeer geen ijs of rauw vlees te hakken en ga heel zorgvuldig om met de mesjes.
- 10 Leg het snoer zodanig dat het niet uitsteekt en dat niemand erover kan struikelen of erachter kan blijven haken.
- 11 Houd het apparaat en het snoer verwijderd van warmhoud- en kookplaten, gaspitten e.d.
- 12 Gebruik uitsluitend de door ons geleverde accessoires of hulpstukken.
- 13 Het apparaat uitsluitend gebruiken voor de doeleinden beschreven in de handleiding.
- 14 Wikkel het snoer niet rond de mixer.
- 15 Het apparaat niet gebruiken indien beschadigd of defect.
- 16 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundige persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.



uitsluitend huishoudelijk gebruik

plaatsen/verwijderen van hulpstukken

- 1 Het apparaat verwijderen voor u hulpstukken aanbrengt of verwijdert.
- 2 Breng hulpstukken aan door ze op het uiteinde van het handvat te drukken.
- 3 Verwijder hulpstukken door op de knoppen aan de zijkant van het handvat te drukken en het hulpstuk uit het handvat te trekken.

schakelaar

- 4 Druk op de schakelaar om de motor te starten, laat hem los om de motor uit te schakelen.

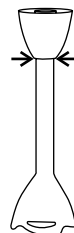
snelheidsregelaar

- 5 Zet de snelheidsregelaar op de gewenste snelheid.
- 6 Het bereik loopt van 1 (laag) tot 8 (hoog).

- 7 Werk aan hoge snelheid met de staaf.
- 8 Met de garde, werkt u aan lage snelheid om goed te mengen. Daarna kan u de snelheid wijzigen tijdens het mixen. De garde aan lage snelheid is ideaal om mayonaise te maken.
- 9 Met de maatbeker en hakker kan u een lage snelheid gebruiken om grover te snijden en de hoge snelheid om fijner te snijden. Indien de grootte van groot belang is, biedt de lagere snelheid u een betere controle.
- 10 Gebruik de staaf niet langer dan 2 minuten, de garde niet langer dan 5 minuten en de hakker niet langer dan 30 seconden. Laat de motor vervolgens 2 minuten afkoelen alvorens hem opnieuw te gebruiken.

de staaf

- 11 Gewoonlijk kan de staafmixer alle klusjes aan die een normale mixer aankan, maar hij doet het sneller en er is minder afwas – maak mayonaise, milkshakes, smoothies of vruchtensappen in de mengbeker. U kan de ingrediënten mengen, pulperen of pureren in de pan of kom voor u ze aan de kook brengt.
- 12 Iedere container die u gebruikt moet op een stabiele, vlakke ondergrond geplaatst worden en u moet hem ondersteunen met uw vrije hand om te beletten dat hij wegglijdt.
- 13 Dompel de staaf niet in voorbij de bovenzijde van de parallelzijdige buis.



warme vloeistoffen

- 15 De staaf kan weerstaan aan temperaturen die het kookpunt benaderen. Wanneer u de mixer gebruikt in warme vloeistoffen moet u erop letten de mesjes niet scheef boven de oppervlakte uit te laten komen. Zoniet kan de vloeistof opspatten naast de kom/pan/ container.
- 16 Gebruik de staaf niet in hete olie – zelfs niet in matig hete olie. Hoewel u een zekere weerstand kan hebben voor redelijk warm water kan olie aan dezelfde temperatuur pijnlijke brandwonden veroorzaken. Water kan onmiddellijk verwijderd worden en de huid zal snel afkoelen. Olie blijft echter aan de huid plakken en veroorzaakt blaren.

de garde

- 17 Algemeen gezien, terwijl u de staaf gebruikt om een mixer te vervangen, gebruik de garde waar u normaal een ballongarde gebruikt, maar laat het handvat het werk doen, niet uw armspieren.
- 18 Deze heeft een langzamere, zachtere aanpak van de etenswaren die u behandelt.
- 19 Ze is veel beter om mayonaise, meringue en eieren stijf te slaan.
- 20 Druk de garde in de onderkant van de gardehouder.
- 21 Trek de garde uit de onderkant van de gardehouder om hem te verwijderen.
- ✳ Dompel de garde niet dieper dan de onderzijde van de gardehouder.

de maatbeker en hakker

- 22 U kan de maatbeker en hakker als mini keukenrobot gebruiken.
- 23 U kan er ook broodkruimels, gehakte nootjes en gedroogde groenten mee bereiden.
- 24 Het handvat verwijderen.
- 25 Houd het plastic gedeelte van de hakker vast – houd de vingers weg van het mes.
- 26 Laat het neer in de maatbeker en plaats het over de spindel in de bodem van de maatbeker.
- 27 Voeg de ingrediënten toe; vul de maatbeker niet voorbij het merkteken van 1000 ml.
- 28 Breng het deksel van de maatbeker aan. De bovenzijde van de hakker past in de aandrijving op de onderkant van het deksel.
- 29 Plaats het handvat op de bovenzijde van het deksel van de maatbeker.
- 30 Gebruik de hakker in stoten van een aantal seconden. Zoniet loopt u het risico te overdrijven.
- 31 Trek de stekker van het handvat uit en verwijder het handvat uit het deksel.
- 32 Til het deksel voorzichtig van de maatbeker; let erop dat druppels in de maatbeker vallen.

33 Til de hakker enkel op bij het plastic deel.

34 Voor opslag kunt u de antislip basis gebruiken als deksel.

de mengbeker

35 Niet vullen boven het 1000 ml teken, om te vermijden dat het overloopt.

36 Plaats hem op een stabiel, vlak werkvlak en ondersteun hem met de vrije hand.

37 Laat hem op de werkoppervlakte staan – als hij uitglijdt kan u zich kwetsen.

38 Voor opslag kunt u de antislip basis gebruiken als deksel.

zorg en onderhoud

39 Reinig het apparaat na ieder gebruik.

40 Schakel het apparaat uit en trek dan de stekker uit het stopcontact.

41 Pas heel goed op met de mesjes – raak ze nooit rechtstreeks aan en gebruik een nylon afwasborstel.

42 Poets de oppervlakte van het handvat met een zachte vochtige doek.

43 Plaats het handvat nooit in water of een andere vloeistof.

44 Maak het uiteinde van de staaf schoon in een warm zeepsopje met een nylon borstel.

45 De garde, de mengbeker, de maatbeker en de antislip basis zijn wasbaar met een warm sopje.

46 Veeg de gardehouder en het deksel van de maatbeker af met een vochtige doek.

47 Probeer ze droog te houden, aangezien ze het drijfwerk voor de garde en de maatbeker bevatten.

48 Plaats geen enkel onderdeel van het apparaat in de vaatwasmachine.

49 Gebruik geen harde schuur- of oplosmiddelen.




symbool van vuilcontainer

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




receptjes

 = handenvol

 = teen

koriander pesto

2  korianderblaadjes

2  look

60 g pijnboompitten

125 ml olijfolie

60 g geraspte parmezaan

Verwerk de koriander, knoflook, pijnboompitten en de helft van de olie tot het een glad mengsel is geworden. Plaats dan in een grotere kom. Meng de Parmezaan. Voeg olie toe om de consistentie aan de passen. Als dipsaus: dik. Als topping: medium. Als pastasaus: dun.

u vindt recepten op onze website:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

Leggere attentamente le istruzioni e conservarle. Se l'apparecchio viene ceduto a terzi, passare anche le istruzioni. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, ma conservarlo fino a quando si è certi che l'apparecchio funzioni.

norme di sicurezza importanti

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

- 1 Questo apparecchio deve essere usato solo da un adulto responsabile. Utilizzare e riporre l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- 2 Non immergere l'apparecchio in alcun liquido, non utilizzarlo in bagno, vicino all'acqua o all'aperto.
- 3 La lama è molto affilata e ruota ad alta velocità.
- 4 Al fine di evitare gravi incidenti:
 - a) non azionare il frullatore ad immersione se la lama non si trova all'interno di un contenitore per il cibo.
 - b) spegnere il frullatore ad immersione quando si toglie l'apparecchio dal contenitore per il cibo.
 - c) non toccare la lama, anche quando si pulisce l'apparecchio.
 - d) non inserire la spina se non prima dell'uso
 - e) togliere immediatamente la spina dopo l'uso
 - f) togliere la spina prima di smontarlo o pulirlo
 - g) staccare la spina prima di applicare o rimuovere il frullatore ad immersione
 - h) non lasciare l'apparecchio incustodito con la spina inserita
- 5 Non utilizzare il frullatore ad immersione in olio bollente o caldo in quanto potrebbe causare gravi scottature.
- 6 Fare molta attenzione nel maneggiare il tritatutto.
- 7 Maneggiare solo la plastica – non toccare le parti metalliche.
- 8 Non riempire la caraffa con liquidi troppo caldi (cioè liquidi con temperature inferiori a 40°C).
- 9 Non tritare ghiaccio o carne cruda. Prestare attenzione alle lame.
- 10 Sistemare il cavo d'alimentazione in modo che non penzoli, non ci si possa impigliare o inciampare.
- 11 Conservare l'apparecchio e il cavo d'alimentazione lontano da piastre calde, piani di cottura o bruciatori.
- 12 Applicare solo gli accessori o gli elementi di corredo forniti.
- 13 Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi se non quelli descritti nel libretto d'istruzioni.
- 14 Non avvolgere il cavo intorno al frullatore ad immersione
- 15 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- 16 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, dall'agente di servizio o da qualcun altro similmente qualificato, per evitare incidenti.



solo per uso domestico

applicare e rimuovere gli accessori

- 1 Staccare l'apparecchio prima di applicare o rimuovere qualsiasi accessorio.
- 2 Per montare un accessorio, spingerlo fino all'estremità del manico.
- 3 Per togliere l'accessorio, premere i pulsanti sul fianco del manico e tirare l'accessorio dal manico.

interruttore ⊕

- 4 Premere l'interruttore per avviare il motore, rilasciarlo per spegnere.

selettore di velocità

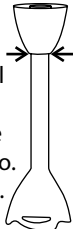
- 5 Posizionare il selettore di velocità alla velocità desiderata.
- 6 La gamma va da 1 (bassa) a 8 (alta).
- 7 Utilizzare la velocità più alta con il frullatore ad immersione.

immagini	4 pulsante	8 lama	12 alberino
1 selettore di velocità	5 supporto della frusta	9 coperchio della caraffa	13 base anti scivolo
2 interruttore	6 frusta	10 caraffa	14 bicchiere
3 manico	7 frullatore ad immersione	11 manico	15 tritatutto

- 8 Con le fruste, utilizzare una velocità bassa per unire gli ingredienti e poi una velocità più alta per impastarli. Le fruste utilizzate a bassa velocità sono ideali per fare la maionese.
- 9 Con la caraffa e il tritatutto, utilizzare una velocità bassa per sminuzzare in maniera più spessa e una velocità più alta per sminuzzare più sottile. Se il grado di sminuzzatura è importante, ridurre la velocità per avere un maggior controllo.
- 10 Non utilizzare il frullatore ad immersione per più di 2 minuti, la frusta per più di 5 minuti, il tritatutto per più di 30 secondi, poi lasciare raffreddare il motore per 2 minuti prima di utilizzare di nuovo l'apparecchio.

il frullatore ad immersione

- 11 In generale il frullatore ad immersione fa quello che fa un frullatore normale, ma più velocemente e con meno lavaggi. Fa maionese, frappe, frullati o bevande a base di frutta direttamente nel bicchiere. Si può miscelare, frullare e passare gli ingredienti nel direttamente nel contenitore all'interno del quale verranno cucinati.
- 12 Qualsiasi contenitore si utilizzi, assicurarsi che poggi su una superficie stabile e piana e tenerlo fermo con una mano per evitare che si sposti durante l'utilizzo dell'apparecchio.
- 13 Non immergere il frullatore ad immersione al di là della cima del tubo a facce parallele.



liquidi bollenti

- 15 Il frullatore ad immersione sopporta temperature fino al grado più vicino di ebollizione. Con liquidi bollenti, non immergere la lama in posizione inclinata in quanto causerebbe la fuoriuscita del liquido dal contenitore.
- 16 Non utilizzare il frullatore ad immersione in olio bollente, nemmeno se è caldo. Mentre uno schizzo d'acqua bollente è facilmente sopportabile, quello di olio al contrario causerebbe gravi scottature. L'acqua può essere tolta immediatamente e la pelle si raffredda rapidamente, ma l'olio si attacca alla pelle causa la formazione di vesciche.

la frusta

- 17 Generalmente usando un frullatore ad immersione per sostituire un normale frullatore si utilizza la frusta dove altrimenti verrebbe usata una frusta a palloncino e quindi sarà il manico a lavorare al posto dei muscoli del vostro braccio.
- 18 Lavora in modo più lento e delicato gli alimenti che volete preparare.
- 19 Ottimo per preparare maionese, meringhe e uova sbattute.
- 20 Spingere la frusta nella parte inferiore del supporto della frusta.
- 21 Per togliere la frusta, tirarla semplicemente dalla parte inferiore del supporto della frusta.
- ✳ Non immergere la frusta oltre il fondo del suo supporto.

caraffa e tritatutto

- 22 Si possono utilizzare la caraffa e il tritatutto come un mini tritatutto.
- 23 Ottimo per grattugiare il pane, le nocciole e le verdure essiccate.
- 24 Staccare il manico.
- 25 Tenere la parte in plastica del tritatutto – tenere le dita lontano dalla lama.
- 26 Abbassarlo all'interno della caraffa, sopra l'alberino nella parte inferiore della caraffa.
- 27 Aggiungere gli ingredienti – non riempire la caraffa al di sopra della scritta 1000ml.
- 28 Montare il coperchio della caraffa – la parte alta del tritatutto viene fissata al motore nella parte inferiore del coperchio.
- 29 Montare il manico in cima al coperchio della caraffa.
- 30 Utilizzare il tritatutto a intervalli di pochi secondi, altrimenti c'è il rischio di farne un uso eccessivo.

- 31 Staccare il manico, poi rimuoverlo dal coperchio.
- 32 Sollevare delicatamente il coperchio dalla caraffa – fare in modo che tutte le gocce vadano a finire nella caraffa.
- 33 Sollevare il tritatutto afferrandolo esclusivamente dalla parte in plastica.
- 34 Per conservarlo, è possibile utilizzare la base anti scivolo come coperchio.

il bicchiere

- 35 Non riempirlo oltre al limite segnalato (1000ml) per evitare che il liquido esca.
- 36 Appoggiarlo su una superficie stabile e piana e tenerlo con la mano libera.
- 37 Non alzarlo e non tenerlo in mano. Se dovesse cadere, ci si farebbe male.
- 38 Per conservarlo, è possibile utilizzare la base anti scivolo come coperchio.

cura e manutenzione

- 39 Pulire l'apparecchio dopo l'uso.
- 40 Spegnere l'apparecchio e togliere la spina.
- 41 Maneggiare le lame con cura, non lavarle direttamente a mano, ma utilizzare una spazzola in setole di nylon.
- 42 Asciugare la superficie del manico con uno straccio morbido.
- 43 Non immergere il manico in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- 44 Pulire la lama all'estremità del frullatore ad immersione in acqua calda con sapone e con una spazzola in setole di nylon.
- 45 È possibile lavare la frusta, il bicchiere, la caraffa e le basi anti scivolo in acqua calda saponata.
- 46 Asciugare il supporto della frusta e il coperchio della caraffa con un panno umido.
- 47 Cercare di mantenere tutte le parti asciutte, dato che contengono le scatole dei comandi della frusta e della caraffa.
- 48 Non mettere nessuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie.
- 49 Non utilizzare prodotti forti, abrasivi o solventi.




simbolo bidone della spazzatura su ruote

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





ricetta

 = manciata

 = spicchio

pesto al coriandolo

2  foglie di coriandolo

2  d'aglio

60 g di pinoli

125 ml d'olio di oliva

60 g parmigiano grattugiato

Tritare coriandolo, aglio, pinoli e metà dell'olio fino a dare al composto un aspetto uniforme.

Mettere il contenuto in una bacinella. Mescolarvi il parmigiano. Aggiungere olio per regolarne la consistenza: Per intingere: denso. Per una salsa: media. Per una salsa per condire la pasta: fluida.

le ricette sono disponibili sul nostro sito:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

ilustraciones	6 accesorio batidor	12 eje
1 control de velocidad	7 varilla	13 base antideslizante
2 interruptor	8 cuchilla	14 vaso
3 mango	9 tapa de la jarra	15 picador
4 botón	10 jarra	
5 apéndice del accesorio batidor	11 mango	

Lea las instrucciones y guárdelas en un lugar seguro. Si da el aparato a otro, pase también las instrucciones. Quite todo el embalaje, y guárdelo hasta que sepa que el aparato funciona bien.

seguridad importante

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- 1 Este aparato solamente debe ser usado por un adulto responsable. Use y guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
- 2 No sumerja este aparato en agua ni ningún otro líquido. No lo utilice en un cuarto de baño ni cerca de una fuente de agua. No lo utilice en el exterior.
- 3 La cuchilla es muy afilada y gira a gran velocidad
- 4 Por lo tanto, para prevenir serios daños:
 - a) no encienda el aparato hasta que la cuchilla no se encuentre dentro del recipiente de la comida
 - b) apáguelo antes de levantar la cuchilla del recipiente de la comida
 - c) no toque la cuchilla, incluso cuando la esté limpiando
 - d) no lo enchufe hasta justo antes de usarlo
 - e) desenchúfelo inmediatamente después de usarlo
 - f) desenchúfelo antes de desmontarlo o limpiarlo
 - g) desenchúfelo antes de insertar o retirar la varilla
 - h) no deje el aparato desatendido mientras está enchufado
- 5 No use la varilla con aceite caliente –incluso el aceite moderadamente caliente puede causar quemaduras.
- 6 Tenga mucho cuidado al manipular la batidora.
- 7 No toque las partes metálicas, sólo las de plástico.
- 8 No llene la jarra con un líquido más caliente de lo que pueda manipular cómodamente (p.ej.: algún líquido con una temperatura superior a 40°C).
- 9 No trate de picar hielo ni de triturar carne cruda, y tenga mucho cuidado con la cuchilla.
- 10 Coloque el cable de manera que no sobresalga, y alguien pueda tropezar con él o engancharlo.
- 11 Mantenga el aparato y el cable fuera de platos de cocina calientes, hornos o quemadores.
- 12 No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- 13 No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- 14 No enrolle el cable alrededor de la batidora.
- 15 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- 16 Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar – para evitar peligro.



sólo para uso doméstico

insertar/quitar accesorios

- 1 Desenchufe el aparato antes de insertar o quitar accesorios
- 2 Para montar un accesorio, empújelo hasta el final del mango.
- 3 Para extraer un accesorio del mango, presione los botones situados a cada lado del mango y empuje hacia fuera el accesorio.

interruptor ⊕

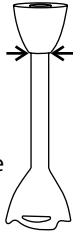
- 4 Mantenga presionado el interruptor para encender el motor y deje de presionarlo para detenerlo.

control de velocidad

- 5 Gire el control de velocidad para seleccionar la velocidad deseada.
- 6 El rango es de 1 (bajo) a 8 (alto).
- 7 Use la velocidad alta con la varilla.
- 8 Con el accesorio batidor, use la velocidad baja para incorporar la mezcla, luego, use la velocidad alta para mezclar. El accesorio batidor a una velocidad alta son ideales para preparar mayonesa.
- 9 Con la jarra y el picador, use la velocidad bajapara un corte grueso y la velocidad alta para un corte fino. Si el tamaño del corte es decisivo, la velocidad baja le ofrece un mayor control.
- 10 No utilice la varilla durante más de 2 minutos, el accesorio batidor durante más de 5 minutos ni el picador durante más de 30 segundos y deje enfriar el motor durante 2 minutos antes de volverlo a utilizar.

la varilla

- 11 Generalmente, la varilla puede hacer todo lo que puede hacer una batidora normal, pero más rápido y con menos necesidad de limpiar – haga mayonesa, batidos o bebidas de frutas en el vaso. Puede mezclar, reducir pulpa o triturar ingredientes en la paella o recipiente donde va a cocinarlos
- 12 Cualquier recipiente que use, asegúrese que está en una superficie plana y estable y agárrela con la mano que le quede libre para prevenir que se derrame por la superficie de trabajo.
- 13 No sumergir la varilla más allá de este punto.



líquidos calientes

- 15 La varilla soportará temperaturas cercanas al punto de ebullición. Cuando la utilice con líquidos calientes, no deje que la cuchilla salga a la superficie ya que podría salpicar líquido fuera del recipiente.
- 16 No use la varilla con aceite caliente- incluso con aceite moderadamente caliente. Mientras puede que sea capaz de sostener firmemente agua caliente, el aceite a la misma temperatura puede causar dolorosas quemaduras. El agua puede sacarse inmediatamente y la piel enfriarse rápidamente pero el aceite se adherirá a la piel y provocará ampollas.

el accesorio batidor

- 17 Generalizando, mientras se utiliza la varilla para sustituir una batidora, utilice el accesorio batidor donde normalmente hubiera utilizando un accesorio batidor grande, pero deje que el mango haga el trabajo en lugar de los músculos en tus brazos.
- 18 Tiene un funcionamiento más suave para la comida que está manejando.
- 19 Es mucho mejor para mayonesa, merengues y huevos.
- 20 Empuje el accesorio batidor dentro del accesorio fijador.
- 21 Para quitar el accesorio batidor, simplemente lo tira del accesorio fijador.
- ✳ No ponga el accesorio batidor más allá de la parte inferior del accesorio fijador.

la jarra y el accesorio picador

- 22 Puede usar la jarra y el picador como un mini procesador de comida.
- 23 También puede hacer pan rallado, picar frutos secos y reducir a polvo vegetales deshidratados.
- 24 Desenchufe el mango.
- 25 Sostenga la parte de plástico del picador – mantenga sus dedos bien lejos de la cuchilla.
- 26 Colóquelo dentro de la jarra, encima del eje situado en el fondo de la jarra.

- 27 Añada los ingredientes en la jarra sin que sobrepasen la marca de 1000 ml.
- 28 Coloque la tapa de la jarra, la parte superior del picador encaja con el cabezal en la parte inferior de la tapa.
- 29 Monte el mango sobre la parte superior de la tapa de la jarra.
- 30 Use el picador en ráfagas de pocos segundos ya que de otro modo se puede pasar picando.
- 31 Desenchufe el mango y extraiga el mango de la tapa.
- 32 Suba con cuidado la tapa de la jarra procurando que no gotee sobre la jarra.
- 33 Levante el picador sólo por la parte de plástico.
- 34 Para guardarlo, puede utilizar la base antideslizante como tapa.

el vaso

- 35 No llene por encima de la marca 1000ml del vaso para evitar que el contenido sobresalga.
- 36 Apóyelo en una superficie de trabajo estable y lisa y sujételo con la mano que le quede libre.
- 37 No lo separe de la superficie de trabajo y lo sostenga con su mano porque si resbala puede herirse a si mismo.
- 38 Para guardarlo, puede utilizar la base antideslizante como tapa.

cuidado y mantenimiento

- 39 Limpie el aparato cada vez que lo use.
- 40 Apague el aparato y desenchúfelo.
- 41 Tenga mucho cuidado con las cuchillas - no las coja directamente, use un cepillo de nilón para limpiar.
- 42 Pase un paño suave húmedo por las superficies del mango.
- 43 No ponga el mango en agua ni en ningún otro líquido.
- 44 Limpie la cuchilla en agua templada jabonosa con un cepillo de nilón.
- 45 Puede lavar la varilla, el vaso, la jarra y la base antideslizante con agua caliente y jabón.
- 46 Lave el apéndice del accesorio batidor y la tapa de la jarra con un trapo húmedo.
- 47 Procure mantenerlos secos ya que contienen la caja de velocidades del accesorio batidor y la jarra.
- 48 No ponga ninguna parte del aparato en el lavavajillas
- 49 No use agentes de limpieza abrasivos ni solventes.





símbolo de un contenedor con ruedas

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




recetas

 = puñado

 = diente

pesto de cilantro

2  hojas de cilantro

2  de ajo

60 g de piñones

125 ml aceite de oliva

60 g queso Parmesano rallado

Procese el cilantro, el ajo, los piñones y la mitad del aceite hasta obtener una consistencia suave.

Póngalo en un bol mayor. Mezcle el queso Parmesano. Añada aceite para modificar la consistencia: Para mojar: espesa Para cobertura: media Para salsa para pasta: clara

en nuestra página web encontrará recetas:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

Leia atentamente todas as instruções e guarde-as num local seguro. Se der ou emprestar o aparelho a alguém, entregue também as instruções. Retire todo o material de embalagem, mas guarde-o até verificar que o aparelho funciona.

medidas de precaução importantes

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo:

- 1 Este aparelho só deve ser utilizado por um adulto responsável. Utilize e guarde o aparelho fora do alcance das crianças.
- 2 Não submerja o cabo em líquidos, nem o use em casas de banho, perto de água ou no exterior.
- 3 A lâmina da varinha está afiada e gira a alta velocidade.
- 4 Por isso, para evitar danos pessoais graves:
 - a) não ligue o aparelho enquanto a lâmina não se encontrar dentro do recipiente para os alimentos
 - b) desligue o aparelho antes de retirar a lâmina do recipiente para os alimentos
 - c) não toque na lâmina – nem sequer ao limpar o aparelho
 - d) não ligue o aparelho à tomada a não ser imediatamente antes de o utilizar
 - e) desligue o aparelho da tomada imediatamente depois de o utilizar
 - f) desligue o aparelho da tomada antes de o desmontar ou limpar
 - g) desligue o aparelho da tomada antes de colocar ou retirar a varilha
 - h) não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver ligado
- 5 Não utilize a varinha em azeite ou óleo quentes – mesmo que não estejam excessivamente quentes, estas substâncias podem provocar queimaduras bastante sérias.
- 6 Tenha muito cuidado ao usar o picador.
- 7 Manuseie apenas as partes em plástico – não toque nas partes metálicas.
- 8 Não encha o jarro com alimentos ou líquidos mais quentes do que aquilo que possa manusear confortavelmente (i.e. temperatura de líquidos abaixo dos 40°C).
- 9 Não tente picar gelo ou carne crua, e tenha muito cuidado com as lâminas.
- 10 Estenda o cabo eléctrico de forma a não ficar suspenso, trilhado ou onde se possa tropeçar.
- 11 Coloque o aparelho e o cabo eléctrico afastados de placas ou cabeças de fogões eléctricos ou a gás.
- 12 Não instale acessórios que não sejam fornecidos por nós.
- 13 Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- 14 Não enrole o cabo à volta da varinha.
- 15 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.
- 16 Se o cabo eléctrico estiver danificado, o fabricante, o seu agente de serviço técnico ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo para se evitarem riscos.



apenas para uso doméstico

colocar/retirar acessórios

- 1 Desligue o aparelho antes de colocar ou retirar acessórios.
- 2 Para encaixar um acessório, empurre-o para a extremidade do cabo.
- 3 Para remover o acessório, prima os botões na lateral do cabo e puxe o acessório para fora do cabo.

interruptor ⊕

- 4 Prima o interruptor para arrancar o motor, liberte-o para desligar.

controlo de velocidade

- 5 Gire o controlo de velocidade para a velocidade que pretende.
- 6 O intervalo está compreendido entre 1 (baixa) e 8 (alta).
- 7 Use alta velocidade com a varinha.

desenhos	6 acessório batedor	12 eixo
1 controlo de velocidade	7 varinha	13 base anti-deslizante
2 interruptor	8 lâmina	14 copo
3 cabo	9 tampa do jarro	15 picador
4 botão	10 jarro	
5 suporte do acessório batedor	11 cabo	

- 8 Com o acessório batedor, use uma baixa velocidade para incorporar a mistura e depois passe para a alta velocidade para misturar. O acessório batedor a baixa velocidade é ideal para preparar maionese.
- 9 Com o jarro e o picador, use baixa velocidade para um picado mais grosso e alta velocidade para um picado mais fino. Se o tipo de picado obtido for importante, a baixa velocidade proporcionar-lhe-á um pouco mais de controlo.
- 10 Não utilize a varinha por mais de 2 minutos, o acessório batedor por mais de 5 minutos, o picador por mais de 30 segundos, posteriormente deixe arrefecer 2 minutos antes de voltar a usar.

a varinha

- 11 Em geral, a varinha pode fazer qualquer coisa que uma picadora normal pode fazer, mas mais rápido e com menos trabalho para limpar – pode fazer maionese, batidos, sorvetes ou sumos no copo. Também pode picar ou passar ingredientes no recipiente em que os for cozinhar.
- 12 Seja qual for o recipiente que utilizar, certifique-se sempre que o coloca numa superfície estável e nivelada, e segure-o com a sua mão livre para evitar que se mova pela superfície de trabalho.
- 13 Não submirja a varinha para lá tubo com lados paralelos.



líquidos quentes

- 15 A varinha aguenta temperaturas próximas do ponto de ebulição. Quando a utilizar em líquidos quentes, não deixe que a lâmina gire sobre a superfície de forma inclinada, já que poderia salpicar líquido quente para fora do recipiente.
- 16 Não utilize a varinha em azeite ou óleo quentes – mesmo que não estejam excessivamente quentes. Embora o ser humano possa aguentar água bastante quente, as gorduras à mesma temperatura provocar-lhe-ão queimaduras dolorosas. A água quente pode ser facilmente eliminada e a pele arrefece rapidamente, mas as gorduras aderem à pele e continuarão a queimá-la.

o acessório batedor

- 17 Em geral, enquanto se usa a varinha para substituir o trabalho de uma picadora, o acessório batedor é utilizado para substituir uma batedeira, mas aqui é o motor que produz o esforço e não os seus músculos.
- 18 Este acessório proporciona uma abordagem mais lenta e mais suave para os alimentos que preparar.
- 19 É muito melhor para maioneses, natas batidas e ovos.
- 20 Coloque o acessório batedor na parte inferior do respectivo suporte.
- 21 Para retirar o acessório batedor, puxe-o simplesmente para fora do respectivo suporte.
- ✳ Não submirja o acessório para lá da parte inferior do seu suporte.

o jarro e o picador

- 22 Pode usar o jarro e o picador como mini picadora.
- 23 Também pode fazer pão ralado, amêndoas raladas e ralar vegetais secos.
- 24 Desligue o cabo.
- 25 Segure na parte de plástico do picador – mantenha os dedos afastados da lâmina.
- 26 Baixe-o em direção ao jarro, sobre o eixo no fundo do jarro.

- 27 Junte os ingredientes – não encha o jarro acima da marca dos 1000 ml.
- 28 Encaixe a tampa do jarro – o topo do picador encaixa nas guias no lado inferior da tampa.
- 29 Encaixe o cabo no topo da tampa do jarro.
- 30 Use o picador em disparos de poucos segundos, para não picar demasiado os alimentos.
- 31 Desligue o cabo da corrente, depois remova o cabo da tampa.
- 32 Levante a tampa do jarro cuidadosamente – tenha o cuidado de permitir que eventuais pingos caiam dentro do jarro.
- 33 Levante o picador apenas pela parte de plástico.
- 34 Para armazenar, poderá usar a base anti-deslizante como tampa.

o copo

- 35 Não o encha para lá da marca 1000ml, para evitar que o seu conteúdo transborde.
- 36 Coloque-o numa superfície de trabalho estável e nivelada, e aguarde-o com a sua mão livre.
- 37 Não levante o copo da superfície de trabalho nem o segure só com a mão. Se o copo escorregar, poderá magoar-se.
- 38 Para armazenar, poderá usar a base anti-deslizante como tampa.

cuidados e manutenção

- 39 Limpe o aparelho depois de cada utilização.
- 40 Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
- 41 Tenha muito cuidado com as lâminas. Não as tente lavar directamente, use uma escova de nylon.
- 42 Limpe as superfícies do cabo com um pano suave húmido.
- 43 Não coloque o cabo em água ou em qualquer outro líquido.
- 44 Limpe a parte inferior da varinha com água quente com um bocado de detergente, com uma escova de nylon.
- 45 Poderá lavar o acessório batedor, o copo, o jarro e as bases anti-deslizantes com água quente e sabão.
- 46 Limpe o suporte do acessório batedor e a tampa do jarro com um pano húmido.
- 47 Tente mantê-los secos, uma vez que contêm as caixas de engrenagem do acessório batedor e do jarro.
- 48 Não coloque nenhuma parte deste aparelho na máquina de lavar louça.
- 49 Não use produtos de limpeza fortes ou abrasivos, nem solventes.





símbolo do caixote do lixo

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




receitas

 = punhado

 = dente

pesto de coentros

2  folhas de coentro

2  de alho

60 g de pinhões

125 ml de azeite

60 g de queijo parmesão ralado

Processo os coentros, alho, pinhão e metade do óleo até obter uma consistência suave. Coloque numa tigela maior. Misture o queijo parmesão. Junte óleo para ajustar a consistência: Para um molho: espesso. Para uma cobertura: médio. Para molho para massas: líquido.

receitas disponíveis no nosso website:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

tegninger	4 knap	8 klinger	12 spindel
1 hastighedsregulator	5 piskerisholder	9 kandelåg	13 non-slip fod
2 afbryderknap	6 piskeris	10 kande	14 bæger
3 håndtag	7 stavblender	11 håndtag	15 hakker

Læs brugsanvisningen, og gem den til eventuel senere brug. Hvis du sælger eller forærer apparatet til en anden, skal brugsanvisningen følge med. Tag apparatet ud af emballagen, men gem den, indtil du er sikker på, at apparatet fungerer.

vigtige sikkerhedsinstruktioner

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- 1 Apparatet må kun anvendes af eller i under opsyn af en ansvarlig voksen. Apparatet skal placeres utilgængeligt for børn, både i brug og under opbevaring.
- 2 Undgå at putte håndtaget i væske, undgå at bruge den i badeværelset, i nærheden af vand, eller udendørs. 
- 3 Stavblendernes klinger er skarpe og roterer med høj fart.
- 4 Så, for at undgå alvorlige skader:
 - a) Undgå at tænde til klingen er i fødevarerbeholderen
 - b) sluk før klingen fjernes fra fødevarerbeholderen
 - c) undgå at røre klingen – selv under rengøring
 - d) undgå at sætte stikket i til umiddelbart før brug
 - e) træk stikket ud umiddelbart efter brug
 - f) tag stikket ud inden apparatet skilles ad eller rengøres
 - g) tag stikket ud inden stavblenderen sættes på eller tages af
 - h) lad ikke blenderen uden opsyn mens stikket er i
- 5 Undgå at bruge stavblenderen i varm olie – selv mellemvarm olie kan give ubehagelige forbrændinger.
- 6 Vær yderst forsigtig i omgangen med klingeenheden.
- 7 Hold udelukkende på plastikken – undgå kontakt med de metalliske dele.
- 8 Fyld ikke kanden med noget, der er varmere end du nemt kan håndtere (dvs væsketemperaturer under 40°C)
- 9 Forsøg ikke at knuse is, forsøg ikke at hakke rått kød, og vær yderst forsigtig med klingerne.
- 10 Anbring ledningen, så den ikke hænger ud over en bordkant, og så man ikke kan snuble over den.
- 11 Undlad at anbringe apparatet og dets ledning i nærheden af varmeplader, kogeplader eller gasblus.
- 12 Tilføj eller forbind aldrig andre dele end de som vi leverer.
- 13 Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- 14 Vikkel ikke kablet omkring blenderen.
- 15 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- 16 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.



kun til privat brug

montering/afmontering af tilbehør

- 1 Træk stikket fra apparatet ud før montering eller afmontering af tilbehør.
- 2 Sæt tilbehør på ved at trykke det på håndtagets ende.
- 3 Tag tilbehør af ved at trykke på knapperne på siden af håndtaget og træk tilbehøret af håndtaget.

afbryderknap

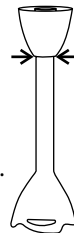
- 4 Tryk på afbryderknappen for at starte motoren, slip den for at afbryde.

hastighedsregulator

- 5 Drej knappen for hastighedsindstilling til du har den ønskede hastighed.
- 6 Du kan vælge fra 1 (lav) til 8 (høj).
- 7 Brug høj hastighed med stavblenderen.
- 8 Med piskeriset, brug lav hastighed for at inkorporere blandingen, skift derefter til høj hastighed for at mikse. Piskeriset ved lav hastighed er ideelt til fremstilling af mayonnaise.
- 9 Brug lav hastighed med hakkeren for en grov hakning og høj hastighed for en fin hakning. Hvis størrelsen på hakningen er afgørende bruges lav hastighed for at give dig mere kontrol.
- 10 Undlad at bruge stavblenderen i mere end 2 minutter, piskeriset i mere end 5 minutter, hakkeren i mere end 30 sekunder og lad derefter motoren køle af i 2 minutter, inden den bruges igen.

stavblenderen

- 11 Generelt kan staven alt det en normal blender kan. Bare hurtigere og med mindre opvask – lave mayonnaise, milkshakes, smoothies, eller frugtdrinks i bægeret. Du kan blende, mase eller purere ingredienserne i den gryde eller skål du vil tilberede dem i.
- 12 Lige meget hvilken beholder du bruger bør du sørge for at den er på en stabil overflade, og støtte den med din frie hånd, for at undgå at den vandrer på overfladen.
- 13 Sænk ikke stavblenderen dybere end til toppen af stavens skaft.



varme væsker

- 15 Stavblenderen kan holde til temperaturer tæt på kogepunktet. Lad aldrig klinger bryde overfladen på nogen måde når staven bruges i varme væsker, da dette kunne medføre sprøjt fra væsken udenfor skålen/gryden/boksen.
- 16 Undgå at bruge stavblenderen i varm olie – selv mellemvarm olie kan give ubehagelige forbrændinger. Mens du måske kan udstå rimeligt varmt vand, vil olie med samme temperatur give smertefulde forbrændinger. Vand kan hurtigt rystes af huden og huden køler derefter hurtigt af, men olie klistrer til huden og give vabler.

piskeriset

- 17 Generelt vil du bruge stavblenderen i stedet for en blender og piskeriset i stedet for et traditionelt piskeris, men lade håndtaget gøre arbejdet i stedet for dine muskler.
- 18 Det har en langsommere, blidere tilgang til den mad du tilbereder.
- 19 Det er langt bedre til mayonnaise, marengs, og at piske æg.
- 20 Skub piskeriset op i bunden af piskerisholderen.
- 21 For at afmontere piskeriset, trækkes det ganske enkelt af bunden af piskerisholderen.
- ★ Sænk ikke piskeriset dybere en bundet af piskerisholderen.

kande og hakker

- 22 Du kan bruge kande og hakker som en mini-foodprocessor.
- 23 Den kan også lave rasp, hakke nødder og pulverisere tørrede grønsager.
- 24 Tag håndtagets stik ud.
- 25 Hold om plastikdelen på hakkeren – hold fingeren helt væk fra klingens.
- 26 Sæt den ned i kanden, ovenpå spindlen i bunden af kanden.
- 27 Tilsæt ingredienser – fyld ikke kanden til over 1000ml mærket.
- 28 Sæt kandelåget på – hakkerens top passer ind i drevet på lågets inderside.
- 29 Sæt håndtaget oven på kandelåget.
- 30 Brug hakkeren i omgange på få sekunder, ellers risikerer du at hakke ingredienserne for meget.
- 31 Tag håndtagets stik ud, tag derefter håndtaget af låget.
- 32 Løft forsigtigt låget af kanden – sørg for at eventuelle dråber falder ned i kanden.
- 33 Løft kun hakkeren op ved hjælp af plastikdelen.
- 34 Til opbevaring kan du bruge non-slip foden som låg.

bægeret

35 Fyld ikke længere end til 1000ml markeringen, for at undgå at indholdet spildes.

36 Placer på en stabil, flad arbejdsoverflade og støt det med din frie hånd.

37 Løft det ikke fra arbejdsoverfladen for at holde det i hånden – hvis det glider skader du dig selv.

38 Til opbevaring kan du bruge non-slip foden som låg.

pleje og vedligeholdelse

39 Rengør apparatet efter brug.

40 Sluk for apparatet og træk stikket ud.

41 Vær yderst forsigtig med klingerne – undgå direkte kontakt med dem, og brug i stedet en nylon opvaskebørste.

42 Tør håndtagets overflade med et blød, fugtig klud.

43 Undgå at putte håndtaget i vand eller anden væske.

44 Rens klinge-enden af stavblenderen med en nylonbørste og varmt sæbevand.

45 Du kan vaske piskeriset, bægeret, kanden og non-slip foden i varmt sæbevand.

46 Tør piskerisholderen og kandelåget af med en fugtig klud.

47 Forsøg at holde dem tørre da de indeholder gearkasser til piskeris og kande.

48 Ingen af delene tåler opvaskemaskine.

49 Undlad at anvende skrappe eller slibende rengøringsmidler eller opløsningsmidler til rengøring af apparatet.



symbolet med en affaldsspand

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.



opskrifter

 = håndfuld

 = fed

koriander pesto

2  korianderblade

2  hvidløg

60 g pinjekerner

125 ml olivenolie

60 g Parmesan, revet

Bearbejd koriander, hvidløg, pinjekerner og halvdelen af olien til det er jævnt. Hæld det over i en stor skål. Rør parmesanen i. Tilsæt olien for at tilpasse konsistensen: Til dip: tyk. Til fyld: mellem.

Til pastasauce: tynd.

du kan finde opskrifter på vores webside:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

Läs bruksanvisningen och spara den. Om du lämnar ifrån dig apparaten, låt bruksanvisningen följa med. Ta bort allt förpackningsmaterial, men spara det tills du har kontrollerat att apparaten fungerar.

viktiga skyddsåtgärder

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

- 1 Denna apparat får bara användas av ansvarig vuxen person eller under överinseende av ansvarig vuxen person. Håll apparaten utom räckhåll för barn.
- 2 Lägg inte mixerhandtaget i någon form av vätska, använd det inte i badrummet, nära vatten eller utomhus.
- 3 Knivbladet på mixerskaftet är vasst och roterar med hög hastighet.
- 4 Så, för att undvika allvarlig skada:
 - a) slå inte på strömmen förrän knivbladet är nere i tillbringaren
 - b) slå av strömmen innan du lyfter knivbladet från tillbringaren
 - c) rör aldrig knivbladet - inte ens när du diskar det
 - d) sätt inte i sladden förrän apparaten ska användas
 - e) dra ur sladden omedelbart efter användningen
 - f) dra ur sladden före nedmontering och/eller rengöring
 - g) dra ur sladden före montering eller borttagning av mixerskaftet
 - h) lämna inte apparaten utan tillsyn när den är ansluten
- 5 Använd inte mixerskaftet i varm olja – även ganska låga oljetemperaturer kan ge en obehaglig brännskada.
- 6 Var mycket försiktig vid hantering av knivbladsenheten.
- 7 Hantera bara plastdelarna – rör inte metalldelarna.
- 8 Innehållet i kannan ska inte vara varmare än att det går att hantera utan problem (vätskans tempertur bör alltså vara under 40°C).
- 9 Man kan inte krossa is eller hacka rått kött – var aktsam om knivbladen.
- 10 Se till att sladden inte hänger ned så att man kan snubbla på den eller snärja in sig i den.
- 11 Håll apparat och sladd borta från värmeplattor, spisplattor eller öppen låga.
- 12 Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- 13 Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- 14 Vira inte sladden runt apparaten.
- 15 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- 16 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.



endast för hushållsbruk

montering/borttagning av tillbehör

- 1 Dra ur sladden till apparaten före montering eller borttagning av tillbehör.
- 2 Montera ett tillbehör genom att trycka in det i mixerhandtagets ände.
- 3 Ta bort tillbehöret genom att trycka på knapparna vid sidan av mixerhandtaget och dra ut det därifrån.

strömställare ⊕

- 4 Tryck på strömställaren för att starta motorn, släpp upp den för att slå av.

hastighetsreglage

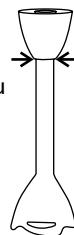
- 5 Vrid hastighetsreglaget till önskad hastighet.
- 6 Räckvidden är från 1 (låg hastighet) till 8 (hög hastighet).
- 7 Använd mixerskaftet på hög hastighet.

bilder	4 knapp	8 knivblad	12 drivaxel
1 hastighetsreglage	5 visphållare	9 locket till kannan	13 glidsäkert underlag
2 strömställare	6 visp	10 kanna	14 måttbägare
3 mixerhandtag	7 mixerskaft	11 handtag	15 hackkniv

- 8 Använd vispen på låg hastighet för att arbeta ihop ingredienserna och växla sedan till hög hastighet för att blanda. När du ska göra majonnäs är det perfekt att använda vispen på låg hastighet.
- 9 När du använder kanna och hackkniv på låg hastighet blir ingredienserna mer grovhackade medan en hög hastighet ger mera finfördelade ingredienser. Använd den lägre hastigheten för bättre kontroll och jämnare resultat.
- 10 Använd inte mixerskaftet mer än 2 minuter, vispen mer än 5 minuter och hackkniven mer än 30 sekunder åt gången, låt sedan motorn kallna i 2 minuter innan du fortsätter.

mixerskaftet

- 11 Med mixerskaftet kan du i stort sett göra det som du gör med en vanlig mixer men det går snabbare och du sparar disk – du kan göra majonnäs, milkshakes, smoothies eller fruktdrycker direkt i måttbägaren och du kan blanda, mosa och göra puré och du behöver inte byta kastrull eller skål vid tillagningen.
- 12 Se bara till att vilket tillredningskärl du än använder står på en fast och plan yta och håll fast det med din fria hand så att det inte kan ändra läge på arbetsytan.
- 13 Sänk inte ned mixerskaftet längre än till den översta delen av den raka mixerskaftdelen.



varma vätskor

- 15 Mixerskaftet tål temperaturer nära kokpunkten. Håll knivbladet i horisontellt läge vid ytan när mixerskaftet används för varma vätskor så att ingen vätska stänker upp utanför skålen/kastrullen/tillbringaren.
- 16 Använd inte mixerskaftet i varm olja, inte ens vid ganska låga oljetemperaturer. Man kan tåla ganska varmt vatten, men olja vid samma temperatur medför smärtsamma brännskador. Vatten kan genast torkas bort och huden svalnar snabbt medan olja fastnar på huden och förorsakar blåsbildningar.

vispen

- 17 Rent allmänt kan man säga att mixerskaftet kan ersätta en handmixer och vispen kan ersätta en ballongvisp – men det är mixerhandtaget som gör arbetet i stället för armmusklerna.
- 18 De ingredienser du använder får dessutom en långsammare och skonsammare behandling.
- 19 Det är en mycket bättre metod när du vill göra majonnäs och maränger eller du vill vispa ägg.
- 20 Skjut in vispen i botten av visphållaren.
- 21 När du vill ta bort vispen kan du helt enkelt bara dra ut den från botten av visphållaren.
- ✳ Sänk inte ned vispen över botten av visphållaren.

kanna och hackkniv

- 22 Kannan och hackkniven kan användas som en enklare matberedare.
- 23 Den kan göra skorpsmulor, hacka nötter och bearbeta torkade grönsaker.
- 24 Dra ur sladden till mixerhandtaget.
- 25 Håll i plastdelen på hackknivsenheten – håll fingrarna borta från knivbladen.
- 26 För ned hackknivsenheten i kannan och placera den över drivaxeln på botten av kannan.
- 27 Tillsätt ingredienserna – fyll inte kannan över markeringen för 1000ml.
- 28 Montera locket till kannan - den övre delen av hackknivsenheten passar in i spåren på lockets undersida.
- 29 Montera mixerhandtaget överst på locket till kannan.
- 30 Använd hackkniven med några sekunders intervall så att ingredienserna inte bearbetas för mycket.

- 31 Dra ur sladden till mixerhandtaget och ta sedan bort mixerhandtaget från locket.
- 32 Lyft försiktigt av locket från kannan – se till att eventuella rester hamnar i kannan.
- 33 Lyft upp hackknivsenheten genom att enbart hålla i plastdelen.
- 34 Vid förvaring av apparaten kan det glidsäkra underlaget användas som lock.

måttbägaren

- 35 Fyll inte måttbägaren över markeringen för 1000ml för att innehållet inte ska skvalpa ut.
- 36 Ställ måttbägaren på en fast och plan arbetsyta och håll fast den med din fria hand.
- 37 Lyft inte upp måttbägaren från arbetsytan och håll fast den med handen – om den slinter kan du skadas.
- 38 Vid förvaring av apparaten kan det glidsäkra underlaget användas som lock.

skötsel och underhåll

- 39 Rengör apparaten efter varje användning.
- 40 Slå av strömmen till apparaten och dra ur sladden.
- 41 Var mycket aktsam om knivbladen – vidrör dem inte direkt utan använd en diskborste av nylon.
- 42 Torka av ytorna på mixerhandtaget med en mjuk trasa.
- 43 Lägg inte mixerhandtaget i vatten eller någon annan vätska.
- 44 Rengör infattningen för mixerskaftets knivblad med diskmedel i varmt vatten.
- 45 Vispen, måttbägaren, kannan, och de glidsäkra underlagen kan diskas med diskmedel i varmt vatten.
- 46 Torka visphållaren och locket till kannan med en fuktig trasa.
- 47 Visphållaren och locket till kannan bör bevaras torrt eftersom dessa enheter innehåller växelhusen till vispen och kannan.
- 48 Lägg inte någon del av apparaten i en diskmaskin.
- 49 Använd inga koncentrerade eller slipverkande rengöringsmedel eller lösningsmedel.




"grön" soptunna (symbol)

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



recept

 = handfull

 = klyfta/klyftor

korianderpesto

2  korianderblad

2  vitlök

60 g pinjenötter

125 ml olivolja

60 g parmesanost, riven

Blanda koriander,vitlök, pinjenötter och hälften av oljan till en slät massa. Lägg över i en stor skål. Rör i parmesanosten. Tillsätt olja för rätt konsistens: Till dipsås: tjock. Till fyllning: medium. Till pastasås: tunn.

recept finns på vår webbsida:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

tegn	4 knapp	8 knivblad	12 tapp
1 hastighetskontroll	5 vispholder	9 kanne deksel	13 anti-gli base
2 bryter	6 visp	10 kanne	14 beger
3 håndtak	7 stavmikser	11 håndtak	15 minihakker

Les instruksjonene og oppbevar de på et sikkert sted. Hvis du har apparatet på, gå også til instruksjonene. Fjern all emballasje men behold den helt til du vet hvordan apparatet fungerer.

viktig sikkerhetspunkt

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

- 1 Dette apparatet må kun bli brukt av en eller under kontroll av en responsabel person. Bruk og lagre apparatet utenfor barns rekkevidde.
- 2 Ikke ha håndtaket i væske, ikke bruk den på et bad, nær vann eller ute.
- 3 Stavens knivblad er skarpt og den roterer i høy hastighet.
- 4 Altså, for å unngå alvorlige skader:
 - a) ikke slå på før knivbladet er på innsiden av en matskål
 - b) slå av før du løfter knivbladet fra matskålen
 - c) ikke rør knivbladet – selv ikke under rengjøring
 - d) ikke kople på før rett før bruk
 - e) frakople umiddelbart etter bruk
 - f) trekk ut kontakten før demontering og/eller rengjøring
 - g) trekk ut kontakten før påfylling eller fjerning av stavmikseren
 - h) ikke la stavmikseren være ubevoktet når den er tilkople
- 5 Ikke bruk staven i varm olje – selv moderat varmet olje kan føre til stygge brannskader.
- 6 Vær forsiktig ved berøring av bladenheten.
- 7 Håndter kun plastikken – ikke rør metalldelene.
- 8 Ikke fyll kannen med noe som er varmere enn det du fint klarer å tåle (væske med temperatur under 40°C).
- 9 Ikke prøv å knuse is, ikke prøv å hugge rått kjøtt, og vær veldig forsiktig med knivbladene.
- 10 Sno kablen så den ikke henger og kan gå rundt eller bli fanget.
- 11 Hold apparatet og kablen vekk fra varme plater, steketopp og brennere.
- 12 Ikke tilpass andre festeanretninger eller utstyr enn de vi leverer.
- 13 Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- 14 Ikke rull ledningen rundt håndmikseren.
- 15 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- 16 Hvis kablen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servisekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.



kun for bruk i hjemmet

tilpasning/fjerning festeanretninger

- 1 Frakople apparatet før fjerning av festeanretninger.
- 2 For å sette på plass et tilbehør, skyv den til enden av håndtaket.
- 3 For å fjerne et tilbehør, trykk knappene på siden av håndtaket og trekk tilbehøret fra håndtaket.

bryter ⊕

- 4 Trykk på bryteren for å starte motoren, slipp den for å slå den av.

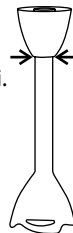
hastighetskontroll

- 5 Drei hastighetskontrollen for å få ønsket hastighet.
- 6 Rangering fra 1 (lav) til 8 (høy).
- 7 Bruk høy hastighet med staven.
- 8 Ved bruk av vispen, bruk lav hastighet for å blande sammen, skift deretter til høy hastighet for miksing. Det ideelle for majones er visp på lav hastighet.

- 9 Bruk lavere hastighet med kannen og minihakkeren for en grovere kutting og høy hastighet for en finere kutting. Hvis størrelsen på kuttingen er kritisk, så vil lavere hastighet gi deg en større kontroll.
- 10 Ikke bruk stavmikseren i mer enn 2 minutter, vispen i mer enn 5 minutter, minihakkeren i mer enn 30 sekunder. La motoren nedkjøles i 2 minutter før den startes opp igjen.

staven

- 11 Staven kan generelt gjøre det en normal mikser kan gjøre, men hurtigere, og med mindre oppvask – lag majones, milkshake, smoothie eller fruktdrikker i begeret. Du kan mikse, mose ingrediensene i beholderen eller i bollen du holder på å lage maten i.
- 12 Uansett hvilken beholder du bruker, så må du se etter om det er på et stabilt, flatt underlag og støtte den med den ledige hånden for å unngå at den beveger seg på arbeidsunderlaget.
- 13 Ikke senk staven ned slik at den overskrider toppen av parallelle tuben.



varme væsker

- 15 Stavmikseren vil tåle temperaturer nær kokepunktet. Ved bruk i varme væsker, ikke la knivbladet bryte overflaten, fordi du kan sprute væske utenfor bollen/gryten/holderen.
- 16 Ikke bruk staven i varm olje – selv moderat varmet olje. Selv om du kan tåle ganske varmt vann, olje med samme temperatur kan forårsake stygge brannskader. Vann kan bli fjernet umiddelbart og huden vil kjøles raskt ned, men olje vil forbli på huden og forårsaker blemmer.

vispen

- 17 Generelt når du bruker stavmikseren for å erstatte blenderen, bruk vispen der du normalt ville ha brukt en rund visp, la stavmikseren jobbe i stedet for dine armmuskler.
- 18 Den har en langsommere, skånsom tilnærming til maten du håndterer.
- 19 Den er bedre for majones, marengs og visping av egg.
- 20 Skyv vispen til bunnen av vispeholderen.
- 21 For å fjerne vispen, trekk det enkelt ut fra enden av vispeholderen.
- ✳ Ikke la vispen gå til bunnen av vispeholderen.

kannen og minihakkeren

- 22 Du kan bruke kannen og minihakkeren som en mini food processor.
- 23 Den kan også lage brødsmler, hakke nøtter og pulver av tørre ingredienser.
- 24 Trekk ut kontakten til håndtaket.
- 25 Hold i plastikkdelene av mini-hakkeren. Hold fingrene dine godt unna bladene.
- 26 Senk den inn i kannen, over tappen som er i bunnen av kannen.
- 27 Tilsett ingrediensene – ikke fyll kannen til mer enn 1000ml merket.
- 28 Tilpass kannens deksel – toppen av mini-hakkeren passer i sporet på undersiden av dekselet.
- 29 Tilpass håndtaket på toppen av kannens deksel.
- 30 Når du bruker minihakkeren kraftig, gjør det kun i noen sekunder, ellers risikerer du å gjøre det for mye.
- 31 Trekk ut kontakten til håndtaket, fjern deretter håndtaket fra dekselet.
- 32 Løft forsiktig dekselet fra kannen – pass på at ingen dråper faller i kannen.
- 33 Løft minihakkeren ved kun å røre plastikkdelen.
- 34 For lagring så kan du bruke non-slip basen som et deksel.

begeret

- 35 Ikke fyll over 1000 ml merket på begeret, for å unngå at det renner over.
- 36 Ha det på et stabilt og flatt arbeidsunderlag, støtt det med din ledige hånd.
- 37 Ikke løft den opp fra arbeidsunderlaget for å holde den i hånden – hvis du slipper den så kan du skade deg selv.
- 38 For lagring så kan du bruke non-slip basen som et deksel.

behandling og vedlikehold

39 Rengjør alltid apparatet etter bruk.

40 Slå apparatet av, frakople det.

41 Ta godt vare på knivblad – ikke håndter de direkte, bruk en oppvaskbørst av nylon.

42 Tørk over håndtakets overflate med en myk dampet klut.

43 Ikke ha apparatet i vann eller annen væske.

44 Rengjør stavmikserens knivblad del i varmt såpevann med en nylonbørst.

45 Du kan vaske vispen, begeret, dekselet og non-slip basen i varmt såpevann.

46 Tørk av vispeholderen og kannens deksel med en fuktig klut.

47 Forsøk å holde de tørre, de inneholder girboksene for vispen og kannen.

48 Ikke ha noen av apparatets deler i oppvaskmaskinen.

49 Ikke bruk grove eller rengjøringsmidler med slipemidler eller andre løsemidler.




søppelkasse symbol

For å forhindre miljømessige og helseproblemer forbundet til farlige stoffer i elektroniske varer, så må apparateter som er merket med dette symbolet ikke bli kastet på en usortert kommunal søppelplass, men den må bli tatt fra hverandre, brukt på nytt eller resirkulert.




oppskrifter

 = håndfull

 = fedd

koriander pesto

2  korianderblad

2  hvitløk

60 g pinjekjerner

125 ml olivenolje

60 g Parmesanost, revet

Mikse koriander, hvitløk, pinjekjerner og halvparten av oljen til det er glatt. Slå over til en stor bolle. Rør i Parmesanosten. Legg til olje for å justere konsistensen: For en dipp: tykk. For en topping: medium. For pastasaus: tynn.

Oppskrifter er tilgjengelig på vårt nettsted:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

Lue ohjeet ja säilytä niitä varmassa paikassa. Jos annat laitteen toiselle henkilölle, anna ohjeet laitteen mukana. Poista kaikki pakkausmateriaalit, mutta säilytä ne siihen asti, että tiedät laitteen toimivan.

tärkeitä varotoimia

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

- 1 Tätä laitetta saa käyttää vain vastuullinen aikuinen tai käytön on tapahduttava tällaisen henkilön valvonnassa. Käytä ja säilytä laitetta poissa lasten ulottuvilta.
- 2 Älä laita kädensijaa nesteeseen, älä käytä sitä kylpyhuoneessa, veden lähellä tai ulkona.
- 3 Sauvasekoittimen terä on terävä ja se pyörii suurella nopeudella.
- 4 Jotta siis välttäisit vakavat vammat:
 - a) älä käynnistä laitetta, ennen kuin sen terä on ruoka-astian sisällä
 - b) sammuta laite ennen erän nostamista ruoka-astiasta
 - c) älä koske terään – ei edes puhdistettaessa
 - d) kytke sähköverkkoon vain vähän ennen käyttöä
 - e) irrota sähköverkosta heti käytön jälkeen
 - f) Irrota laite sähköverkosta irrottaaksesi osia ja/tai puhdistaksesi laitetta
 - g) Irrota laite sähköverkosta ennen sauvasekoittimen kiinnittämistä tai irrottamista
 - h) älä jätä sekoitinta vaille silmälläpitoa, kun se on kytketty sähköverkkoon
- 5 Älä käytä sauvasekoitinta kuumassa öljyssä – vain vähänkin kuumennettu öljy aiheuttaa kivuliaita palovammoja.
- 6 Ole erittäin varovainen, kun käsittelet teräyksikköä.
- 7 Käsittele vain muovia – älä koske metalliosiin.
- 8 Älä täytä kulhoa millään aineella, mikä on kuumempaa kuin mitä voit käsitellä helposti (eli nestelämpötila alle 40 °C).
- 9 Älä yritä murskata jäätä tai hienontaa raakaa lihaa ja ole varovainen terien kanssa.
- 10 Vie sähköjohto siten, että se ei roiku eikä siihen voi kompastua tai takertua kiinni.
- 11 Pidä laite ja johto poissa keittolevyjen ja polttimien läheltä.
- 12 Älä kiinnitä muita kuin valmistajan toimittamia lisälaitteita.
- 13 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- 14 Älä kierrä johtoa sekoittimen ympärille.
- 15 Älä käytä laiteta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- 16 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.



vain kotikäyttöön

lisälaitteiden kiinnittäminen/irrottaminen

- 1 Irrota laite sähköverkosta ennen lisälaitteiden kiinnittämistä tai irrottamista.
- 2 Lisälaitteen kiinnittämiseksi se on työnnettävä kädensijan päähän.
- 3 Lisälaitteen irrottamiseksi on painettava napeja kädensijan sivulla ja lisälaite on vedettävä pois kädensijasta.

kytkin ⊕

- 4 Paina kytkintä käynnistääksesi moottorin, päästä se ylös laitteen sammuttamiseksi.

nopeuskontrolli

- 5 Käännä nopeusvalitsin haluamasi nopeuteen.
- 6 Väli on 1 (hidas) ja 8 (nopea).
- 7 Käytä sauvasekoitinta suurella nopeudella.
- 8 Käytä vispilää hitaalla nopeudella sekoituksen aluksi, nosta sitten nopeutta vatkamista varten. Hitaalla nopeudella pyörivä vispilä on ihanteellinen valmistettaessa majoneesia.

piirroksiset	4 nappi	8 terä	12 vetokappale
1 nopeuskontrolli	5 vispilän pidin	9 kannun kansi	13 luistamista estävä alusta
2 kytkin	6 vispilä	10 kannu	14 kannu
3 kädensija	7 sauvasekoitin	11 kädensija	15 silppuri

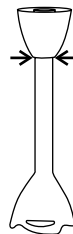
- 9 Kun käytät kulhoa ja silppuria, käytä pientä nopeutta karkeaan hienontamiseen ja suurta nopeutta hienoon silppuamiseen. Jos silppuamisen koko on kriittinen seikka, pieni nopeus antaa sinulle enemmän kontrollia.
- 10 Älä käytä sauvasekoitinta yli 2 minuuttia, vispilää yli 5 minuuttia, silppuria yli 30 sekuntia, anna moottorin jäähtyä sitten 2 minuuttia ennen laitteen käyttämistä uudelleen.

sauvasekoitin

- 11 Yleensä ottaen sauvasekoitin voi tehdä kaikkea sitä, mitä tavallinen sekoitin voi tehdä, mutta se on nopeampi ja sen peseminen on helpompaa – valmista majoneesia, milkshakejä, smoothies -juomia tai hedelmäjuomia kannussa. Voit sekoittaa, soseuttaa tai survoa ainekset kattilassa tai kulhossa, jossa aiot valmistaa ne.
- 12 Käytit millaista astiaa hyvänsä varmista, että se on vakaalla ja tasaisella tasolla, ja tue sitä vapaalla kädellä, jotta se ei pääse pois työtasolta.
- 13 Älä upota sauvasekoitinta putken päätä syvemmälle.

kuumat nesteet

- 15 Sauvasekoitin kestää lähellä kiehumapistettua olevia lämpötiloja. Kun käytät sitä kuumissa nesteissä, älä anna terän rikkoa pintaa missään kulmassa, voit roiskuttaa nestettä kulhon/kattilan/astian ulkopuolella.
- 16 Älä käytä sauvasekoitinta kuumassa öljyssä – edes vähän kuumennetussa öljyssä. Vaikka voit sietää vammoitta melko kuumaa vettä, saman lämpöinen öljy aiheuttaa kivuliaita palovammoja. Veden voi saada pois heti ja iho jäähtyy, kun taas öljy jää kiinni ihoon ja polttaa sen rakoille.



vispilä

- 17 Yleensä kun käytät sauvasekoitinta korvaamaan varsinaisen sekoittimen, käytä vispilää tapauksissa, joissa tavallisesti käyttäisit pallovispilää, mutta anna kädensijan tehdä työ käsivartesi lihasten sijaan.
- 18 Se muokkaa valmistamaasi ruokaa hitaammin ja varovaisemmin.
- 19 Se on paljon parempi majoneesille, marengille ja munien vatkaamiseen.
- 20 Työnnä vispilä vispilän pitimen pohjaan saakka.
- 21 Vispilän ottamiseksi pois sinun tarvitsee vain vetää vispilä vispilän pitimen pohjasta pois.
- ✳ Älä upota vispilää vispilän pitimen pohjaa syvemmälle.

kulho ja silppuri

- 22 Voit käyttää kulhoa ja silppuria minimonitoimikoneena.
- 23 Se teke myös korppujauhoja, murskaa pähkinöitä ja hienontaa kuivattuja vihanneksia.
- 24 Irrota kädensija.
- 25 Pidä kiinni kädensijan muoviosasta – pidä sormesi poissa terästä.
- 26 Laske se kulhoon vetokaselin paella kulhon pohjassa.
- 27 Lisää aineita – älä täytä kulhoa yli 1000 ml:n merkin.
- 28 Kiinnitä kulhon kansi – silppurin yläpää sopii kannen alapuolelle.
- 29 Kiinnitä kädensija kulhon kannen päälle.
- 30 Käytä silppuria pyrähdyksiä muutaman sekunnin ajan, muuten voit mennä liian pitkälle.
- 31 Irrotä kädensija sähköverkosta, poista sitten kädensija kannelta.
- 32 Nosta kansi sitten varovasti kulhota – ole varovainen, että mitään ei pääse putoamaan kulhoon.
- 33 Nosta silppuria vain sen muoviosasta.
- 34 Säilytystä varten voit käyttää luistamatonta alustaa kantena.

kannu

35 Älä täytä sitä yli 1000 ml:n merkin, jotta sisältö ei pääse valumaan ulos.

36 Laita se vakaalle, tasaiselle työtasolle ja tue sitä vapaalla kädellä.

37 Älä nosta sitä ylös työtasolta ja pidä siitä kiinni toisella kädellä – jos se luiskahtaa, voit loukata itsesi.

38 Säilytystä varten vot käyttää luistamatonta alustaa kantena.

hoito ja huolto

39 Puhdista laite aina käytön jälkeen.

40 Sammuta laite ja irrota se sähköverkosta.

41 Ole varovainen terien kanssa – älä käsittele niitä suoraan, käytä nylonista valmistettua pesuharjaa.

42 Pyyhi kädensijan pinnat pehmeällä kostealla kankaalla.

43 Älä laita kädensijaa veteen tai muuhun nesteeseen.

44 Puhdista sauvasekoittimen teräpää kuumassa saippuavedessä nylonharjalla.

45 Voit pestä vispilän, kannun ja luistamattoman alustan lämpimässä saippuavedessä.

46 Pyyhi vispilänpidin ja kulhon kansi kostealla kankaalla.

47 Koeta pitää ne kiuvina, sillä niissä on hammaspyöriä vispilää ja kulhoa varten.

48 Älä laita laitteen mitään osaa astianpesukoneeseen.

49 Älä käytä karkeita tai hankaavia aineita tai liuottimia.





kierrätysymboli

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.




reseptejä

 = kuorallinen

 = kynsi(kynttä)

korianteripesto

2  Korianterinlehtiä

2  valkosipulia

60 g männyn siemeniä

125 ml oliiviöljyä

60 g Parmesan-juustoa, raastettuna

Sekoita korianteri, valkosipulit, männyn siemenet ja puolet öljystä, kunnes seos on tasainen.

Siirrä isoon kulhoon. Sekoita mukaan parmesan. Lisää öljyä säätääksesi koostumusta: Dippiä varten: paksu. Päällystettä varten: keksipaksu. Pastakastiketta varten: ohut.

Reseptejä on saatavissa kotisivuillamme:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

иллюстрации	6 взбивалка	12 ось
1 регулятор скорости	7 трубка	13 нескользкое основание
2 переключатель	8 нож	14 чаша
3 ручка	9 крышка кружки	15 измельчитель
4 кнопка	10 кружка	
5 держатель взбивалки	11 ручка	

Прочитайте и сохраните данные инструкции. Если Вы передаете кому-то устройство, необходимо также прилагать к устройству инструкции. Удалите упаковочный материал, но не выкидывайте его, пока не убедитесь, что устройство работает.

важные меры предосторожности

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

- 1 Детям разрешено пользоваться устройством только под присмотром взрослых. Используйте и храните прибор в местах недоступных для детей.
- 2 Запрещается помещать ручку в жидкость, использовать ее в ванной, рядом с водой или на открытом воздухе.
- 3 Острый нож трубки вращается с высокой скоростью.
- 4 Во избежание серьезных травм:
 - 1) Запрещается включать прибор, пока нож не будет помещен в контейнер с пищей.
 - 2) Прежде чем вынимать нож из контейнера с пищей, прибор следует выключить.
 - 3) Не прикасайтесь к ножу даже во время мытья.
 - 4) Включайте прибор в сеть непосредственно перед использованием.
 - 5) Отключайте прибор от сети сразу же после использования.
 - 6) Прежде чем разобрать и/или очистить прибор, отключите его от сети.
 - 7) Прежде чем устанавливать или снимать трубку, отключите прибор от сети.
 - 8) Не оставляйте включенный блендер без присмотра.
- 5 Не допускается опускание трубки в горячее масло, поскольку даже слегка нагретое масло может вызвать ожоги.
- 6 Будьте особенно осторожны при обращении с измельчителем.
- 7 Держитесь только за пластмассовые детали и не прикасайтесь к металлическим деталям.
- 8 Не допускается наливать в кружку слишком горячую жидкость (т. е. выше 40 °С).
- 9 Не допускается использование трубки для дробления льда и рубки сырого мяса. Обращайтесь с ножами с большой осторожностью.
- 10 Следите, чтобы шнур не свешивался со стола и не находился на проходе, где об него можно споткнуться или зацепиться за него.
- 11 Храните прибор и кабель вдали от электрических плиток, конфорок и горелок.
- 12 Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- 13 Используйте прибор только по назначению.
- 14 Не наматывайте шнур вокруг блендера.
- 15 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- 16 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.



только для бытового использования

установка/снятие насадок

- 1 Прежде чем устанавливать или снимать насадки, отключите прибор от сети.
- 2 Чтобы установить насадку, продвиньте ее до конца ручки.
- 3 Для снятия насадки нажмите кнопки на боковой стороне ручки и вытащите насадку из ручки.

переключатель ⊕

4 Нажмите переключатель, чтобы включить двигатель, и отпустите, чтобы выключить его.

регулятор скорости

- 5 Установите регулятор скорости в требуемое положение.
- 6 Скорость устанавливается в диапазоне от 1 (низкая) до 8 (высокая).
- 7 Высокая скорость используется для трубки.
- 8 На низкой скорости используйте взбивалку для соединения смеси, затем для смешивания переключитесь на высокую скорость. Низкая скорость взбивалки подходит для приготовления майонеза.
- 9 При использовании кружки и измельчителя низкая скорость предназначена для грубого измельчения, высокая – для более мелкого дробления. Если размер измельченных продуктов имеет решающее значение, лучше использовать низкую скорость блендера.
- 10 Не используйте трубку более 2 минут, взбивалку более 5 минут, измельчитель более 30 секунд. Дайте блоку двигателя остыть 2 минуты перед повторным использованием прибора.

трубка

- 11 Как правило, трубка выполняет те же функции, что и обычный блендер, но намного быстрее и, к тому же, не требует тщательной очистки. Чаша блендера идеально подходит для приготовления майонеза, молочных коктейлей, супов или фруктовых напитков. Ингредиенты можно смешивать, перемалывать или превращать в пюре в той посуде, где их будут готовить.
- 12 При использовании любого контейнера убедитесь, что он твердо стоит на ровной, устойчивой поверхности. При работе поддерживайте прибор свободной рукой, чтобы он не скользил по рабочей поверхности.
- 13 Не погружайте трубку выше верхней части трубки с параллельными сторонами.



горячие жидкости

- 15 Трубка выдерживает температуру, близкую к точке кипения. При смешивании горячих жидкостей следите за тем, чтобы нож не работал под углом, во избежание выплескивания жидкости из чаши /емкости/контейнера.
- 16 Не допускается опускание трубки даже в слегка нагретое масло. Если горячая вода практически не ощущается кожей, то масло при такой же температуре может вызвать сильные ожоги. Вода сразу же отталкивается от кожи и быстро охлаждается, а масло пристает к ней, способствуя образованию волдырей.

взбивалка

- 17 Как правило, при использовании трубки вместо блендера взбивалка применяется там, где обычно используется шарообразная взбивалка. В этом случае работает ручка, а не ваша рука.
- 18 Трубка работает медленнее и более нежно обращается с продуктами.
- 19 Она лучше подходит для приготовления майонеза, беже и взбивания яиц.
- 20 Вставьте взбивалку в нижнюю часть держателя.
- 21 Чтобы снять взбивалку, просто вытащите ее из нижней части держателя.
- ✳ Не погружайте взбивалку дальше нижней части держателя.

кружка и измельчитель

- 22 Кружка и измельчитель могут использоваться в качестве кухонного мини-комбайна.
- 23 С их помощью можно также приготовить панировочные сухари, раздробить орехи и измельчить в порошок высушенные овощи.
- 24 Отключите ручку от сети.

- 25 Держитесь за пластмассовую часть измельчителя и не подносите пальцы близко к ножам.
- 26 Опустите прибор в кружку, надев на ось в нижней части кружки.
- 27 Добавьте необходимые ингредиенты. Не наполняйте кружку выше отметки 1 000 мл.
- 28 Наденьте крышку на кружку так, чтобы верхняя часть резака совпала с ведущим валом на обратной стороне крышки.
- 29 Ручка должна совпадать с верхней частью крышки кружки.
- 30 Чтобы не переуусердствовать с результатом, включайте измельчитель кратковременно на несколько секунд.
- 31 Отключите ручку от сети и отсоедините ее от крышки.
- 32 Осторожно снимите крышку с кружки, следя за тем, чтобы в нее не попали капли.
- 33 Держитесь только за пластмассовые детали измельчителя.
- 34 При хранении прибора нескользкое основание может использоваться в качестве крышки.

чаша

- 35 Во избежание выброса содержимого из чаши не наполняйте ее выше отметки 1 000 мл.
- 36 Установите чашу на ровной устойчивой поверхности, поддерживая ее свободной рукой.
- 37 Не поднимайте чашу с рабочей поверхности и придерживайте ее рукой. Упавшая чаша может поранить вас.
- 38 При хранении прибора нескользкое основание может использоваться в качестве крышки.

уход и обслуживание

- 39 Рекомендуется чистить устройство после каждого использования.
- 40 Выключите прибор и отсоедините его от сети.
- 41 Будьте осторожны с ножами – не беритесь за них руками, воспользуйтесь для этих целей нейлоновой чистящей щеткой.
- 42 Вытирайте поверхность ручки мягкой влажной тканью.
- 43 Не погружайте ручку в воду или прочие жидкости.
- 44 Очищайте нижнюю часть трубки с ножом в горячей мыльной воде, пользуясь нейлоновой щеткой.
- 45 Взбивалку, чашу, кружку и нескользкие подставки можно мыть в теплой воде с моющим средством.
- 46 Вытирайте держатель взбивалки и крышку кружки влажной тканью.
- 47 Храните их в сухом состоянии, поскольку в них содержатся редукторы.
- 48 Не опускайте прибор в посудомоечную машину.



символ мусорного контейнера

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



рецепты

5 = столовая ложка (15 мл) 5 = чайная ложка (5 мл) ☞ = зубок(-ки)

кисло-сладкий соус

- | | | |
|--------------------------------------|-----------------|-------------|
| 2 небольшие кусочки имбиря, чищенные | 2 лук-шалот | 1 ☞ чеснок |
| 2 5 белый винный уксус | 1 5 соевый соус | 1 5 горчица |
| 1 5 томатная паста | | |

Измельчите все в блендере или кухонном комбайне до однородности.

Подавайте с курицей, рыбой или как соус-дип.

Рецепты можно найти на нашем веб-сайте: <http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

Přectete si pokyny a bezpečně je uskladnete. Pokud spotřebič předáte dále, předejte jej i s pokyny. Sejměte všechny obaly, ale uschovejte je, dokud nebudete mít jistotu, že spotřebič funguje.

důležitá bezpečnostní opatření

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

- 1 Tento spotřebič smí používat jen odpovědná dospělá osoba nebo musí být používán pod jejím dozorem. Spotřebič používejte a uskladněte mimo dosah dětí.
- 2 Nenamáčejte držadlo mixéru do kapaliny. Nepoužívejte zařízení v koupelně, blízko vodního zdroje a v exteriéru.
- 3 Nůž mixovací tyče je ostrý a točí se ve vysokých otáčkách.
- 4 Abyste se vyvarovali vážného zranění:
 - a) Příklad: Přístroj nezapínáte, dokud není nůž uvnitř nádoby na zpracování potravin.
 - b) Příklad: Přístroj před vyzvednutím nože z nádržky vypnete.
 - c) Nože se nedotýkejte – a to i při čištění.
 - d) Do zásuvky přístroj zapojte až těsně před použitím.
 - e) Hned po použití přístroj vytáhněte ze zásuvky.
 - f) Vytáhněte přístroj ze zásuvky před demontáží i čištěním.
 - g) Vytáhněte přístroj ze zásuvky před zasouváním či vyjmutím mixovací tyče.
 - h) Pokud je mixér v zásuvce, nenechávejte ho bez dozoru.
- 5 Nepoužívejte mixovací tyč na horký olej – i mírně horký olej může způsobit ošklivé popáleniny.
- 6 Při používání sekacího nože buďte velmi opatrní.
- 7 Manipulujte jen s plastovou částí – kovových dílů se nedotýkejte.
- 8 Do džbánu lijte tekutiny o takové teplotě, při které si při potřásnutí neublížíte (např. teplota tekutiny pod 40°C).
- 9 Nezkoušejte sekat led, syrové maso a s noži manipulujte velice obezřetně.
- 10 Kabel vedte tak, aby nevisel dolů a nebylo možno přes něj chodit nebo jej zachytit.
- 11 Udržujte spotřebič a kabel mimo plotny, sporáky či hořáky.
- 12 Nepoužívejte příslušenství nebo přídatné prvky mimo těch, které dodáváme my.
- 13 Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.
- 14 Neomotávejte kabel kolem mixéru.
- 15 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- 16 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.



jen pro domácí použití

zasouvání/vyjmutí příslušenství

- 1 Před zasunutím či vyjmutím příslušenství přístroj vytáhněte ze zásuvky.
- 2 Pro zasunutí příslušenství je třeba příslušenství natlačit na konec držadla mixéru.
- 3 Pro vyjmutí příslušenství stiskněte tlačítka na boku držadla mixéru a příslušenství vyjměte.

spínač ⊕

- 4 Stiskněte spínač a spustí se motor. Pro vypnutí vypínač uvolněte.

ovládání rychlosti

- 5 Ovládání rychlosti nastavte na vámi požadovanou rychlost.
- 6 Rozsah je od 1 (nízká) do 8 (vysoká).
- 7 Vysokou rychlost používejte u mixovací tyče.
- 8 U metly používejte nízkou rychlost k promísení směsi, u mixování pak přepněte na vysokou rychlost. Metla při nízké rychlosti je ideální na výrobu majonézy.

nákresy	4 tlačítko	8 nůž	12 vřeteno
1 ovládání rychlosti	5 držadlo metly	9 víko džbánu	13 protiskluzová podložka
2 spínač	6 metla	10 džbán	14 nádobka
3 držadlo	7 mixovací tyč	11 držadlo	15 sekací nůž

- 9 U džbánu a sekacího nože použijte nízkou rychlost pro hrubší sekání a vysokou rychlost pro jemné sekání. Pokud je velikost nasekané potravinu stěžejní, nízká rychlost vám umožní lepší kontrolu.
- 10 Mixovací tyč nepoužívejte déle než 2 minuty, metlu déle než 5 minut, sekací nůž déle než 30 sekund, a potom nechte motor 2 minuty vychladnout, než přístroj znovu použijete.

mixovací tyč

- 11 Obecně lze říci, že mixovací tyč dokáže to samé jako běžný mixér, a není tolik práce s umýváním. Slouží k výrobě majonézy, mléčných koktejlů, smoothies či ovocných nápojů v nádobce. Můžete také mísit, rozmělnovat či mixovat ingredience přímo v hrnci či míse, ve které chcete pokrm připravit.
- 12 Ať už používáte jakoukoliv nádobu, ujistěte se, že je na stabilním a rovném povrchu, a nádobu přidržujte volnou rukou, aby vám po pracovním povrchu necestovala.
- 13 Neponořujte mixovací tyč nad vrchní část rovnoběžné trubice.



horké tekutiny

- 15 Mixovací tyč odolává teplotám blízcím se bodu varu. Při použití přístroje v horkých tekutinách zajistěte, aby nůž neporazil hladinu zešíkma – tekutina by mohla z mísy/hrnce/ nádoby vystříknout.
- 16 Nepoužívejte mixovací tyč v horkém oleji – ani v mírně horkém oleji. Potřísnění dosti horkou vodou vám nemusí nijak ublížit, zatímco olej za stejných teplot způsobuje bolestivé popáleniny. Vodu lze totiž z pokožky hned setřepat a kůže tak rychle vychladne, ovšem olej se na kůži přilepí a způsobí puchýře.

metla

- 17 Obecně lze říci, že když místo běžného mixéru používáte mixovací tyč, používejte metlu tam, kde byste běžně použili šlehač metlu, ale nechte přístroj, ať za vás práci odvede, a nenamáhejte své svaly.
- 18 Zpracování potravin metlou je pozvolnější a jemnější.
- 19 Mnohem lépe se hodí na majonézu, sníh a ke šlehání vajec.
- 20 Zatlačte metlu do spodní části držadla metly.
- 21 Metlu vyjmete jednoduchým vytažením ze spodní části držadla metly.
- ✱ Neponořujte metlu za spodní část držadla metly.

džbán a sekací nůž

- 22 Džbán a sekací nůž lze používat jako miniaturního kuchyňského robota.
- 23 Lze tak vyrobit strouhanku, sekat ořechy či na prášek rozmělnit sušenou zeleninu.
- 24 Držadlo mixéru vytáhněte ze zásuvky.
- 25 Dotýkejte se jen plastové části sekacího nože – na nůž prsty vůbec nesahejte.
- 26 Zasuňte sekací nůž do džbánu do vřetena dole ve džbánu.
- 27 Přidejte ingredience – neplňte džbán nad rysku 1000 ml.
- 28 Upevněte víko džbánu – vrchní část sekacího nože se zasune do hnací části na spodní straně víka.
- 29 Upevněte držadlo mixéru na vrchní část víka džbánu.
- 30 Sekací nůž používejte jen v několikasekundových intervalech, jinak hrozí, že dojde k poničení.
- 31 Vytáhněte držadlo mixéru ze zásuvky a pak jej z víka vyjměte.
- 32 Jemně zvedněte víko džbánu – dávejte pozor, ať vše odkape do džbánu.
- 33 Sekací nůž vytahujte jen za jeho plastovou část.
- 34 Pro uskladnění můžete jako víko používat protiskluzovou podložku.

nádobka

- 35 Nepřlíte nádobku nad rysku 1000 ml, abyste zabránili vytečení obsahu.
- 36 Umístěte nádobku na stabilní a rovný pracovní povrch a přidržujte ji volnou rukou.
- 37 Z pracovní plochy ji nezvedejte a nedržte ji v ruce – pokud vám vyklouzne, zraníte se.
- 38 Pro uskladnění můžete jako víko používat protiskluzovou podložku.

péče a údržba

- 39 Po každém použití přístroj umyjte.
- 40 Přístroj vypněte a vytáhněte jej ze zásuvky.
- 41 S noži zacházejte velmi opatrně – nemanipulujte s nimi přímo, použijte nylonový čistící kartáček.
- 42 Povrchy držadla mixéru očistěte jemným vlhkým hadříkem.
- 43 Nenamáčejte držadlo mixéru do vody či jiné kapaliny.
- 44 Nůž mixovací tyče očistěte v horké mýdlové vodě nylonovým kartáčkem.
- 45 Metlu, nádobku, džbán a protiskluzové podložky můžete umýt v teplé mýdlové vodě.
- 46 Držadlo metly a víko džbánu otřete vlhkým hadříkem.
- 47 Skladujte je v suchu - obsahují převodové zařízení pro metlu a džbán.
- 48 Nevkládejte žádnou část spotřebiče do myčky.
- 49 Nepoužívejte hrubé či brusné čistící přípravky či rozpouštědla.




symbol popelnice

Abyste se vyhnuli ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek v elektrických a elektronických produktech, musejí být symboly označené tímto symbolem likvidovány s netříděným obecním odpadem, ale je nutno je třídít, znovu použít nebo recyklovat.




recepty

 = hrst

 = stroužek (stroužky)

koriandrové pesto

2  listy koriandru

2  česnek

60 g piniové oříšky

125 ml olivový olej

60 g parmazán – strouhaný

Koriandr, česnek, piniové oříšky a polovinu oleje do hladka rozmixujte. Přelijte do velké mísy. Vmíchejte parmazán. Přidejte olej k získání správné konzistence: Na dip: husté. Na polevu: středně husté. Na těstovinovou omáčku: řídké.

Recepty naleznete na našich internetových stránkách:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

kresby	4 tlačidlo	8 nôž	12 stredový kolík
1 ovládač rýchlosti	5 nástavec na šlahaciu metlu	9 viečko nádoby	13 protišmyková podložka
2 spínač	6 šlahacia metla	10 nádoba	14 odmerka
3 rukoväť	7 tyč	11 rukoväť	15 sekáčik

Prečítajte inštrukcie a zabezpečte ich dodržiavanie. Keď ste si prešli spotrebič, prejdite si aj inštrukcie. Odstráňte všetky obaly, ale uschovajte ich dovtedy, kým nespoznáte ako spotrebič funguje.

dôležité bezpečnostné opatrenia

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

- 1 Tento spotrebič musí byť používaný len pod dohľadom zodpovednej dospeléj osoby. Tento spotrebič používajte a skladujte mimo dosahu detí.
- 2 Rukoväť neponárajte do vody, nepoužívajte ju v kúpeľni, blízko vody alebo vonku.
- 3 Nôž tyčového mixéra je ostrý a má vysoké otáčky.
- 4 Preto, aby ste sa vyhli vážnemu zraneniu:
 - a) nezapínajte ho, kým nie je nôž v nádobe s potravinou
 - b) vypnite ho pred vybratím z nádoby
 - c) nedotýkajte sa noža – ani pri čistení
 - d) nezapájajte do siete skôr, ako bezprostredne pred použitím
 - e) ihneď po použití vytiahnite zo zásuvky
 - f) vytiahnite zo zásuvky pred rozoberaním a/alebo čistením
 - g) vytiahnite zo zásuvky pred zakladaním alebo skladaním tyče
 - h) nenechávajte mixér zapojený v sieti bez dozoru
- 5 Nepoužívajte tyčový mixér v horúcom oleji – aj mierne horúci olej môže spôsobiť ťažké popáleniny.
- 6 Pri práci so sekáčikom buďte veľmi opatrní.
- 7 Pracujte len s plastom – nedotýkajte sa kovových častí.
- 8 Nenapĺňajte nádobu ničím teplejším, ako dokážete bez problémov udržať v ruke (t.j. teplota tekutiny pod 40°C).
- 9 Nepokúšajte sa drviť ľad, nepokúšajte sa sekať surové mäso, a dávajte veľký pozor na nože.
- 10 Prívodný kábel vedzte tak, aby neprevišal, aby sa nemohlo oň zakopnúť alebo zachytiť.
- 11 Tento spotrebič a prívodný kábel držte mimo stolových varičov, varných panelov alebo horákov.
- 12 Nepoužívajte doplnky alebo vybavenie iné než tie, ktoré boli dodané.
- 13 Spotrebič nepoužívajte na iný účel než na ten, ktorý je popísaný v týchto inštrukciách.
- 14 Neotáčajte kábel okolo mixéra.
- 15 Nepoužívajte tento spotrebič, keď je poškodený alebo má poruchu.
- 16 Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený u výrobcu, jeho servisným technikom alebo kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.



použitie len pre domácnosť

zakladanie/zloženie nástavcov

- 1 Pred zakladaním alebo zložením nástavcov vytiahnite prístroj zo zásuvky.
- 2 Nástavec založíte zatlačením do koncovkej časti rukoväte.
- 3 Nástavec zložíte tak, že stlačíte tlačidlá na stranách rukoväte, a vytiahnete nástavec von.

spínač ⊕

- 4 Stlačením spínača motor zapnete, pustením ho vypnete.

ovládač rýchlosti

- 5 Otočte ovládač rýchlosti na vami požadovanú rýchlosť.
- 6 Rozsah je od 1 (nízka) po 8 (vysoká).
- 7 S tyčovým mixérom používajte vysokú rýchlosť.

- 8 So šľahačom použite nízku rýchlosť na spojenie prísad, potom zmeňte na vysokú rýchlosť na miešanie. Šľahač je pri nízkych teplotách ideálny na prípravu majonézy.
- 9 V nádobe so sekáčikom používajte nízku rýchlosť na hrubšie kúsky, a vysoké rýchlosti pre jemné nasekanie. Ak vám záleží na veľkosti kúskov, pri nízkych rýchlostiach to budete mať trochu viac pod kontrolou.
- 10 Nepoužívajte tyčový mixér viac ako 2 minúty, šľahač viac ako 5 minút, sekáčik viac ako 30 sekúnd, potom nechajte motor pred opätovným použitím 2 minúty vychladnúť.

tyčový mixér

- 11 Vo všeobecnosti dokáže tyčový mixér urobiť všetko, čo obyčajný mixér, ale rýchlejšie a s menej riadom – majonézu, mliečne koktaily, nátierky, alebo ovocné nápoje vo vysokej odmerke. Prísady môžete rozmixovať do požadovanej konzistencie v rajnici alebo nádobe, v ktorej ich budete variť.
- 12 Bez ohľadu na to, akú nádobu použijete, dbajte na to, aby bola položená na pevnom, rovnom podklade, a držte ju druhou rukou, aby ste zabránili jej pohybu po pracovnom povrchu.
- 13 Tyčový mixér neponárajte nižšie ako je vrch rovnej trubice.



horúce tekutiny

- 15 Tyčový mixér znesie teploty blízke bodu varu. Pri používaní v horúcich tekutinách nedovoľte, aby sa nôž dotkol povrchu v uhle, inak sa môže stať, že tekutina vystrekne von z misky/rajnice/nádobu.
- 16 Nepoužívajte tyčový mixér v horúcom oleji – a to ani v mierne horúcom oleji. Zatiaľ čo môžete byť schopný zniesť dosť horúcu vodu, olej rovnakej teploty spôsobí bolestivé popáleniny. Voda sa dá okamžite strieť a pokožka sa rýchlo ochladí, ale olej bude na pokožke držať a spôsobí plůzgiere.

šľahacia metla

- 17 Vo všeobecnosti, zatiaľ čo tyčový mixér použijete namiesto mixéra, šľahač použijete vtedy, kedy by ste za iných okolností použili ručnú balónovú šľahaciu metlu, ale namiesto vašich svalov necháte pracovať rukoväť.
- 18 Má pomalší a jemnejší spôsob spracovania potraviny, s ktorou narábate.
- 19 Je oveľa lepší na výrobu majonézy, penových koláčikov, a na vyšľahanie vajec.
- 20 Zatlačte šľahaciu metlu do spodnej časti nástavca na šľahaciu metlu.
- 21 Šľahaciu metlu vyberiete jednoduchým vytiahnutím zo spodnej časti nástavca,
- ✳ Neponárajte metlu nižšie, ako je spodná časť nástavca.

nádoba a sekáčik

- 22 Nádobu a sekáčik môžete použiť ako mini kuchynský robot.
- 23 Okrem iného vyrobí strůhanku, poseká orechy, a urobí prášok zo sušenej zeleniny.
- 24 Vytiahnite rukoväť zo zásuvky.
- 25 Chyťte za plastovú časť sekáčika – prstami sa nepribližujte k nožu.
- 26 Vložte ho do nádoby, na stredový kolík na dne nádoby.
- 27 Pridajte prísady – nenapľňajte nádobu viac, ako je značka 1000 ml.
- 28 Nasadte viečko nádoby – vrchná časť sekáčika sa zasúva do hnacieho otvoru v spodnej časti viečka.
- 29 Rukoväť upevnite na vrchnú časť viečka nádoby.
- 30 Sekáčik používajte v impulzoch trvajúcich niekoľko sekúnd, inak riskujete jeho preťaženie.
- 31 Vytiahnite rukoväť zo zástrčky, potom odoberte rukoväť z viečka.
- 32 Dvihnite viečko jemne z nádoby – dávajte pozor, aby to, čo odkvapne, spadlo do nádoby.
- 33 Dvihnite sekáčik iba za plastovú časť.
- 34 Na skladovanie môžete použiť protišmykovú podložku ako viečko.

odmerka

- 35 Odmerku nenapĺňajte viac, ako je značka 1000 ml , aby ste predišli uniknutiu obsahu.
- 36 Položte na stabilný a rovný pracovný povrch, a pridriavajte ju rukou.
- 37 Nedvíhajte ju z pracovného povrchu a nedržte ju v ruke – ak sa vyšmykne, poraníte sa.
- 38 Na skladovanie môžete použiť protišmykovú podložku ako viečko.

starostlivosť a údržba

- 39 Prístroj po každom použití vyčistite.
- 40 Prístroj vypnite a odpojte zo siete.
- 41 Dávajte veľký pozor na nože – nedotýkajte sa ich priamo, použite nylonovú kefkou na umývanie riadu.
- 42 Povrch rukoväte vytrite mäkkou vlhkou handrou.
- 43 Rukoväť neponárajte do vody ani akejkoľvek inej tekutiny.
- 44 Koncovku tyčového mixéra s nožmi vyčistite v horúcej vode so saponátom, s nylonovou kefkou.
- 45 Šľahaciu metlu, odmerku, nádobu a protišmykové podložky môžete umyť v teplej vode so saponátom.
- 46 Nástavec na šľahaciu metlu a viečko nádoby vytrite vlhkou handrou.
- 47 Snažte sa ich držať v suchu, keďže obsahujú prevody pre šľahaciu metlu a nádobu.
- 48 Nevkladajte žiadne časti spotrebiča do umývačky riadu.
- 49 Nepoužívajte hrubé alebo abrazívne čistiace prostriedky alebo rozpúšťadlá.




symbol odpadkového koša

Aby ste sa vyhli environmentálnym a zdravotným problémom, ktoré sú spôsobené rizikovými látkami v elektrických a elektronických výrobkoch, spotrebiče označené týmto symbolom nesmú byť odstraňované spolu s netriedeným komunálnym odpadom, ale majú byť renovované, znovu použité alebo recyklované.





recepty

 = za hrst'

 = strúčik (ov)

koriandrové pesto

2  koriandrové lístky

2  cesnak

60 g píniové oriešky

125 ml olivový olej

60 g parmezán, nastrúhaný

Pomixujte koriander, cesnak, píniové oriešky a polovicu oleja do hladkej hmoty. Preložte do veľkej misy. Vmiešajte do hmoty parmezán. Pridajte olej a upravte konzistenciu: Na namáčanie: hustá Na polevu: stredne hustá Na omáčku na cestoviny: riedka

recepty nájdete na našej webstránke:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

Zapoznaj się z instrukcją i odłóż w znane Ci miejsce. Jeśli komuś przekażesz urządzenie, załącz także instrukcję. Rozpakuj urządzenie, zachowaj opakowanie w okresie użytkowania urządzenia.

wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

- 1 Urządzenie może być używane tylko przez osoby dorosłe, lub pod nadzorem osoby dorosłej. Używaj i przemieszczaj urządzenie poza zasięgiem dzieci.
- 2 Nie zanurzać uchwytu w jakimkolwiek płynie; nie używać w łazience, blisko wody, ani na zewnątrz.
- 3 Ostrze rozdrabniacza jest ostre i obraca się z dużą prędkością.
- 4 Dlatego, w celu uniknięcia poważnych obrażeń:
 - a) nie włączać, zanim ostrze nie znajdzie się w pojemniku z żywnością
 - b) wyłączyć przed wyjęciem ostrza z pojemnika z żywnością
 - c) nie dotykać ostrza, nawet w trakcie czyszczenia
 - d) włączać wtyczkę do sieci bezpośrednio przed używaniem urządzenia
 - e) odłączyć natychmiast po użyciu
 - f) odłączyć od sieci przed demontażem i/albo czyszczeniem
 - g) odłączyć od sieci przed zakładaniem z zdejmowaniem trzonka
 - h) nie pozostawiać włączonego blendera bez nadzoru
- 5 Nie używać rozdrabniacza do gorącego oleju - olej nawet umiarkowanie gorący może spowodować poważne oparzenia.
- 6 Ostrożnie obchodzić się z siekaczem.
- 7 Trzymać w ręku tylko elementy plastikowe - nie dotykać części metalowych.
- 8 Nie napełniać dzbanka składnikami gorętszymi, które mogą stwarzać problemy (tj. zalecana temperatura płynów poniżej 40°C).
- 9 Nie próbować kruszyć lodu, siekać surowe mięso i bardzo uważać na ostrza.
- 10 Nigdy nie pozwalaj, aby przewód zwisał przez krawędź stołu lub blatu lub mógł zostać zaczepiony.
- 11 Urządzenie nie powinno być blisko kucharek, płyt grzejnych i palników.
- 12 Nie używaj innych akcesoriów od dostarczonych z urządzeniem.
- 13 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- 14 Nie zawiązać kabla wokół blendera.
- 15 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- 16 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.



tylko do użytku domowego

zakładanie/zdejmowanie przystawek

- 1 Przed zakładaniem lub zdejmowaniem przystawek odłączyć urządzenie od sieci
- 2 Aby założyć przystawkę, wcisnąć ją w koniec uchwytu.
- 3 Aby zdjąć przystawkę, nacisnąć przyciski na boku uchwytu i wyciągnąć przystawkę z uchwytu.

wyłącznik ⊕

- 4 Naciśnięcie wyłącznika uruchamia silnik, zwolnienie go zatrzymuje.

regulacja prędkości

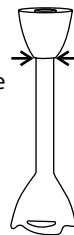
- 5 Obrócić urządzenie regulacji prędkości na żądaną prędkość.
- 6 Zakres prędkości od 1 (mała) do 8 (duża).
- 7 Rozdrabniacz powinien pracować z dużą prędkością.
- 8 W przypadku trzepaczki, najpierw prędkość powinna być mała, do zamieszania składników, potem dużą do miksowania. Trzepaczka na małej prędkości idealnie nadaje się do majonezu.

ryunki	6 trzepaczka	12 wrzeciono
1 regulacja prędkości	7 rozdrabniacz	13 podkładka antypoślizgowa
2 wyłącznik	8 ostrze	14 kielich
3 uchwyt	9 pokrywa dzbanka	15 siekacz
4 przycisk	10 dzbanek	
5 chwytacz trzepaczki	11 uchwyt	

- 9 Dżbanek z siekaczem mogą być stosowane do grubszego siekania przy małej prędkości i drobnego siekania w dużej prędkości. Mniejsze prędkości umożliwiają lepszą kontrolę rezultatu siekania.
- 10 Nie używać rozdrabniacza w sposób ciągły dłużej jak 2 minuty, trzepaczki dłużej jak 5 minut, siekacza dłużej jak 30 sekund; silnik powinien stygnąć przez 2 minuty przed ponownym włączeniem.

rozdrabniacz

- 11 Ogólnie, rozdrabniacz może wykonywać wszystkie funkcje zwyczajnego blendera, szybciej i z łatwiejszym zmywaniem - w kielichu można zrobić majonez, koktajle mleczne, napoje owocowe. Składniki można mieszać, ucierać na masę i puree w misce albo garnku, w którym będą gotowane.
- 12 Obojętnie, jaki pojemnik będzie użyty, musi zostać ustawiony na stabilnej, płaskiej powierzchni i dodatkowo przytrzymany ręką, żeby nie przesuwał się na powierzchni roboczej.
- 13 Nie należy zanurzać rozdrabniacza poniżej poziomu równoległej nasadki.



gorące płyny

- 15 Rozdrabniacz jest odporny na temperatury zbliżone do punktu wrzenia. Przy używaniu w gorącym płynie, nie dopuszczać do działania pod kątem w stosunku do powierzchni - płyn może wytrysnąć poza miskę/garnek/pojemnik.
- 16 Nie używać rozdrabniacza do gorącego oleju - olej nawet umiarkowanie gorący może spowodować poważne oparzenia. O ile dość gorąca woda nie wyrządzi szkody, olej rozgrzany do takiej samej temperatury może spowodować bolesne oparzenia. O ile wody można się szybko pozbyć i ochłodzić skórę, olej przylega do skóry i powoduje tworzenie bąbli.

trzepaczka

- 17 Ogólnie mówiąc, o ile rozdrabniacz ma pełnić rolę blendera, to trzepaczka może zastępować trzepaczkę balonową, wszystkie zastępują pracę ręczną..
- 18 Nadaje się dobrze do delikatniejszych zadań kuchennych.
- 19 Jest znakomita do majonezów, bezów i ubijania jajek.
- 20 Wcisnąć trzepaczkę w dno chwytacza trzepaczki.
- 21 Żeby zdjąć trzepaczkę, zwyczajnie ją wyciągnąć z chwytacza.
- ✳ Nie należy zanurzać trzepaczki powyżej poziomu chwytacza trzepaczki.

dżbanek i siekacz

- 22 Dżbanek i siekacz może mieć zastosowanie minirobota kuchennego.
- 23 Można również otrzymać bułkę tartą, mielić orzechy i suszone warzywa.
- 24 Wyłączyć uchwyt z zasilania.
- 25 Przytrzymać plastikową część siekacza – palce daleko od ostrzy..
- 26 Nałożyć na wrzeciono znajdujące się w dole dzbanka.
- 27 Dodać wszystkie składniki - nie napełniać powyżej oznaczenia 1000ml.
- 28 Założyć pokrywę dzbanka - górna część siekacza pasuje w element napędzający w dole pokrywy.
- 29 Zamocować uchwyt w górze pokrywy dzbanka.
- 30 Używać siekacza impulsowo przez kilka sekund z przerwami, inaczej ryzykuje się nadmierne rozdrobnienie żywności.

- 31 Odłączyć uchwyt od prądu, a następnie zdjąć z pokrywy.
- 32 Powoli podnieść pokrywę - resztki żywności z pokrywy powinny wpadać do dzbanka.
- 33 Podnieść siekacz chwytając za jego część plastikową.
- 34 Do przechowania, rolę pokrywy może pełnić podkładka antypoślizgowa.

kielich

- 35 Napełniać kielich tylko do poziomu 1000ml, aby zapobiec ucieczce zawartości.
- 36 Ustawić na stabilnej, płaskiej powierzchni i przytrzymać wolną ręką.
- 37 Nie unosić ponad powierzchnię roboczą i nie trzymać go w rękę, jeśli się wysłizgnie, grozi poranieniem.
- 38 Do przechowania, rolę pokrywy może pełnić podkładka antypoślizgowa.

konserwacja i obsługa

- 39 Czyścić urządzenie po każdym użyciu.
- 40 Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.
- 41 Bardzo uważać na ostrza, nie dotykać ich ręką, użyć nylonowej szczoteczki do zmywania.
- 42 Powierzchnię uchwytu wytrzeć miękką wilgotną ściereczką.
- 43 Nigdy nie zanurzać uchwytu w wodzie lub innych płynach.
- 44 Ostrze rozdrabniacza wyczyścić gorącą wodą z detergentem do naczyń przy pomocy szczoteczki nylonowej.
- 45 Trzepaczka, kielich, dzbanek i podkładki antypoślizgowe mogą być myte w ciepłej wodzie z detergentem do naczyń.
- 46 Wytrzeć chwytak trzepaczki i pokrywę dzbanka wilgotną szmatką.
- 47 Starać się ich nie zamoczyć, w środku są przekładnie trzepaczki i dzbanka.
- 48 Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie, lub w innym płynie.
- 49 Nie używaj do czyszczenia urządzenia szorstkich i ściernych środków czyszczących.





symbol kubła na śmieci

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.



przepisy kulinarne

 = garść

 = ząbek(ki)

pesto z kolendry

2  liście kolendry

2  czosnek

60 g orzeszki pinii

125 ml oliwa z oliwek

60 g Parmezan, starty

Zmiksuj kolendrę, czosnek, orzeszki piniowe z połową oliwy do gładkości. Przelóż do dużej miski. Wymieszaj z parmezanem. Dodaj oliwę do odpowiedniej konsystencji: Na dip: gęsta. Na topping: średnia. Na sos do makaronu: rzadka.

przepisy są dostępne na naszej stronie internetowej:


<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

crteži	4 dugme	8 nož	12 osovina
1 kontrola brzine	5 držač metlice	9 poklopac bokala	13 postolje protiv klizanja
2 prekidač	6 metlica	10 bokal	14 čaša
3 držač	7 štapni mikser	11 drška	15 seckalica

Pročitajte uputstva i sačuvajte ih na sigurnom mestu. U slučaju ustupanja aparata trećim licima, priložite i ova uputstva za upotrebu. Skinite svu ambalažu, ali je sačuvajte dok ne proverite da li aparat radi.

važne sigurnosne mere

Sledite osnovne sigurnosne mere, uključujući sledeće:

- 1 Ovaj aparat je namenjen za upotrebu od strane odraslih odgovornih osoba ili pod njihovim nadzorom. Koristite i čuvajte ovaj aparat van domašaja dece.
- 2 Ne uranjajte držač u tekućinu; ne koristite ga u kupatilu, blizu vode ili na otvorenom prostoru. 
- 3 Nož na štapnom mikseru je oštar i okreće se velikom brzinom.
- 4 Stoga, da biste izbegli ozbiljne povrede:
 - a) ne uključujte aparat dok se nož ne nalazi u unutrašnjosti posude za hranu
 - b) isključite aparat pre nego što podignete nož iz posude za hranu
 - c) ne dodirujte nož – čak i kad ga čistite
 - d) priključite utikač samo neposredno pre upotrebe
 - e) isključite aparat is utičnice neposredno posle upotrebe
 - f) isključite aparat iz utičnice pre rasklapanja i/ili čišćenja
 - g) isključite aparat iz utičnice pre postavljanja ili odvajanja štapnog miksera.
 - h) nemojte ostavljati blender bez nadzora dok je uključen u utičnicu
- 5 Ne uranjajte štapni mikser u vruće ulje – čak i umereno vruće ulje može prouzrokovati opasne opekotine.
- 6 Budite jako oprezni kad rukujete seckalicom.
- 7 Ne dodirujte metalne delove, već samo plastične.
- 8 Nemojte puniti bokal sa sastojcima čija temperatura je viša od one koju možete normalno da podnesete (npr. temperatura tečnosti treba da bude ispod 40°C).
- 9 Nemojte upotrebljavati za seckanje leda ili sirovog mesa i budite jako oprezni kod rukovanja noževima.
- 10 Savijte kabl da ne visi preko radne površine kako bi se izbeglo spoticanje ili zaplitanje.
- 11 Držite aparat i kabl daleko od grejnih ploča, ploča na kaminu ili plamenika na šporetu.
- 12 Ne upotrebljavajte delove ili dodatke drugih proizvođača.
- 13 Ne koristite aparat u druge svrhe osim onih opisanih u ovom uputstvima.
- 14 Nemojte savijati kabl oko blendera.
- 15 Ne koristite aparat ako je oštećen ili ako ne funkcioniše pravilno.
- 16 Ako je kabl oštećen, mora biti zamenjen od strane proizvođača, njegovog ovlašćenog servisa ili na sličan način kvalifikovane osobe, kako bi se izbegao rizik.



isključivo za kućnu upotrebu

postavljanje/odvajanje dodataka

- 1 Isključite aparat iz utičnice pre postavljanja ili odvajanja dodataka.
- 2 Da biste postavili dodatak gurnite ga do kraja u držač.
- 3 Da biste odvojili dodatak, pritisnite dugmad sa strane držača i izvucite dodatak.

prekidač ⊕

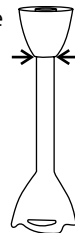
- 4 Pritisnite prekidač ako želite da motor počne sa radom i otpustite ga ako želite da ga isključite.

kontrola brzine

- 5 Okrenite kontrolu brzine na željenu brzinu.
- 6 Raspon brzina kreće se od 1 (niska) do 8 (visoka).
- 7 Upotrebjavajte visoku brzinu sa štapnim mikserom.
- 8 Kad upotrebljavate metlicu, prvo koristite nisku brzinu da biste ujediniili mešavinu a potom visoku da biste sve promešali. Upotreba metlice na niskoj brzini idealna je za pravljenje majoneza.
- 9 Kad upotrebljavate seckalicu u bokalu, koristite nisku brzinu za grubo seckanje, a visoku za fino seckanje. Ukoliko su odsečeni delovi veliki, nižom brzinom dobićete bolju kontrolu dimenzija.
- 10 Ne koristite štapni mikser više od 2 minuta, metlicu više od 5 minuta i seckalicu više od 30 sekundi. Potom ostavite da se motor ohladi 2 minuta pre ponovne upotrebe.

štapni mikser

- 11 Uopšteno, štapni mikser ima iste funkcije normalnog blendera, s tim što je brži i lakše se pere. Služi za pravljenje majoneza, milk šejka, kremastih napitaka od voća ili povrća i voćnih sokova. Sastojci se mogu mešati ili pretvoriti u kašu ili pire direktno u sudu ili zdeli u kojoj ćete ih kuvati.
- 12 Bez obzira koju vrstu posude koristite, proverite da ste je postavili na stabilnu, ravnu površinu i pridržavajte je slobodnom rukom da biste sprečili da se pomiče po radnoj površini.
- 13 Nemojte uranjati štapni mikser preko linije koja odvaja gornji prošireni deo palice.



vruće tečnosti

- 15 Štapni mikser podnosi temperature blizu tačke ključanja. Kad ga upotrebljavate u kontaktu s vrućim tečnostima, vodite računa da nož ne izađe na površinu tečnosti pod određenim uglom, jer bi tako moglo doći do prskanja tečnosti izvan zdele/suda/posude.
- 16 Ne uranjajte štapni mikser u vruće ulje – čak iako je umereno vruće. Iako ste u stanju da podnesete jako vruću vodu, na istoj temperaturi ulje prouzrokuje bolne opekotine. Vodu možete odmah otestiti i koža će se brzo ohladiti, dok će se ulje zalepiti na kožu i izazvati stvaranje plikova.

metlica

- 17 Uopšteno govoreći, dok se štapni mikser upotrebljava kao zamena blenderu, metlica se koristi tamo gde biste normalno upotrebili okruglu metlicu za mućenje, ali taj posao Vam radi držač umesto Vaših mišića.
- 18 Obrada hrane je sporija i blaža.
- 19 Upotrebom metlice puno bolje se pripremaju majonez, puslice i mućena jaja.
- 20 Pritisnite metlicu u dno držača.
- 21 Da biste izvadili metlicu, jednostavno je izvucite iz dna držača.
- ✳ Nemojte uranjati metlicu preko dna njenog držača.

bokal i seckalica

- 22 Možete koristiti bokal i seckalicu za preradu sitnih namirnica.
- 23 Isto tako seckalica može da pravi prezle, melje orahe i sitni suvo voće.
- 24 Isključite držač iz utičnice.
- 25 Držite plastični deo seckalice – udaljite prste od noža.
- 26 Spustite seckalicu na osovinu na dnu bokala.
- 27 Dodajte sastojke; nemojte puniti bokal preko oznake 1000 ml.
- 28 Postavite poklopac bokala tako da vrh seckalice uđe u pogon koji se nalazi ispod poklopca.
- 29 Postavite držač na vrh poklopca bokala.
- 30 Upotrebjavajte seckalicu u kratkim periodima od nekoliko sekundi da biste izbegli preopterećenje.

- 31 Isključite držač iz utičnice i skinite ga s poklopca.
- 32 Lagano podignite poklopac s bokala, vodeći računa da sve kapljice padnu u bokal.
- 33 Podignite seckalicu držeći je samo za plastični deo.
- 34 Za potrebe skladištenja kao poklopac možete upotrebiti postolje protiv klizanja.

čša

- 35 Nemojte puniti čšu preko oznake 1000 ml, da biste izbegli izlivanje sadržaja.
- 36 Postavite čšu na stabilnu, ravnu površinu i pridržavajte je slobodnom rukom.
- 37 Nemojte je podizati sa radne površine i držati u ruci, jer ukoliko Vam isklizne iz ruke, povređićete se.
- 38 Za potrebe skladištenja kao poklopac možete upotrebiti postolje protiv klizanja.

čišćenje i održavanje

- 39 Očistite aparat posle svake upotrebe.
- 40 Isključite aparat i izvucite kabl iz utičnice.
- 41 Budite jako oprezni kod rukovanja noževima – nemojte ih dodirivati direktno već koristite najlonsku četku za pranje.
- 42 Obrišite površine držača mekanom vlažnom tkaninom.
- 43 Ne uranjajte držač u vodu ili u bilo kakvu tekućinu.
- 44 Operite oštrice noževa štapnog miksera u vrućoj sapunici uz pomoć najlonske četke.
- 45 Možete oprati metlicu, čšu, bokal i postolje protiv klizanja u toploj sapunici.
- 46 Obrišite držač metlice i poklopac bokala vlažnom tkaninom.
- 47 Nastojte da ih održavate suvim, jer se tu nalaze menjačke kutije za metlicu i bokal.
- 48 Ne uranjajte aparat u vodu ili u bilo kakvu tekućinu.
- 49 Nemojte koristiti gruba ili abrazivna sredstva za čišćenje ili rastvarače.





simbol precrtane korpe za otpatke

Da bi se izbegle štetne posledice na životnu sredinu i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi aparati obeleženi ovim simbolom ne smeju se odlagati kao neklasifikovani urbani otpad, već se moraju prikupiti, ponovo upotrebiti ili reciklovati.




recepti

 = šaka

 = čen (čenovi)

pesto od korijandera

2  listovi korijandera

2  beli luk

60 g pinjoli

125 ml maslinovo ulje

60 g naribani parmezan

Mešajte zajedno korijander, beli luk, pinjole i pola količine ulja dok se ne dobije glatka smesa. Premestite smesu u veliku zdalu. Umešajte parmezan. Dodajte ulje da biste regulisali konsistenciju: Za umak: gušća. Za preliv: srednja. Za sos za pastu: ređa.

recepte možete naći na našem sajtu:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

Preberite navodila in jih hranite na varnem mestu. Če napravo posredujete drugim, jim dajte tudi navodila. Odstranite vso embalažo, vendar jo shranite, dokler niste prepričani, da naprava deluje.

pomembna varovala

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

- 1 To napravo smejo uporabljati izključno odrasli ali pa morajo odrasli uporabo nadzorovati. Napravo uporabite in hranite zunaj dosega otrok.
- 2 Ročaja ne dajajte v tekočino in ga ne uporabljajte v kopalnici, v bližini vode ali na prostem.
- 3 Nož na paličnem delu je oster in se vrti z veliko hitrostjo.
- 4 Zaradi tega se izognite hudim telesnim poškodbam na naslednji način:
 - a) Naprave ne vključite, dokler ni v posodi s hrano.
 - b) Napravo izključite, preden nož dvignete iz posode s hrano.
 - c) Ne dotikajte se noža – niti pri čiščenju.
 - d) Naprave ne priklopite, dokler je ne začnete uporabljati.
 - e) Napravo odklopite takoj po uporabi.
 - f) Pred razstavljanjem ali čiščenjem napravo odklopite.
 - g) Napravo odklopite pred namestitvijo ali odstranjevanjem paličnega dela.
 - h) Mešalnika ne pustite brez nadzora, kadar je priklopljen.
- 5 Paličnega olja ne uporabljajte v vročem olju – tudi zmerno segreto olje lahko povzroči hude opekline.
- 6 Pri delu s sekljalnikom bodite zelo pazljivi.
- 7 Dotikajte se izključno delov iz umetne mase – kovinskih delov se ne dotikajte.
- 8 Posode ne napolnite z vsebino nad temperaturo, ki jo še zlahka prenesete (npr. tekočine naj imajo temperaturo pod 40 °C).
- 9 Ne poskušajte drobiti leda, ne poskušajte sekati surovega mesa in bodite izredno previdni z noži.
- 10 Kabel napeljite tako, da ne visi in da se vanj ni mogoče zatakiniti ali spotakniti.
- 11 Napravo in kabel varujte pred stikom z vročimi ploščami, kuhalniki ali gorilniki.
- 12 Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- 13 Naprave ne uporabljajte za ničesar drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- 14 Kabla ne ovijajte okoli mešalnika.
- 15 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- 16 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.



samo za gospodinjsko uporabo

namestitvev/odstranjevanje priključkov

- 1 Pred namestitvijo ali odstranjevanjem priključkov napravo odklopite.
- 2 Če želite namestiti priključek, ga pritisnite na konec ročaja.
- 3 Če želite odstraniti priključek, pritisnite gumba na strani ročaja in potegnite priključek z ročaja.

stikalo ⊕

- 4 Pritisnite stikalo, da zaženete motor, in ga spustite, da motor izključite.

nastavitev hitrosti

- 5 Nastavitev hitrosti zavrtite na zeleno hitrost.
- 6 Razpon sega od 1 (nizka) do 8 (velika hitrost).
- 7 S paličnim delom uporabite veliko hitrost.
- 8 Pri metlici najprej uporabite nizko hitrost, da zmešate sestavine, potem pa preklopite na veliko hitrost za stepanje. Nizka hitrost metlice je idealna za pripravo majoneze.

risbe	4 gumb	8 nož	12 nastavek
1 nastavek hitrosti	5 držalo metlice	9 pokrov vrča	13 nedrseči podstavek
2 stikalo	6 metlica	10 vrč	14 merilna posoda
3 ročaj	7 palični del	11 ročaj	15 sekljalnik

9 Če želite uporabiti vrč in sekljalnik, uporabite nižjo hitrost za bolj grobo in veliko za bolj drobno sekljanje. Če je pomembna velikost sekljanja, boste imeli malo več nadzora pri nižji hitrosti.

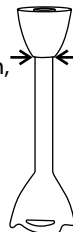
10 Paličnega dela ne uporabljajte več kot 2 minuti, metlice ne uporabljajte več kot 5 minut in sekljalnika ne uporabljajte več kot 30 sekund. Po vsakokratni uporabi pustite motor, da se 2 minuti hladi, preden napravo znova uporabite.

palični del

11 S paličnim delom lahko običajno storite vse, kar lahko storite z mešalnikom, le hitreje in z manj pranja posode – v merilni posodi si pripravite majonezo in napitke z mlekom, sadjem ali obojim. Sestavine lahko premešate ali pasirate kar v posodi, v kateri jih boste skuhali.

12 Ne glede na vrsto poskrbite, da je posoda na stabilni in ravni površini, pri tem pa jo podprite s prosto roko, da preprečite njeno premikanje po delovni površini.

13 Paličnega dela ne potopite več kot do vrha cevi z vzporednimi stranicami.



vroče tekočine

15 Palični del lahko prenese temperature blizu vrelišča. Kadar ga uporabljate v vročih tekočinah, ne pustite, da bi se nož dvignil nad gladilno, saj lahko pride do brizganja tekočine iz posode.

16 Paličnega dela ne uporabljajte v vročem olju – niti v zmerno vročem olju. Morda boste lahko prenesli stik z vročo vodo, olje pri enaki temperaturi pa lahko povzroči boleče opekline. Vodo lahko hitro otrešete s kože, da se ohladi, olje pa se kože oprime in povzroči mehur.

metlica

17 Palični del na splošno uporabljajte za zamenjavo mešalnika, metlico pa za zamenjavo običajne ročne metlice, le da namesto vas dela ročaj.

18 Metlica omogoča počasnejšo in blažjo obdelavo hrane.

19 Zaradi tega je bistveno boljša za pripravo majoneze in snega iz beljakov ter za stepanje jajc.

20 Metlico potisnite v spodnji del držala za metlico.

21 Metlico odstranite tako, da jo preprosto potegnete iz spodnjega dela držala metlice.

✳ Metlice ne potopite globlje kot do dna držala metlice.

vrč in sekljalnik

22 Vrč in sekljalnik lahko uporabite kot mini kuhinjski sekljalnik.

23 Z njim lahko pripravite tudi krušne drobtine, nasekljate orehe in zmeljete posušeno zelenjavo.

24 Odklopite ročaj.

25 Držite za del sekljalnika, ki je iz umetne mase – prste imejte varno oddaljene od noža.

26 Sekljalnik spustite v vrč na nastavek na dnu vrča.

27 Dodajte sestavine – vrča ne napolnite preko oznake za 1000 ml.

28 Namestite pokrov vrča – zgornji del sekljalnika se prilega v pogonski del na spodnji strani pokrova.

29 Na vrh pokrova vrča namestite ročaj.

30 Sekljalnik uporabljajte z nekajsekundnimi vklopi, saj lahko sicer s sekljanjem pretiravate.

31 Odklopite kabel in s pokrova odstranite ročaj.

32 Pokrov previdno vzemite z vrča – pazite, da morebitne kaplje padejo v vrč.

33 Sekljalnik dvignite samo za del iz umetne mase.

34 Za shranjevanje lahko kot pokrov uporabite nedrseči podstavek.

merilna posoda

35 Merilne posode ne napolnite čez oznako za 1000 ml, da preprečite brizganje sestavin.

36 Merilno posodo namestite na stabilno ravno delovno površino in jo podprite s prosto roko.

37 Ne dvignite je z delovne površine, saj se lahko v primeru zdrsa posode poškodujete.

38 Za shranjevanje lahko kot pokrov uporabite neдрseči podstavek.

nega in vzdrževanje

39 Napravo očistite po vsaki uporabi.

40 Napravo izklopite in odklopite.

41 Z noži ravnajte izredno previdno – ne dotikajte se jih neposredno, pri pomivanju uporabite najlonsko krtačo.

42 Površine ročaja obrišite z mehko vlažno krpo.

43 Ročaja ne postavljajte v vodo ali drugo tekočino.

44 Konec paličnega dela očistite v vroči milnici z najlonsko krtačo.

45 Metlico, merilno posodo, vrč in neдрseče podstavke lahko operete v topli milnici.

46 Držalo metlice in pokrov vrča obrišite z vlažno krpo.

47 Poskusite ju ohraniti suhe, saj vsebujeta zobniške prenose za metlico in vrč.

48 Naprave ne postavljajte v vodo ali drugo tekočino.

49 Ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistil ali topil.





simbol smetnjaka

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




recepti

 = za dlan

 = stroki

koriandrov pesto

2  listi koriandra

2  česen

60 g pinjole

125 ml oljčno olje

60 g parmezan, nariban

Koriander, česen, pinjole in polovico olja obdelajte do gladke mase. Prelijte v veliko skledo.

Vmešajte parmezan. Dodajte olje, da uravnate gostoto: Za pomakanje: gosto. Za preliv: srednje.

Za omako za testenine: redko.

recepti so na voljo na našem spletnem mestu:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

σχέδια	4 κουμπί	8 λεπίδα	12 άξονας
1 χειριστήριο ταχύτητας	5 βάση χτυπητηριού	9 καπάκι κανάτας	13 αντιολισθητική βάση
2 διακόπτης	6 χτυπητήρι	10 κανάτα	14 κύπελλο δοσομέτρησης
3 χειρολαβή	7 ράβδος	11 χειρολαβή	15 κόπτης

Διαβάστε τις οδηγίες και κρατήστε τις σε ασφαλές μέρος. Εάν δώσετε τη συσκευή σε άλλο χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, αλλά διατηρήστε τα μέχρι να βεβαιωθείτε ότι η συσκευή λειτουργεί.

σημαντικά μέτρα ασφάλειας

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

- 1 Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά από ή υπό την επίβλεψη υπεύθυνου ενήλικου. Να χρησιμοποιείτε και να αποθηκεύετε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- 2 Μην τοποθετείτε τη χειρολαβή σε υγρό, μην τη χρησιμοποιείτε στο μπάνιο, κοντά σε νερό ή σε εξωτερικό χώρο.
- 3 Η λεπίδα της ράβδου είναι αιχμηρή και περιστρέφεται με υψηλή ταχύτητα.
- 4 Συνεπώς, για την αποφυγή σοβαρού τραυματισμού:
 - 1) μην ενεργοποιείτε τη ράβδο εάν η λεπίδα δεν βρίσκεται εντελώς μέσα στο σκεύος φαγητού
 - 2) απενεργοποιήστε τη ράβδο προτού την αφαιρέσετε από το σκεύος φαγητού
 - 3) μην αγγίζετε τη λεπίδα – ακόμα και κατά τον καθαρισμό
 - 4) να συνδέετε τη συσκευή στο ρεύμα ακριβώς πριν από τη χρήση
 - 5) να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα αμέσως μετά από τη χρήση
 - 6) να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από την αποσυναρμολόγηση και/ή τον καθαρισμό
 - 7) να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση της ράβδου
 - 8) μην αφήνετε το μπλέντερ χωρίς επίβλεψη ενόσω είναι συνδεδεμένο στο ρεύμα
- 5 Μην χρησιμοποιείτε τη ράβδο σε καυτό λάδι – ακόμα και το σχετικά ζεστό λάδι μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.
- 6 Να είστε πολύ προσεκτικοί κατά τον χειρισμό του κόπτη.
- 7 Να πιάνετε μόνο το πλαστικό μέρος – μην αγγίζετε τα μεταλλικά μέρη.
- 8 Η θερμοκρασία των συστατικών στην κανάτα θα πρέπει να σας επιτρέπει να χειρίζεστε άνετα την κανάτα (δηλαδή, η θερμοκρασία των υγρών πρέπει να είναι κάτω από 40°C).
- 9 Μην προσπαθήσετε να θρυμματίσετε πάγο, να ψιλοκόψετε ωμό κρέας και φροντίστε να είστε πολύ προσεκτικοί με τις λεπίδες.
- 10 Τοποθετήστε το καλώδιο έτσι ώστε να μην κρέμεται και να μην μπορεί να μπερδευτεί ή να πιαστεί στα πόδια σας.
- 11 Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από εστίες, τζάκια ή καυστήρες.
- 12 Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- 13 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- 14 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- 15 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.



αποκλειστικά για οικιακή χρήση

τοποθέτηση/αφαίρεση εξαρτημάτων

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση εξαρτημάτων.
- 2 Για την τοποθέτηση ενός εξαρτήματος, πιέστε το μέσα στο άκρο της χειρολαβής.
- 3 Για την αφαίρεση ενός εξαρτήματος, πατήστε τα κουμπιά που βρίσκονται στην πλαϊνή πλευρά της χειρολαβής και τραβήξτε το εξάρτημα ώστε να αφαιρεθεί από τη χειρολαβή.

διακόπτης ⊕

4 Πατήστε τον διακόπτη για την έναρξη του μοτέρ, αφήστε τον για τη διακοπή λειτουργίας.

χειριστήριο ταχύτητας

5 Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας στην επιθυμητή ταχύτητα.

6 Το εύρος ταχυτήτων είναι από 1 (χαμηλή) έως 8 (υψηλή).

7 Χρησιμοποιήστε υψηλή ταχύτητα με τη ράβδο.

8 Με το χτυπητήρι, χρησιμοποιήστε χαμηλή ταχύτητα στην αρχή και κατόπιν υψηλή ταχύτητα για την ανάμειξη. Το χτυπητήρι σε χαμηλή ταχύτητα είναι ιδανικό για την παρασκευή μαγιονέζας.

9 Με την κανάτα και τον κόπτη, χρησιμοποιήστε χαμηλή ταχύτητα για πιο χοντρή κοπή και υψηλή ταχύτητα για ψιλοκόψιμο. Εάν το μέγεθος κοπής είναι σημαντικό, η χαμηλή ταχύτητα σας παρέχει μεγαλύτερο έλεγχο.

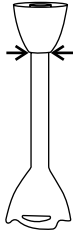
10 Μη χρησιμοποιείτε τη ράβδο συνεχόμενα για περισσότερα από 2 λεπτά, το χτυπητήρι για περισσότερα από 5 λεπτά, τον κόπτη για περισσότερα από 30 δευτερόλεπτα. Αφήστε το μοτέρ να κρυώσει για 2 λεπτά προτού τα χρησιμοποιήσετε εκ νέου.

η ράβδος

11 Σε γενικές γραμμές, η ράβδος μπορεί να κάνει οτιδήποτε κάνει και ένα τυπικό μπλέντερ, αλλά γρηγορότερα και με λιγότερο πλύσιμο – παρασκευή μαγιονέζας, μιλκσέικ, smoothie ή φρουτοποτά στο κύπελλο δοσομέτρησης. Μπορείτε να ψιλοκόψετε, να αναμείξετε ή να πολτοποιήσετε συστατικά σε μια λεκάνη ή το μπολ όπου θα ετοιμάσετε το φαγητό.

12 Όποιο σκεύος και να χρησιμοποιήσετε, βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια και να το κρατάτε με το ελεύθερο χέρι σας ώστε να το αποτρέψετε από το να πέσει από την επιφάνεια εργασίας.

13 Μη βυθίσετε τη ράβδο παραπάνω από το επάνω μέρος στον σωλήνα της παράλληλης πλευράς.



καυτά υγρά

15 Η ράβδος αντέχει σε θερμοκρασίες κοντά στο σημείο βρασμού. Όταν χρησιμοποιείτε τη ράβδο σε καυτά υγρά, μην αφήνετε τη λεπίδα να βγαίνει στην επιφάνεια των υγρών σε γωνία, διότι μπορεί να πιτσιλιστεί υγρό έξω από το μπολ/λεκάνη/σκεύος.

16 Μη χρησιμοποιείτε τη ράβδο σε καυτό λάδι – ούτε και σχετικά ζεστό λάδι. Ενώ ενδέχεται να μπορείτε να αντέξετε το σχετικά ζεστό νερό, το λάδι στην ίδια θερμοκρασία μπορεί να προκαλέσει επώδυνα εγκαύματα. Το νερό απομακρύνεται αμέσως και το δέρμα κρυώνει γρήγορα, αλλά το λάδι κολλάει στο δέρμα και προκαλεί εγκαύματα.

το χτυπητήρι

17 Σε γενικές γραμμές, όταν χρησιμοποιείτε τη ράβδο σε αντικατάσταση του μπλέντερ, χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι στις περιπτώσεις που κανονικά θα χρησιμοποιούσατε έναν αβγοδάρτη, αλλά η λαβή κάνει όλη τη δουλειά, αντί για τους μύς των χεριών σας.

18 Παρέχει μια λιγότερο γρήγορη αλλά πιο ήπια επεξεργασία του φαγητού.

19 Είναι πολύ καλύτερο για τη μαγιονέζα, τη μαρέγκα και το χτύπημα αβγών.

20 Σπρώξτε το χτυπητήρι μέσα στο κάτω μέρος της βάσης χτυπητηριού.

21 Για την αφαίρεση του χτυπητηριού, απλώς τραβήξτε από το κάτω μέρος της βάσης χτυπητηριού.

✳ Μη βυθίζετε το χτυπητήρι πιο μέσα από το κάτω μέρος της βάσης χτυπητηριού.

η κανάτα και ο κόπτης

22 Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την κανάτα και τον κόπτη ως μίνι επεξεργαστή τροφών.

23 Μπορείτε να τρίψετε ψωμί για φρυγανιά, να ψιλοκόψετε καρύδια ή να κονιοροποιησετε αποξηραμένα λαχανικά.

24 Αποσυνδέστε τη χειρολαβή από το ρεύμα.

25 Πιάστε το πλαστικό μέρος του κόπτη – κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από τη λεπίδα.

- 26 Τοποθετήστε τον μέσα στην κανάτα, πάνω από τον άξονα στο κάτω μέρος της κανάτας.
- 27 Προσθέστε τα συστατικά – μην υπερβείτε την ένδειξη 1000 ml της κανάτας.
- 28 Τοποθετήστε το καπάκι στην κανάτα – το επάνω μέρος του κόπτη ασφαλίζει μέσα στο σύστημα κίνησης που βρίσκεται στην εσωτερική πλευρά του καπακιού.
- 29 Προσαρτήστε τη χειρολαβή στο επάνω μέρος του καπακιού της κανάτας.
- 30 Χρησιμοποιήστε τον κόπτη με διακεκομμένες κινήσεις για μερικά δευτερόλεπτα, διαφορετικά μπορεί να υπερθερμανθεί.
- 31 Αποσυνδέστε τη χειρολαβή από το ρεύμα και αφαιρέστε την από το καπάκι.
- 32 Αφαιρέστε προσεκτικά το καπάκι από την κανάτα – φροντίστε οι τυχόν σταγόνες μείγματος να πέσουν μέσα στην κανάτα.
- 33 Αφαιρέστε τον κόπτη κρατώντας τον από το πλαστικό μέρος μόνο.
- 34 Για την αποθήκευση, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την αντιολισθητική βάση ως καπάκι.

το κύπελλο δοσομέτρησης

- 35 Μη γεμίζετε το κύπελλο δοσομέτρησης πάνω από την ένδειξη 1000 ml ώστε να μην χυθεί το περιεχόμενο.
- 36 Τοποθετήστε το επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια και κρατήστε το με το ελεύθερο χέρι σας.
- 37 Μην το σκώσετε από την επιφάνεια εργασίας και το κρατήστε στο χέρι σας – εάν σας γλιστρήσει, μπορεί να τραυματιστείτε.
- 38 Για την αποθήκευση, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την αντιολισθητική βάση ως καπάκι.

φροντίδα και συντήρηση

- 39 Να καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- 40 Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
- 41 Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με τις λεπίδες – μην την κρατάτε απευθείας, χρησιμοποιήστε μια νάιλον βούρτσα καθαρισμού.
- 42 Σκουπίστε τις επιφάνειες της χειρολαβής με ένα μαλακό βρεγμένο πανί.
- 43 Μην τοποθετείτε τη χειρολαβή μέσα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- 44 Καθαρίστε το άκρο της ράβδου που έχει τη λεπίδα σε ζεστό νερό και σαπουνάδα με μια νάιλον βούρτσα.
- 45 Μπορείτε να πλύνετε το χτυπητήρι, το κύπελλο δοσομέτρησης, την κανάτα και τις αντιολισθητικές βάσεις σε ζεστό νερό και σαπουνάδα.
- 46 Σκουπίστε τη βάση χτυπητηριού και το καπάκι της κανάτας με ένα βρεγμένο πανί.
- 47 Προσπαθήστε να τα διατηρήσετε στεγνά, καθώς περιέχουν τα κιβώτια ταχυτήτων για το χτυπητήρι και την κανάτα.
- 48 Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.



σύμβολο κυλιόμενου κάδου

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



συνταγές

1 = κουταλιά της σούπας (15 ml) 5 = κουταλάκι του γλυκού (5 ml) = σκελίδα (εξ)

γλυκόξινη σάλτσα

2 μικρό κομμάτι πιπερόριζα, ξεφλουδισμένη 2 ασκαλώνια 1 σκόρδο
 2 ξύδι από λευκό κρασί 1 σάλτσα σόγιας 1 μουστάρδα
 1 πολτός τομάτας

Χτυπήστε τα όλα στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν μια ομοιομορφη κρέμα. Σερβίρετε με κοτόπουλο, ψάρι, ή σαν ντιπ.

Μπορείτε να βρείτε συνταγές στον ιστότοπό μας: <http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

Olvassa el az utasításokat és tartsa azokat biztos helyen. Ha továbbadja valakinek a készüléket, adja oda az utasításokat is. Vegye le az összes csomagolást, de tartsa meg addig, míg meg nem bizonyosodott arról, hogy a készülék működik.

fontos óvintézkedések

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- 1 Ezt a készüléket csak egy felelős felnőtt használhatja vagy annak felügyelete mellett használható. A készüléket gyermekek által el nem érhető helyen használja és tárolja.
- 2 Ne tegye a fogantyút folyadékba, ne használja azt fürdőszobában, víz közelében vagy a szabadban.
- 3 A mixerrúdon található kés éles és nagy sebességgel forog.
- 4 A súlyos sérülések elkerülése érdekében:
 - a) ne kapcsolja be a készüléket, amíg a kés az ételtartályban van.
 - b) kapcsolja ki a készüléket, mielőtt a kést kiemelné az ételtartályból.
 - c) ne érintse meg a kést, még akkor se, amikor tisztítja
 - d) csak a használat előtt dugja be a készüléket a konnektorba
 - e) használat után azonnal húzza ki a készüléket a konnektorból
 - f) szétszerelés és/vagy tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
 - g) húzza ki a konnektorból a készüléket, mielőtt beillesztené vagy eltávolítaná a mixerrudat.
 - h) ne hagyja őrizetlenül a robotgépet, amíg be van dugva.
- 5 Ne használja forró olajban a mixerrudat – még a mérsékelten forró olaj is komoly égési sérülést okozhat.
- 6 Nagyon figyeljen oda, amikor az aprítót használja.
- 7 Kizárólag a műanyag részt fogja meg – ne érjen a fém részekhez.
- 8 Ne töltsön a kehelybe forróbb anyagot, mint amelyet kényelmesen kezelni tud (pld.: a folyadék hőmérséklete ne haladja meg a 40°C fokot).
- 9 Ne próbáljon meg jeget vágni, nyers húst aprítani és nagyon ügyeljen a késekre.
- 10 Úgy helyezze el a kábelt, hogy az ne lógjon le, ne lehessen benne elesni vagy beleakadni.
- 11 Tartsa a készüléket és a kábelt a melegítő lapoktól, tűzhelylapoktól és égőktől távol.
- 12 Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- 13 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- 14 Ne tekerje körbe a kábelt a robotgép körül.
- 15 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- 16 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.



csak háztartási használatra

tartozékok illesztése/eltávolítása

- 1 Húzza ki a készüléket a konnektorból, mielőtt a tartozékokat hozzáillesztené vagy eltávolítaná.
- 2 Nyomja meg a fogantyú végén található gombot egy tartozék hozzáillesztéséhez.
- 3 A tartozék eltávolításához nyomja meg a fogantyú oldalán található gombokat, és húzza ki a tartozékot a fogantyúból.

kapcsolás ⊕

- 4 Nyomja meg a kapcsológombot a motor elindításához, a kikapcsoláshoz engedje el.

a sebességszabályozók

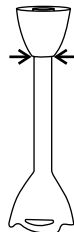
- 5 Állítsa a sebességszabályozót a kívánt sebességre.
- 6 A sebesség 1 (alacsony) és 8 (magas) fokozatok között állítható.
- 7 A mixerrúd használatakor magas sebességet alkalmazzon.
- 8 Habverő használatakor alacsony sebességen vegyítse a keveréket, majd a keveréshez kapcsoljon magas sebességre. A habverő alacsony sebességen való használata megfelelő majonéz készítéséhez.

rajzok	4 gomb	8 kés	12 tengely
1 sebességszabályozó	5 habverő tartó	9 kehely fedő	13 csúszásmentes alap
2 kapcsoló	6 habverő	10 kehely	14 mérőpohár
3 fogantyú	7 mixerrúd	11 fogantyú	15 aprító

- 9 A kehely és az aprító használata során a durva aprításhoz alacsony sebességet alkalmazzon, és magas sebességet a finom aprításhoz. Ha az aprítani kívánt dolog mérete kritikus, az alacsony sebesség nagyobb kontrollt biztosít.
- 10 Ne használja a mixerrudat 2 percnél, a habverőt 5 percnél, az aprítót 30 másodpercnél hosszabb ideig, ezt követően hagyja 2 percig hűlni a motort mielőtt újra használná.

a mixerrúd

- 11 Általánosságban a mixerrúd mindenre képes, amire egy hagyományos robotgép, de gyorsabb és kevesebbet kell mosogatni – majonézt, tejturmixokat, gyümölcssturmixokat vagy gyümölcsitalokat is készíthet a mérőpohárban. A lábosban vagy tálban olyan hozzávalókat keverhet, apríthat vagy pépesíthet, amelyeket meg kíván majd főzni.
- 12 Bármilyen tartályt is használ, bizonyosodjon meg róla, hogy stabil, sima felületen van, és tartsa azt a szabadon lévő kezével, hogy megakadályozza a munkafelületről való elmozdulását.
- 13 Ne merítse a mixerrudat a párhuzamos oldalú cső tetején túl.



forró folyadékok

- 15 A mixerrúd forráspont közeli hőmérsékletig ellenálló. Amikor a mixerrudat forró folyadékokban használja, ne engedje, hogy a kés a folyadék felszínével ferdén érintkezzen, mert kifröcskölhet a tálból/lábosból/tartályból.
- 16 Ne használja forró olajban a mixerrudat – még a mérsékelten forró olaj is komoly égési sérülést okozhat. Ha a meglehetősen forró vizet el is viseli, ugyanolyan hőmérsékletű olaj fájdalmas égési sérüléseket okoz. A víztől könnyen meg tud szabadulni és a bőr gyorsan lehűl, de az olaj ráragad a bőrre és felhólyagosítja.

a habverő

- 17 Általánosságban, amikor a robotgép helyettesítésére mixerrudat használ, használja a habverőt, ahol normál esetben a gömbhabverőt használná, de hagyja, hogy a fogantyú tegye a dolgát, a karizmának alkalmazása helyett.
- 18 A kezelni kívánt ételhez lassabban és finomabban közelít.
- 19 Sokkal megfelelőbb majonézhez, tojásbabhoz és tojásfelveréshez.
- 20 Nyomja be a habverőt a habverőtartó alján.
- 21 A habverő eltávolításához egyszerűen húzza ki azt a habverőtartó aljából.
- ✱ Ne merítse a habverőt a habverőtartó alján túl.

a kehely és az aprító

- 22 A kehelyt és az aprítót használhatja mini étel robotgépként.
- 23 Lehet vele kenyérmorzsát készíteni, diót aprítani és száraz zöldséget porrá törni.
- 24 Húzza ki a fogantyút.
- 25 Az aprító műanyag részeit fogja – tartsa távol az ujjait a késtől.
- 26 Helyezze azt a kehelybe, a kehely alján lévő tengely fölé.
- 27 Adagolja a hozzávalókat – ne töltse fel a kancsót az 1000 ml-e jelzésen túl.
- 28 Illessze fel a kehelyfedőt – az aprító teteje illeszkedik a fedő alsó részén lévő menethez.
- 29 Illessze a fogantyút a kehelyfedő tetejére.
- 30 Néhány másodperces megszakításokkal használja az aprítót, különben túlterhelheti.
- 31 Húzza ki a fogantyút, majd távolítsa el a fogantyút a fedőről.
- 32 Emelje fel finoman a fedőt a kehelyről – kerülje el, hogy a fedőről a folyadék belecsepegjen a kehelybe.

- 33 Az aprítót csak a műanyag részeinél emelje fel.
34 Tároláshoz használhatja a csúszásmentes alapot fedőként.

mérőpohár

- 35 Ne töltsse a mérőpoharat az 1000 ml-es jelzésen túl, hogy meggátolja a tartalom kiömlését.
36 Helyezze azt stabil, sima munkafelületre, és tartsa a szabadon lévő kezével.
37 Ne emelje fel a munkafelületről és tartsa a kezében – ha megcsúszik, megsértheti magát.
38 Tároláshoz használhatja a csúszásmentes alapot fedőként.

ápolás és karbantartás

- 39 Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
40 Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a konnektorból.
41 Óvatosan bánjon a késekkel – ne érjen hozzájuk közvetlenül, használjon műanyag kefével.
42 Finom, nedves ruhával törölje át a fogantyú felületét.
43 Ne tegye a fogantyút vízbe vagy más folyadékba.
44 A mixerrúd kés felőli végét meleg szappanos vízben tisztítsa meg műanyag kefével.
45 A habverőt, a mérőpoharat, a kelyhet és a csúszásmentes alapot moshatja meleg, szappanos vízben.
46 Törölje át nedves ruhával a habverő tartót és a kehelyfedőt.
47 Próbálja meg szárazon tartani ezeket, mert a habverőhöz és kehelyhez tartozó fogaskerekes hajtóművet tartalmazzák.
48 Ne tegye a készüléket vízbe vagy bármilyen más folyadékba.
49 Ne használjon durva tisztító szereket, súroló szereket vagy oldószereket.





kerekes szeméttároló jel

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




receptek

 = maroknyi

 = gerezd

koriander pesztó

2  koriander levelek

2  fokhagyma

60 g fenyőmagok

125 ml olívaolaj

60 g reszelt parmezán

Mixelje össze a koriandert, a fokhagymát, fenyőmagvakat és az olaj felét, míg sima nem lesz.

Tegye át egy nagy tálba. Keverje bele a parmezánt. Adjon hozzá olajat, hogy a megfelelő állagú legyen: Mártáshoz: sűrű. Bevonathoz: közepes. Tészta szószhoz: híg.

recepteket weboldalunkon talál:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

çizimler	4 düğme	8 bıçak	12 şaft
1 hız kontrolü	5 çırpıcı yuvası	9 sürahi kapağı	13 kaymaz taban
2 düğme	6 çırpıcı	10 sürahi	14 hazne
3 sap	7 blender ayağı	11 sap	15 doğrayıcı

Talimatları okuyun ve saklayın. Cihazı bir başka kişiye verirsiniz, talimatları da iletin. Tüm ambalajı çıkarın, ancak cihazın doğru şekilde çalıştığından emin olana dek muhafaza edin.

önemli güvenlik kuralları

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

- 1 Bu cihaz sadece sorumlu bir yetişkin tarafından veya onun gözetimi altında kullanılmalıdır. Cihazı, çocukların erişemeyeceği konumlarda kullanın ve saklayın.
- 2 Sapı sıvıya batırmayın; banyoda, su kaynağı yakınında veya dış mekânlarda kullanmayın.
- 3 Blender bıçağı keskindir ve yüksek hızda döner.
- 4 Bu nedenle oluşabilecek ciddi yaralanmalardan kaçınmak için:
 - a) cihazı, bıçak yiyecek kabının içine tamamen girene dek çalıştırmayın,
 - b) bıçağı yiyecek kabından çıkarmadan önce cihazı kapatın,
 - c) bıçağı temizleme sırasında dahi asla dokunmayın,
 - d) cihazı kullanmaya başlamadan hemen önce prize takın,
 - e) cihazı kullandıktan hemen sonra prizden çıkarın,
 - f) cihazı demonte etmeden veya temizlemeden önce prizden çıkarın,
 - g) cihazı, blender ayağını takmadan veya çıkarmadan önce prizden çıkarın,
 - h) blenderi prize takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- 5 Blender ayağını kızgın yağ içinde kullanmayın, sıcak yağ ciddi yanıklara yol açabilir.
- 6 Doğrayıcıyla işlem yaparken çok dikkatli olun.
- 7 Sadece plastik kısımdan tutun, metal parçalara dokunmayın.
- 8 Kabı, rahatça işlem yapabileceğiniz ısıdan (örn. 40°C'nin altındaki sıvılar) daha sıcak bir malzeme ile doldurmayın.
- 9 Blender ile buz kırmaya ve çiğ et doğramaya çalışmayın ve bıçaklara çok dikkat edin.
- 10 Elektrik kablosunu herhangi bir cismin üzerinden sarkmayacak ve takılma veya tökezlenmeye izin vermeyecek şekilde yönlendirin.
- 11 Cihazı ve elektrik kablosunu elektrikli veya alevli ocak, ızgara ve fırınlardan uzak tutun.
- 12 Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- 13 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- 14 Elektrik kablosunu blenderin etrafına sarmayın.
- 15 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- 16 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.



sadece ev içi kullanım

eklentileri takma/çıkarma

- 1 Eklentileri takmadan veya çıkarmadan önce cihazın fişini prizden çekin.
- 2 Bir eklentiyi takmak için, sapın ucuna doğru itin.
- 3 Eklentiyi çıkarmak için, sapın yan tarafındaki düğmelere basın ve eklentiyi çekerek saptan ayırın.

düğme ⊕

- 4 Motoru başlatmak için düğmeye basın, kapatmak için düğmeyi serbest bırakın.

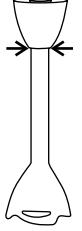
hız kumandası

- 5 Hız kumandasını istediğiniz hıza çevirin.
- 6 Kadran, 1 (düşük) ile 8 (yüksek) arasındadır.
- 7 Blender ayağını, yüksek hızda çalıştırın.

- 8 Çırpıcı ile çalışırken, karışımı bütünleştirmek için düşük hızı tercih edin, ardından karıştırmak için yüksek hıza geçin. Düşük hızda çalışan bir çırpıcı, mayonez yapımı için idealdir.
- 9 Sürahi ve doğrayıcı ile çalışırken, daha kalın parçalar elde etmek için düşük hızı ve daha ince parçalar elde etmek için yüksek hızı kullanın. Parçaların büyüklüğü önemli olduğunda, düşük hız size daha fazla kontrol olanağı sağlar.
- 10 Blender ayağını 2 dakikadan, çırpıcıyı 5 dakikadan, doğrayıcıyı 30 saniyeden uzun süre kullanmayın ve yeniden kullanmaya başlamadan önce, motorun soğuması için 2 dakika bekleyin.

blender ayağı

- 11 Genelde blender ayağı, normal bir blenderin yapabileceği her şeyi yapabilir, ancak daha hızlıdır ve daha az bulaşık çıkarır; mayonez, milkshake, smoothies veya meyveli içecekler haznenin içinde yapılır. Malzemeleri, pişireceğiniz tencere veya kaseğin içinde karıştırabilir, çırpabilir veya ezebilirsiniz.
- 12 Hangi kabı kullanırsanız kullanın, kabın sağlam ve düz bir yüzey üzerinde olmasına dikkat edin ve kabı, çalışma tezgahının üzerinde hareket etmemesi için serbest elinizle destekleyin.
- 13 Blender ayağını, paralel kenarlı borunun üst kısmı diğer tarafa geçecek şekilde sıvıya daldırmayın.



sıcak sıvılar

- 15 Blender ayağı, kaynama noktasına yakın ısılarla dayanabilir. Cihazı sıcak sıvılarda kullanırken, bıçağın yüzeye eğimle temas etmesine izin vermeyin, kase/tencere/kap dışına sıvı sıçratabilirsiniz.
- 16 Blender ayağını kızgın, hatta sıcak yağ içinde kullanmayın. Oldukça sıcak suya dayanabilirsiniz, ancak aynı ısıdaki yağ, ciddi yanıklara neden olabilir. Su derhal akar ve cilt hızla kurur, ancak yağ cilde yapışarak su toplamaya neden olacaktır.

çırpıcı

- 17 Genel olarak, bir blender yerine blender ayağını kullanırken, normalde bir balon çırpıcı kullandığınız yerlerde çırpıcıyı kullanın, ancak burada işi, kol kaslarınız yerine cihazın sapı yapacaktır.
- 18 Üzerinde çalıştığınız yiyeceğe daha yavaş, daha hassas işlem yapar.
- 19 Mayonez ve mereng yapımı ile yumurta çırpma işlemi için çok daha uygundur.
- 20 Çırpıcıyı, çırpıcı yuvasının en alt noktasına kadar itin.
- 21 Çırpıcıyı çıkarmak için, çırpıcı yuvasının dibinden çekin,
- ✳ Çırpıcıyı, çırpıcı yuvasının tabanı sıvının içinde kalacak şekilde sıvıya daldırmayın.

sürahi ve doğrayıcı

- 22 Sürahi ve doğrayıcıyı, mini bir gıda robotu olarak kullanabilirsiniz.
- 23 Size ayrıca ekmek kırıntısı yapacak, kurutulmuş sebzeleri toz haline getirecek ve fındık, ceviz, vb. kuruyemişleri doğrayacaktır.
- 24 Sapın fişini prizden çıkarın.
- 25 Doğrayıcının plastik kısmını kavrayın; parmaklarınızı bıçaktan mümkün olduğunca uzak tutun.
- 26 Sürahinin tabanındaki şaftın üzerine indirin.
- 27 Malzemeleri ilave edin; sürahiye, 1000 ml işaretinin üzerinde doldurmayın.
- 28 Sürahinin kapağını takın; doğrayıcının üst kısmı, kapağın alt tarafındaki döndürme başlıklarına uyumludur.
- 29 Cihazın sapını, sürahi kapağının üst kısmına takın.
- 30 Doğrayıcıyı, fasıllı olarak birkaç saniye boyunca çalıştırın, aksi takdirde yiyeceği aşırı işleme tehlikesi doğar.
- 31 Sapın fişini prizden çekin ve kapaktan çıkarın.

32 Kapağı sürahidenden yavaşça kaldırın; kapakta kalan malzemenin sürahiye damlamamasına dikkat edin.

33 Doğrayıcıyı, sadece plastik kısmından tutarak kaldırın.

34 İşlem gören malzemeyi saklamak için, kaymaz tabanı bir kapak olarak kullanabilirsiniz.

hazne

35 İçindekilerin etrafa sıçramaması için haznedeki 1000 mg işaretinin üzerinde doldurmayın.

36 Kabı sağlam ve düz bir çalışma tezgahının üzerine yerleştirin ve serbest elinizle destekleyin.

37 Çalışma tezgahından kaldırarak elinizde tutmayın; elinizden kaydığı takdirde kendinizi yaralayabilirsiniz.

38 İşlem gören malzemeyi saklamak için, kaymaz tabanı bir kapak olarak kullanabilirsiniz.

temizlik ve bakım

39 Her kullanımdan sonra cihazı temizleyin.

40 Cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.

41 Bıçaklara çok dikkat edin; onlarla asla doğrudan bir işlem yapmayın, naylon bir bulaşık fırçası kullanın.

42 Sapın yüzeyini yumuşak, nemli bir bezle silin.

43 Sapı, suya veya herhangi bir sıvıya daldırmayın.

44 Blender ayağının bıçaklı ucunu sıcak sabunlu suda, naylon bir fırçayla temizleyin.

45 Çırpıcıyı, kulpunu, sürahiyi ve kaymaz tabanı sabunlu ılık suda yıkayabilirsiniz.

46 Çırpıcı yuvasını ve sürahi kapağını nemli bir bezle silin.

47 Çırpıcının ve sürahinin vites kutusunu barındırdıklarından, bu parçaları kuru tutmaya çalışın.

48 Cihazı su veya başka herhangi bir sıvı içine daldırmayın.


49 Temizlik sırasında sert veya aşındırıcı temizlik maddeleri veya çözeltilerini kullanmayın.


atık konteyneri simgesi

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





yemek tarifleri

 = bir avuç

 = sarımsak dişi (dişleri)

kişnişli pesto

2  kişniş yaprakları

2  sarımsak

60 g çam fıstığı

125 ml zeytinyağı

60 g Parmesan, rendelenmiş

Kişnişi, sarımsağı, çam fıstığını ve yağın yarısını pürüzsüz bir karışım olana dek robottan geçirin.

Büyük bir kaba aktarın. Parmesan peynirini ekleyin. Kıvamı ayarlamak için yağ ekleyin: Dip soslar için: koyu. Üst soslar için: orta. Makarna sosları için: sulu.

web sitemizde yemek tarifleri de verilmektedir:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

Citiți instrucțiunile și păstrați-le bine. Dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați complet ambalajul, însă păstrați-l până sunteți sigur că aparatul funcționează.

prevederi importante de siguranță

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

- 1 Acest aparat trebuie folosit doar de către, ori sub supravegherea unui adult responsabil. Nu folosiți lângă și nu depozitați aparatul la îndemâna copiilor.
- 2 Nu puneți mânerul în lichid, nu îl folosiți în baie, lângă apă sau afară.
- 3 Lama axului este ascuțită și se rotește cu viteză mare.
- 4 În concluzie, pentru a evita răniile grave:
 - a) nu porniți aparatul până când lama nu se află în interiorul recipientului pentru alimente
 - b) opriți aparatul înainte de a ridica lama de pe recipientul pentru alimente
 - c) nu atingeți lama – nici măcar atunci când o curățați
 - d) nu băgați aparatul în priză decât imediat înainte de folosire
 - e) scoateți-l din priză imediat după folosire
 - f) scoateți-l din priză înainte de demontare și/sau curățare
 - g) înainte de a monta sau demonta axul, scoateți aparatul din priză
 - h) nu lăsați blenderul nesupravegheat atunci când este în funcțiune
- 5 Nu utilizați axul în ulei fierbinte – chiar și uleiul doar puțin fierbinte poate cauza arsuri grave.
- 6 Fiți extrem de precauți atunci când umblați cu tocătorul.
- 7 Atingeți doar plasticul – nu atingeți piesele metalice.
- 8 Nu umpleți vasul cu produse prea fierbinți (ex. lichide cu temperatură mai mare de 40°C).
- 9 Nu încercați să spargeți gheață, nu încercați să tăiați carne crudă și aveți grijă la lame.
- 10 Așezați cablul în așa fel încât să nu atârne, ca să nu poată fi prins sau agățat.
- 11 Feriți aparatul și cablul de plite, sobe sau arzătoare.
- 12 Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- 13 Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- 14 Nu înfășurați cablul în jurul blenderului.
- 15 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- 16 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidente.



exclusiv pentru uz casnic

montarea/demontarea accesoriilor

- 1 Înainte de a monta sau demonta accesoriile, scoateți aparatul din priză.
- 2 Pentru a monta un accesoriu, împingeți-l până la capătul mânerului.
- 3 Pentru a demonta accesoriul, apăsați butonul de pe partea laterală a mânerului și împingeți-l pentru a-l scoate de pe mâner.

butonul ⊕

- 4 Apăsați butonul pentru a porni motorul, eliberați-l pentru a-l opri.

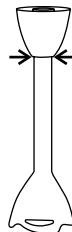
controlul vitezei

- 5 Reglați comanda de control al vitezei la viteza pe care o doriți.
- 6 Treptele de viteză sunt de la 1 (cea mai mică) la 8 (cea mai mare).
- 7 Pentru ax, folosiți cea mai mare viteză.
- 8 Pentru tel, folosiți viteză mică, pentru a încorpora amestecul, apoi comutați pe viteză mare, pentru a amesteca. Telul la viteză mică este ideal pentru maioneză.
- 9 Pentru cană și tocător, folosiți viteză mică pentru bucăți mari, și viteză mică pentru bucăți mici. Dacă mărimea bucății este importantă, veți avea mai mult control folosind viteză mică.
- 10 Nu folosiți axul mai mult de 2 minute, telul mai mult de 5 minute, tocătorul mai mult de 30 secunde, apoi lăsați motorul să se răcească timp de 2 minute înainte de a-l folosi din nou.

schite	4 buton	8 lamă	12 ax
1 comandă de control al vitezei	5 suport tel	9 capac vas	13 suport anti-alunecare
2 întrerupător	6 tel	10 vas	14 pahar
3 mâner	7 ax	11 mâner	15 tocător

axul

- 11 În general, axul poate face tot ceea ce poate face un blender normal, însă mai rapid, și necesitând spălare mai facilă – la maioneză, milkshake-uri sau băuturi din fructe în pahar. Puteți amesteca, scoate pulpa sau face piure din ingrediente, din cratița sau bolul în care le veți găti.
- 12 Indiferent de recipientul pe care îl folosiți, asigurați-vă că este așezat pe o suprafață stabilă, plată, și țineți-l cu mâna ca să nu cadă de pe suprafața de lucru.
- 13 Nu introduceți axul prin partea superioară a tubului plasat lateral paralel.



lichide fierbinți

- 15 Axul va suporta temperaturi apropiate de punctul de fierbere. Atunci când utilizați axul în lichide fierbinți, nu lăsați lama să atingă suprafața, deoarece riscați să pulverizați lichid în afara bolului/tigăii/recipientului.
- 16 Nu folosiți axul cu ulei fierbinte – nici măcar ulei moderat fierbinte. În vreme ce este probabil să suportați apă puțin fierbinte, uleiul la aceeași temperatură va cauza arsuri dureroase. Apa poate fi aruncată imediat, iar pielea se va răci rapid, însă uleiul se va lipi de piele și o va arde.

telul

- 17 În general, în vreme ce folosiți axul pentru a înlocui un blender, folosiți telul atunci când în mod normal ați folosi un tel în formă de pară, însă lăsați mânerul să lucreze în loc să folosiți mușchii de la mână.
- 18 Acesta se comportă mai delicat, prin mișcări mai lente, cu alimentele.
- 19 Este mult mai bun pentru maioneză, bezele și bătutul ouălor.
- 20 Împingeți telul în capătul suportului pentru tel.
- 21 Pentru a scoate telul nu trebuie decât să îl trageți de pe capătul suportului pentru tel,
- ✳ Nu introduceți telul prin partea inferioară a suportului.

vasul și tocătorul

- 22 Puteți folosi vasul și tocătorul pe post de mini robot de bucătărie.
- 23 Poate fi folosit și pentru a fărâmița pâinea, a sparge nuci și a face pudră din legume uscate.
- 24 Deconectați mânerul.
- 25 Țineți partea din plastic a tocătorului – aveți grijă să nu atingeți lama cu degetele.
- 26 Introduceți-l în vas, peste axul din partea de jos a vasului.
- 27 Adăugați ingredientele – nu depășiți limita marcată de 1000ml.
- 28 Puneți capacul vasului - partea de sus a tocătorului se montează în angrenajul din partea de sub capac.
- 29 Montați mânerul pe partea de sus a capacului vasului.
- 30 Folosiți tocătorul în ture de câteva secunde, altfel riscați să tocați prea tare.
- 31 Deconectați mânerul, apoi îndepărtați mânerul de pe capac.
- 32 Ridicați ușor capacul de pe vas – aveți grijă să nu cadă nicio picătură în vas.
- 33 Țineți tocătorul numai de partea din plastic.
- 34 Pentru depozitare, puteți folosi suportul anti-alunecare drept capac.

paharul

- 35 Pentru a preveni împrăștierea conținutului, nu depășiți limita de 1000ml marcată pe pahar.
- 36 Așezați-l pe o suprafață de lucru stabilă, plată, și țineți-l cu mâna liberă.
- 37 Nu îl ridicați de pe suprafața de lucru și nu îl țineți în mână – dacă alunecă, vă veți răni.
- 38 Pentru depozitare, puteți folosi suportul anti-alunecare drept capac.

Îngrijire și întreținere

39 Curățați aparatul după fiecare folosire.

40 Opriiți aparatul și scoateți-l din priză.

41 Fiți foarte atenți cu lamele - nu le manevrați direct, folosiți o perie din nailon.

42 Ștergeți suprafețele mânerului cu o cârpă ușor umedă.

43 Nu puneți mânerul în apă sau în alt lichid.

44 Curățați capătul lamei axului în apă fierbinte cu detergent, folosind o perie din nailon.

45 Puteți spăla telul, paharul, vasul și suporturile anti-alunecare în apă caldă cu detergent.

46 Ștergeți suportul pentru tel și capacul vasului cu o cârpă umedă.

47 Încercați să le țineți uscate, deoarece conțin mecanisme pentru tel și vas.

48 Nu puneți aparatul în apă sau în alt lichid.

49 Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau duri sau solvenți.




simbolul wheelie bin

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





rețete

 = un pumn

 = cățel/căței

pesto de coriandru

2  frunze de coriandru

2  usturoi

60 g semințe de pin

125 ml ulei de măsline

60 g Parmezan, ras

Procesați coriandrul, usturoiul, semințele de pin și jumătate din cantitatea de ulei până când se înmoaie. Transferați amestecul într-un castron mare. Adăugați parmezanul și amestecați.

Adăugați ulei pentru a ajusta consistența. Pentru sos: consistent. Pentru garnitură: mediu. Pentru sos de paste: subțire.

rețete disponibile pe site-ul nostru web

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

илюстрации	6 тел за разбиване	12 шпиндел
1 контрол на скоростта	7 приставка за пасиране	13 неплъзгаща се основа
2 ключ	8 острие	14 градуирана чаша
3 дръжка	9 капак на каната	15 приставка за надробвяване
4 бутон	10 кана	
5 държач на телта за разбиване	11 дръжка	

Прочетете инструкциите и ги запазете. Ако предадете уреда на друго лице, предайте и инструкциите. Отстранете опаковката, но я запазете, докато се уверите, че уредът работи.

важни предпазни мерки

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

- 1 Уредът трябва да се използва само от или под надзора на отговорно пълнолетно лице. Използвайте и съхранявайте уреда далеч от достъп на деца.
- 2 Не поставяйте дръжката в течност, не я използвайте в банята, близо до вода или навън.
- 3 Острието на приставката за пасиране е остро и се върти с висока скорост.
- 4 Затова, за да избегнете сериозно нараняване:
 - 1) не включвайте, докато острието не е вътре в съда за храната.
 - 2) изключете, преди да повдигнете острието от съда за храната.
 - 3) не докосвайте острието – дори, когато го почиствате
 - 4) не включвайте в контакта, докато не сте започнали да го използвате
 - 5) изключете от контакта веднага след употреба
 - 6) изключете от контакта преди демонтаж и/или почистване
 - 7) изключете от контакта, преди да поставяте или сваляте приставката за пасиране
 - 8) не оставяйте пасатора без надзор, докато е включен в контакта
- 5 Не използвайте приставката за пасиране в горещо олио – дори умерено горещото олио може да предизвика голямо изгаряне.
- 6 Особено внимавайте, когато работите с приставката за надробвяване.
- 7 Работете само с пластмасата – не докосвайте металните части.
- 8 Не пълнете каната с нищо по-горещо от това, с което можете да работите комфортно (т.е. температура на течността под 40°C).
- 9 Не се опитвайте да натрошавате лед, не се опитвайте да накълцате сурово месо и внимавайте много с остриетата.
- 10 Разположете кабела така, че да не виси и да няма опасност от заплитане или препъване в него.
- 11 Дръжте уреда и кабела на разстояние от котлони, готварски плочи или печки.
- 12 Не използвайте аксесоари или приложения, различни от тези, предоставени от нас.
- 13 Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- 14 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- 15 Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.



само за домашна употреба

поставяне/сваляне на приставки

- 1 Изключете уреда от контакта, преди да поставяте или сваляте приставките.
- 2 За да монтирате приставката, натиснете я до края на дръжката.
- 3 За да свалите приставката, натиснете бутоните от страни на дръжката и издърпайте приставката от дръжката.

превключвател

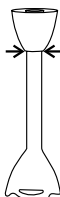
- 4 Натиснете превключвателя, за да стартирате двигателя, освободете го, за да го изключите.

контрол на скоростта

- 5 Завъртете контрола на скоростта до желаната скорост.
- 6 Диапазонът е от 1 (ниска) до 8 (висока).
- 7 Използвайте висока скорост с приставката за пасиране.
- 8 С телта за разбиване използвайте ниска скорост, за да уеднаквите сместа, после я сменете с висока скорост за смесването. Телта за разбиване при ниска скорост е идеална за правенето на майонеза.
- 9 С каната и приставката за надробвяване използвайте ниска скорост за по-едро надробвяване, и висока скорост за фино надробвяване. Ако размерът на надробвяването е критичен, ниската скорост ви дава малко повече контрол.
- 10 Не използвайте приставката за пасиране за повече от 2 минути, телта за разбиване за повече от 5 минути, приставката за надробвяване за повече от 30 секунди, след това оставете двигателят да се охлади за 2 минути, преди да го използвате отново.

ръкохватката

- 11 Принципно, приставката за пасиране може да върши всичко, което може да прави един обикновен пасатор, но по-бързо и с по-малко миене – правете майонеза, млечни шейкове, гладки теста или плодови напитки в градуираната чаша. Можете да смесвате, смилате или пюрирате съставките в тигана или в купата, в които ще ги готвите.
- 12 Какъвто и съд да използвате, уверете се, че той е върху стабилна, плоска повърхност и го подкрепяйте със свободната си ръка, за да предотвратите разместването му по работната повърхност.
- 13 Не потапяйте приставката за пасиране над горната част на тръбата с успоредните страни.



горещи течности

- 15 Приставката за пасиране ще издържи на температури близо до точката на кипене. Когато я използвате в горещи течности, не позволявайте острието да удря повърхността под ъгъл, понеже може да разпръснете течност извън купата/тавата/съда.
- 16 Не използвайте приставката за пасиране в горещо олио – нито даже в умерено горещо олио. Докато Вие може да сте в състояние да търпите сравнително гореща вода, олиото при същата температура ще предизвика болезнени изгаряния.

телта за разбиване

- 17 Принципно казано, когато използвате приставката за пасиране, за да заместите пасатора, използвайте телта за разбиване в случаите, в които обикновено бихте ползвали неръждаем тел за разбиване, но оставете дръжката да върши работата, вместо мускулите на ръцете ви.
- 18 Тя има по-бавен и по-деликатен подход към храната, с която работите.
- 19 Много по-добра е за майонеза, целувки и разбиване на яйца.
- 20 Притиснете телта за разбиване към дъното на държача на телта за разбиване.
- 21 За да свалите телта за разбиване, просто я издърпайте от дъното на държача на телта за разбиване.
- ✳ Не потапяйте телта за разбиване след дъното на държача на телта за разбиване.

каната и приставката за надробвяване

- 22 Може да използвате каната и приставката за надробвяване като мини-робот за обработка на храната.
- 23 Тя може да прави и галета, да мели ядки и да мели на прах сушени зеленчуци.
- 24 Изключете дръжката от контакта.
- 25 Дръжте пластмасовата част на приставката за надробвяване – пазете пръстите си достатъчно далеч от острието.
- 26 Поставете я долу в каната, върху шпиндела в дъното на каната.

- 27 Добавете съставките – не пълнете каната над маркировката 1000 мл.
- 28 Поставете капака на каната – горната част на приставката за надробяване се помества в задвижването от долната страна на капака.
- 29 Монтирайте дръжката към горната част на капака на каната.
- 30 Използвайте приставката за надробяване на импулси от по няколко секунди, иначе рискувате да я претоварите.
- 31 Изключете дръжката от контакта, след това свалете дръжката от капака.
- 32 Повдигнете капака внимателно от каната – внимавайте да не падат капки в каната.
- 33 Повдигайте приставката за надробяване само за пластмасовата част.
- 34 При съхранението можете да използвате неплъзгащата се основа като капак.

градуираната чаша

- 35 Не пълнете над маркировката 1000 мл на градуираната чаша, за да предотвратите разливането на съдържанието.
- 36 Разположете върху стабилна, равна работна повърхност и я подкрепяйте със свободната си ръка.
- 37 Не я повдигайте от работната повърхност и не я дръжте в ръката си - ако се изплъзне, ще се нараните.
- 38 При съхранението можете да използвате неплъзгащата се основа като капак.

грижи и поддръжка

- 39 Почиствайте уреда след всяко използване.
- 40 Изключете уреда и го извадете от контакта.
- 41 Много внимавайте с остриетата – не работете директно с тях, използвайте найлонова почистваща четка.
- 42 Избършете повърхностите на дръжката с мека влажна кърпа.
- 43 Не поставяйте дръжката във вода или друга течност.
- 44 Почиствайте режещият край на приставката за пасиране с гореща вода и сапун, и с найлонова четка.
- 45 Можете да миете телта за разбиване, градуираната чаша, каната и неплъзгащите се основи в топла сапунена вода.
- 46 Избършете държача на телта за разбиване и капака на каната с влажна кърпа.
- 47 Опитвайте се да ги пазите сухи, тъй като те съдържат предавателните кутии за телта за разбиване и каната.
- 48 Не поставяйте уреда във вода или в друга течност.





символ „зачеркнато кошче за боклук“

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.




рецепти

 = шепи


 = скилидка(и)

песто с кориандър

2  листа от кориандър

60 g борови ядки

60 g Пармезан, настърган

2  чесън

125 ml зехтин

Разбийте кориандъра, чесъна, боровите ядки и половината от зехтина до получаване на гладка смес. Прехвърлете в голяма купа. Добавете, като разбърквате, пармезана. Добавете зехтин според желаната гъстота: За топене: гъсто. За заливка: средно гъсто. За сос за паста: рядко.

рецепти има на нашата уеб страница:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

Read the instructions and keep them safe. If you pass the appliance on, pass on the instructions too. Remove all packaging, but keep it till you know the appliance works.

important safeguards

Follow basic safety precautions, including:

- 1 This appliance must only be used by a responsible adult. Use and store the appliance out of reach of children.
- 2 Don't put the handle in liquid, don't use it in a bathroom, near water, or outdoors.
- 3 The wand blade is sharp and it rotates at high speed.
- 4 So, to avoid serious injury:
 - a) don't switch on till the blade is inside the food container
 - b) switch off before lifting the blade from the food container
 - c) don't touch the blade – even when cleaning
 - d) don't plug in till just before use
 - e) unplug immediately after use
 - f) unplug before dismantling and/or cleaning
 - g) unplug before fitting or removing the wand
 - h) don't leave the appliance unattended while plugged in
- 5 Don't use the wand in hot oil – even moderately hot oil can cause a nasty burn.
- 6 Take great care when handling the chopper.
- 7 Handle only the plastic – don't touch the metal parts.
- 8 Don't fill the jug with anything hotter than you can comfortably handle (i.e. liquid temperature below 40°C).
- 9 Don't try to chip ice, don't try to chop raw meat, and take great care with the blades.
- 10 Route the cable so it doesn't overhang, and can't be tripped over or caught.
- 11 Keep the appliance and the cable away from hotplates, hobs or burners.
- 12 Don't fit an attachment or accessory other than those we supply.
- 13 Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- 14 Don't wrap the cable around the blender.
- 15 Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.
- 16 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, in order to avoid hazard.



household use only

fitting/removing attachments

- 1 Unplug the appliance before fitting or removing attachments.
- 2 To fit an attachment, push it on to the end of the handle.
- 3 To remove the attachment, press the buttons on the side of the handle, and pull the attachment off the handle.

switch ⊕

- 4 Press the switch to start the motor, release it to switch off.

speed control

- 5 Turn the speed control to the speed you want.
- 6 The range is from 1 (low) to 8 (high).
- 7 Use high speed with the wand.
- 8 With the whisk, use low speed to incorporate the mixture, then change to high speed for mixing. The whisk at low speed is ideal for making mayonnaise.
- 9 With the jug and chopper, use low speed for a coarser chop, and high speed for a fine chop. If the size of the chop is critical, low speed gives you a bit more control.
- 10 Don't use the wand for more than 2 minutes, the whisk for more than 5 minutes, the chopper for more than 30 seconds, then let the motor cool for 2 minutes before using it again.

drawings	4 button	8 blade	12 spindle
1 speed control	5 whisk holder	9 jug lid	13 non-slip base
2 switch	6 whisk	10 jug	14 beaker
3 handle	7 wand	11 handle	15 chopper

the wand

- 11 Generally, the wand can do anything a normal blender can do, but faster, and with less washing up – make mayonnaise, milkshakes, smoothies, or fruit drinks in the beaker. You can blend, pulp or purée ingredients in the pan or bowl you're going to cook them in.
- 12 Whatever container you use, make sure it's on a stable, flat surface, and support it with your free hand, to prevent it wandering over the work surface.
- 13 Don't immerse the wand past the top of the parallel-sided tube.



hot liquids

- 15 The wand will withstand temperatures near boiling point. When using it in hot liquids, don't let the blade break the surface at an angle, as you might spray liquid outside the bowl/pan/container.
- 16 Don't use the wand in hot oil – not even moderately hot oil. While you may be able to stand fairly hot water, oil at the same temperature will cause painful burns. Water can be thrown off immediately and the skin will rapidly cool, but oil will stick to the skin and blister it.

the whisk

- 17 Generally speaking, while you use the wand to replace a blender, use the whisk where you would have normally used a balloon whisk, but let the handle do the work, instead of your arm muscles.
- 18 It has a slower, gentler approach to the food you are handling.
- 19 It's much better for mayonnaise, meringues, and whisking eggs.
- 20 Push the whisk into the bottom of the whisk holder.
- 21 To remove the whisk, simply pull it out of the bottom of the whisk holder,
- ✳ Don't immerse the whisk past the bottom of the whisk holder.

the jug and chopper

- 22 You can use the jug and chopper as a mini food processor.
- 23 It'll also make breadcrumbs, chop nuts, and powder dried veg.
- 24 Unplug the handle.
- 25 Hold the plastic part of the chopper – keep your fingers well clear of the blade.
- 26 Lower it into the jug, over the spindle in the bottom of the jug .
- 27 Add the ingredients – don't fill the jug above the 1000ml mark.
- 28 Fit the jug lid – the top of the chopper fits into the drive in the underside of the lid.
- 29 Fit the handle to the top of the jug lid.
- 30 Use the chopper in bursts of a few seconds, otherwise you risk overdoing it.
- 31 Unplug the handle, then remove the handle from the lid.
- 32 Lift the lid gently from the jug – take care that any drips fall into the jug.
- 33 Lift the chopper only by the plastic part.
- 34 For storage, you may use the non-slip base as a lid.

the beaker

- 35 Don't fill above the 1000ml mark on the beaker, to prevent the contents escaping.
- 36 Sit it on a stable, flat work surface, and support it with your free hand.
- 37 Don't lift it off the work surface and hold it in your hand – if it slips, you'll hurt yourself.
- 38 For storage, you may use the non-slip base as a lid.

care and maintenance

- 39 Clean the appliance after each use.
- 40 Switch the appliance off, and unplug it.
- 41 Take great care with the blades – don't handle them directly, use a nylon washing-up brush.
- 42 Wipe the handle surfaces with a soft damp cloth.
- 43 Don't put the handle in water or any other liquid.
- 44 Clean the blade end of the wand in hot soapy water, with a nylon brush.
- 45 You may wash the whisk, the beaker, the jug, and the non-slip bases in warm soapy water.
- 46 Wipe the whisk holder and jug lid with a damp cloth.
- 47 Try to keep them dry, as they contain the gearboxes for the whisk and jug.
- 48 Don't put any part of the appliance in a dishwasher.
- 49 Don't use harsh or abrasive cleaning agents or solvents.




wheelie bin symbol

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




recipes

 = handful

 = clove(s)

coriander pesto

2  coriander leaves

2  garlic

60 g pine nuts

125 ml olive oil

60 g Parmesan, grated

Process the coriander, garlic, pine nuts and half the oil till smooth. Transfer to a large bowl.

Stir in the Parmesan. Add oil to adjust the consistency: For a dip: thick. For a topping: medium.

For pasta sauce: thin.

recipes are available on our website:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>