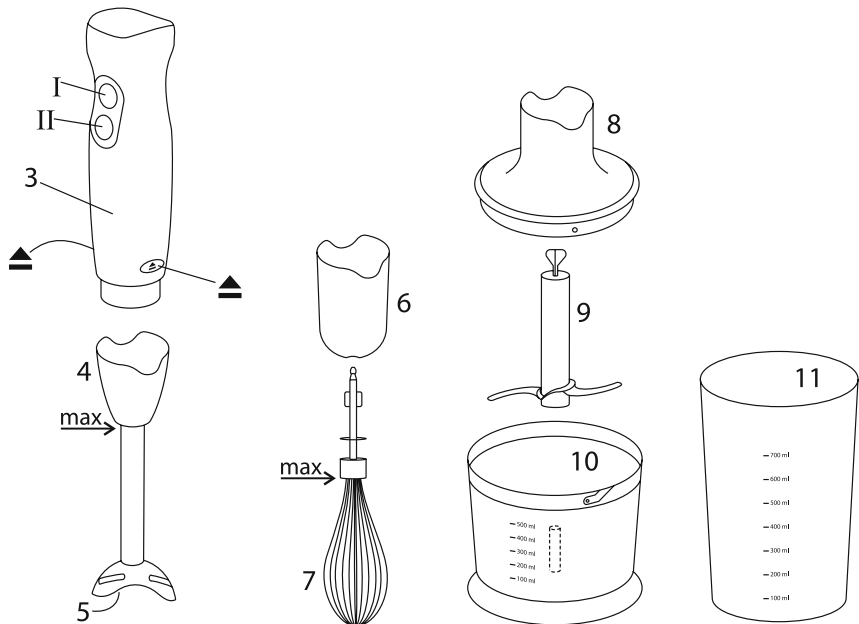




Russell Hobbs



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 Stabmixeres 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) Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt liegen, solange der Netzstecker nicht gezogen ist.
- 5 Der Stabmixer darf nicht zum Rühren von heißem Öl verwendet werden, da dieses - auch wenn es nur mäßig warm ist - schwere Verbrennungen verursachen kann.
- 6 Versuchen Sie allerdings nicht, Eis oder rohes Fleisch zu hacken und achten Sie insbesondere darauf, dass die Klingen nicht beschädigt werden.
- 7 Am Gerät dürfen keine anderen Aufsätze oder Zubehörteile angebracht werden als die von uns gelieferten.
- 8 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in dieser Anleitung beschriebenen Verwendungszwecken.
- 9 Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.



Zeichnungen	4 Stabmixer	9 Universalzerkleinerer
I niedrig	5 Messer	10 Arbeitsbehälter
II hoch	6 Schneebesenhalter	11 Messbecher
3 Grundgerät	7 Schneebesen	
▲ Taste	8 Deckel vom Arbeitsbehälter	

10 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsververtretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

Nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet

▲ ANBRINGEN/ABNEHMEN VON ZUBEHÖRTEILEN

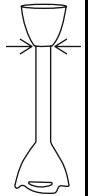
- 1 Den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.
- 2 Um einen Aufsatz anzubringen, drücken Sie ihn von unten auf das Grundgerät.
- 3 Um den Aufsatz zu entfernen, drücken Sie die seitlich am Grundgerät angebrachten Tasten und ziehen Sie den Aufsatz ab.

👁️ GESCHWINDIGKEITSTASTEN

- 4 Drücken Sie die obere Taste für langsame Mixergeschwindigkeit. Zum Stoppen lassen Sie die Taste einfach los.
- 5 Drücken Sie die untere Taste für hohe Mixergeschwindigkeit. Zum Stoppen lassen Sie die Taste einfach los.
- 6 Der Stabmixer sollte bei hoher Geschwindigkeit betrieben werden.
- 7 Bei Verwendung des Schneebesens sollten Sie zunächst mit langsamer Geschwindigkeit arbeiten, um den Teig unterzurühren, dann mit hoher Geschwindigkeit, um ihn zu schlagen.
- 8 Der Universalzerkleinerer sollte mit niedriger Geschwindigkeit betrieben werden, wenn die geschnittenen Stücke etwas grober sein sollen.
- 9 Das Gerät sollte nicht länger als 30 Sekunden durchgängig benutzt werden. Lassen Sie es dann 1 Minute abkühlen.

👁️ STABMIXER

- 10 Der Stabmixer 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.
- 11 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.
- 12 Tauchen Sie den Stabmixer nicht weiter als bis zum oberen Ende des Rohrs in Flüssigkeiten.
- 13 Beim Mixen von heißen Flüssigkeiten darf das Messer des Stabmixeres nicht schräg gehalten werden, da sonst Flüssigkeit aus dem Messbecher spritzen kann.



👁️ DER SCHNEEBESEN

- 14 Schieben Sie den Schneebesen von unten in den Schneebesenhalter.
- 15 Um den Schneebesen zu entfernen, ziehen Sie ihn einfach unten aus dem Schneebesenhalter.
- * Tauchen Sie den Schneebesen nicht über die Schneebesenhalterung hinaus ein.

👁️ UNIVERSALZERKLEINERER

- 16 Sie können den Universalzerkleinerer als "Mini-Küchenmaschine" verwenden.
- 17 Ziehen Sie den Netzstecker.
- 18 Fassen Sie den Universalzerkleinerer nur am Kunststoffteil an – berühren Sie in keinem Fall die Klinge selbst.

- 19 Stecken Sie ihn auf die Achse, die sich am Boden des Arbeitsbehälters befindet..
- 20 Fügen Sie die Zutaten hinzu – den Arbeitsbehälter nur bis zur 500ml Markierung befüllen.
- 21 Setzen Sie den Deckel auf den Behälter – der obere Teil des Zerkleinerers lässt sich in den Antriebskopf an der Deckelunterseite einpassen.
- 22 Setzen Sie den Griff auf den Deckel des Behälters.
- 23 Lassen Sie den Universalzerkleinerer immer nur wenige Sekunden laufen, um ihn nicht zu überlasten.
- 24 Ziehen Sie den Netzstecker des Grundgeräts und entfernen Sie anschließend das Grundgerät vom Deckel.
- 25 Nehmen Sie den Deckel vorsichtig vom Arbeitsbehälter – achten Sie darauf, dass eventuelle Reste in den Arbeitsbehälter fallen.
- 26 Fassen Sie dazu den Zerkleinerer nur am Plastikteil an.

MESSBECHER

- 27 Befüllen Sie den Messbecher nicht über die angegebene 700 ml Markierung hinaus, um ein Überlaufen des Inhalts zu vermeiden.
- 28 Stellen Sie den Becher auf eine ebene Arbeitsfläche und halten Sie ihn mit der freien Hand fest.
- 29 Lassen Sie den Becher auf der Arbeitsfläche stehen, heben Sie ihn nicht hoch. Sie könnten sich verletzen, wenn er aus der Hand rutscht.

REINIGUNG UND PFLEGE

- 30 Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- 31 Achten Sie besonders auf die Klingen – berühren Sie diese nie direkt, benutzen Sie zur Reinigung eine Nylonbürste.
- 32 Wischen Sie die Oberfläche des Gehäuses mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab.
- 33 Säubern Sie Schneebesens, Universalzerkleinerer, Behälter und Messbecher mit warmem Seifenwasser.
- 34 Wischen Sie den Schneebesenshalter und den Deckel des Behälters mit einem feuchten Tuch ab.
- 35 Möglichst trocken aufbewahren, da sich hier die Getriebe für den Schneebesens und den Arbeitsbehälter befinden.
- 36 Das Gerät und seine Einzelteile dürfen nicht in einer Spülmaschine gereinigt werden.





UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt 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) 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 N'essayez pas de piler de la glace ou de hacher de la viande crue et faites attention aux lames.
- 7 N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- 8 N'utilisez pas l'appareil dans un autre but que celui décrit dans ces instructions.
- 9 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- 10 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

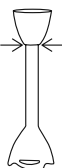
- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Pour fixer un accessoire, poussez-le à l'extrémité de la poignée.
- 3 Pour retirer l'accessoire, appuyez sur les boutons situés sur le côté de la poignée et retirez l'accessoire de la poignée.


LES COMMANDES DE VITESSE

- 4 Appuyez sur le bouton du haut pour une vitesse réduite, relâchez-le pour éteindre.
- 5 Appuyez sur le bouton du bas pour une vitesse plus élevée, relâchez-le pour éteindre.
- 6 Utilisez la vitesse élevée avec le batteur.
- 7 Avec le fouet, utilisez la vitesse réduite pour incorporer le mélange, puis passez à la vitesse élevée pour mélanger.
- 8 Avec le hachoir, utilisez la vitesse réduite pour un hachement grossier et la vitesse élevée pour un hachement fin.
- 9 N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 30 secondes, puis laissez-le reposer pendant une minute.

LE BATTEUR

- 10 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.
- 11 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.
- 12 Ne pas plonger le batteur dans un liquide au-delà de la partie supérieure du tube parallèle.




schémas	4 batteur	9 hachoir
I faible	5 lame	10 récipient
II élevée	6 support de fouet	11 gobelet doseur
3 poignée	7 fouet	
 bouton	8 couvercle du récipient	

13 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.

LE FOUET

14 Poussez le fouet dans la base du support du fouet.

15 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 HACHOIR

16 Vous pouvez utiliser le hachoir comme un mini robot de cuisine.

17 Débranchez la poignée.

18 Maintenez la partie en plastique du hachoir ; gardez vos doigts loin de la lame.

19 Placez le hachoir dans le récipient, sur la tige située dans le bas du récipient.

20 Ajoutez les ingrédients – ne remplissez pas le récipient au-delà de la marque des 500 ml.

21 Placez le couvercle sur le récipient – la partie supérieure du hachoir s'insère dans la transmission située dans la partie inférieure du couvercle.

22 Fixez la poignée à la partie supérieure du couvercle du récipient.

23 Utilisez le hachoir par petits coups de quelques secondes, pour éviter d'en faire trop.

24 Débranchez la poignée, puis retirez la poignée du couvercle.

25 Soulevez délicatement le couvercle du récipient – veillez à ce que les écoulements des ingrédients tombent dans le récipient.

26 Ne levez que la partie plastique du hachoir.

LE GOBELET DOSEUR

27 Ne remplissez pas au-delà de la marque 700ml indiquée sur le gobelet doseur, pour éviter de faire déborder le contenu.

28 Posez-le sur un plan de travail plat et stable et tenez-le avec votre main libre.

29 Ne le soulevez pas du plan de travail et tenez-le dans votre main ; s'il glisse, vous risquez de vous blesser.

SOINS ET ENTRETIEN

30 Eteignez l'appareil et débranchez-le.

31 Faites attention aux lames ; ne les manipulez pas directement, utilisez une brosse en nylon.

32 Essuyez les surfaces de la poignée avec un tissu doux et humide.

33 Nettoyez le fouet, le hachoir, le récipient et la poignée dans de l'eau chaude savonneuse.

34 Nettoyez le support du fouet et le couvercle du récipient avec un chiffon humide.

35 Veillez à les maintenir secs, étant donné qu'ils contiennent les boîtes à engrenages pour le fouet et le récipient.


36 Aucun élément de l'appareil ne doit être lavé au lave-vaisselle.


PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.




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 le 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 staaf	9 hakker
I laag	5 mesje	10 kom
II hoog	6 gardehouder	11 mengbeker
3 handvat	7 garde	
▲ toets	8 deksel kom	

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 VEILIGHEIDSMATREGELEN

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) 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 Probeer geen ijs of rauw vlees te hakken en ga heel zorgvuldig om met de mesjes.
- 7 Gebruik uitsluitend de door ons geleverde accessoires of hulpstukken.
- 8 Het apparaat uitsluitend gebruiken voor de doeleinden beschreven in de handleiding.
- 9 Het apparaat niet gebruiken indien beschadigd of defect.
- 10 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

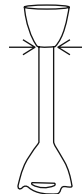
- 1 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- 2 Breng hulpstukken aan door ze op het uiteinde van het handvat te drukken.
- 3 Verwijder hulpstukken door op de knoppen aan de zijkant van het handvat te drukken en het hulpstuk uit het handvat te trekken.

DE SNELHEID-BEDIENINGKNOP

- 4 Druk op de toets bovenaan voor een langzame snelheid, laat los om uit te schakelen.
- 5 Druk op de toets onderaan voor een hoge snelheid, laat los om uit te schakelen.
- 6 Werk aan hoge snelheid met de staaf.
- 7 Met de garden, werkt u aan lage snelheid om goed te mengen. Daarna kan u de snelheid wijzigen tijdens het mixen.
- 8 Met de hakker kan u een lage snelheid gebruiken om grover te snijden en de hoge snelheid om fijner te snijden.
- 9 Gebruik het apparaat niet langer dan 30 seconden, laat het vervolgens een minuut rusten.

DE STAAF

- 10 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.
- 11 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.
- 12 Dompel de staaf niet in voorbij de bovenzijde van de parallelzijdige buis.
- 13 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.



DE GARDE

- 14 Druk de garde in de onderkant van de gardehouder.
- 15 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 HAKKER

- 16 U kan de hakker als mini keukenrobot gebruiken.
- 17 Het handvat verwijderen.
- 18 Houd het plastic gedeelte van de hakker vast – houd de vingers weg van het mes.
- 19 Laat hem in de kom dalen, over de spil in de bodem van de kom.
- 20 Voeg de ingrediënten toe - vul de kom niet hoger dan het max. merkteken.
- 21 Doe het deksel op de kom – de bovenkant van de hakker past op de aandrijving in de onderkant van het deksel.
- 22 Plaats het handvat op de bovenkant van het deksel.
- 23 Gebruik de hakker in stoten van een aantal seconden. Zoniet loopt u het risico te overdrijven.
- 24 Trek de stekker van het handvat uit en verwijder het handvat uit het deksel.
- 25 Haal het deksel voorzichtig van de kom – let op dat druppels in de kom vallen.
- 26 Til de hakker enkel op bij het plastic deel.

DE MENGBEKER

- 27 Niet vullen boven het 700 ml teken, om te vermijden dat het overloopt.
- 28 Plaats hem op een stabiel, vlak werkvlak en ondersteun hem met de vrije hand.
- 29 Laat hem op de werkopervlakte staan – als hij uitglijdt kan u zich kwetsen.

ZORG EN ONDERHOUD

- 30 Schakel het apparaat uit en trek dan de stekker uit het stopcontact.
- 31 Pas heel goed op met de mesjes – raak ze nooit rechtstreeks aan en gebruik een nylon afwasborstel.
- 32 Poets de oppervlakte van het handvat met een zachte vochtige doek.
- 33 Was de garde, hakker, kom en beker in warm zeepwater.
- 34 Droog de gardehouder en het deksel af met een vochtige doek.
- 35 Probeer ze droog te houden aangezien ze de aandrijving voor de garden en kom bevatten.
- 36 Plaats geen enkel onderdeel van het apparaat in de vaatwasmachine.





MILIEUBESCHERMING

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) 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 Non tritare ghiaccio o carne cruda. Prestare attenzione alle lame.
- 7 Applicare solo gli accessori o gli elementi di corredo forniti.
- 8 Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi se non quelli descritti nel libretto d'istruzioni.
- 9 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- 10 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 la spina dalla presa di corrente.
- 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.

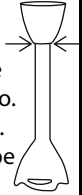
I PULSANTI DELLA VELOCITÀ

- 4 Premere il pulsante in alto per avere una velocità bassa. Rilasciare il pulsante per spegnere l'apparecchio.
- 5 Premere il pulsante in basso per avere una velocità alta e rilasciarlo per spegnere l'apparecchio.
- 6 Utilizzare la velocità più alta con il frullatore ad immersione.
- 7 Con le fruste, utilizzare una velocità bassa per unire gli ingredienti e poi una velocità più alta per impastarli.
- 8 Con il tritatutto, utilizzare una velocità bassa per sminuzzare in maniera più spessa e una velocità più alta per sminuzzare più sottile.
- 9 Non utilizzare l'apparecchio per più di 30 secondi, poi lasciarlo riposare per 1 minuto.

immagini	4 frullatore ad immersione	9 tritatutto
I più bassa	5 lama	10 ciotola
II più alta	6 supporto della frusta	11 bicchiere
3 manico	7 frusta	
▲ pulsante	8 coperchio della ciotola	

IL FRULLATORE AD IMMERSIONE

- 10 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.
- 11 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.
- 12 Non immergere il frullatore ad immersione al di là della cima del tubo a facce parallele.
- 13 Con liquidi bollenti, non immergere la lama in posizione inclinata in quanto causerebbe la fuoriuscita del liquido dal contenitore.



LA FRUSTA

- 14 Spingere la frusta nella parte inferiore del supporto della frusta.
- 15 Per togliere la frusta, tirarla semplicemente dalla parte inferiore del supporto della frusta.
- * Non immergere la frusta oltre il fondo del suo supporto.

TRITATUTTO

- 16 Si può utilizzare il tritatutto come un mini tritatutto.
- 17 Staccare il manico.
- 18 Prendere la parte in plastica del tritatutto – tenere le dita lontano dalla lama.
- 19 Posizionarla sulla ciotola, sopra l'alberino di rotazione, nella parte inferiore della ciotola.
- 20 Aggiungere gli ingredienti – non riempire la ciotola al di sopra dell'indicazione 500ml.
- 21 Montare il coperchio della ciotola – la parte superiore del tritatutto deve essere montata sull'attacco della parte inferiore del coperchio.
- 22 Montare il manico sulla parte superiore del coperchio della ciotola.
- 23 Utilizzare il tritatutto a intervalli di pochi secondi, altrimenti c'è il rischio di farne un uso eccessivo.
- 24 Staccare il manico, poi rimuoverlo dal coperchio.
- 25 Sollevare delicatamente il coperchio dalla ciotola – controllare che le gocce cadano nella caraffa.
- 26 Sollevare il tritatutto afferrandolo esclusivamente dalla parte in plastica.

IL BICCHIERE

- 27 Non riempirlo oltre al limite segnalato (700ml) per evitare che il liquido esca.
- 28 Appoggiarlo su una superficie stabile e piana e tenerlo con la mano libera.
- 29 Non alzarlo e non tenerlo in mano. Se dovesse cadere, ci si farebbe male.

CURA E MANUTENZIONE

- 30 Spegner l'apparecchio e togliere la spina.
- 31 Maneggiare le lame con cura, non lavarle direttamente a mano, ma utilizzare una spazzola in setole di nylon.
- 32 Asciugare la superficie del manico con uno straccio morbido.
- 33 Lavare la frusta, il tritatutto, la ciotola e il bicchiere con acqua calda e detersivo.
- 34 Asciugare il supporto della frusta e il coperchio della caraffa con un panno umido.
- 35 Cercare di mantenerli asciutti, dato che contengono il meccanismo di trasmissione per frusta e ciotola.




36 Non mettere nessuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie.

PROTEZIONE AMBIENTALE

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	4 varilla	8 tapa del bol
I baja	5 cuchilla	9 picador
II alta	6 apéndice del accesorio	10 bol
3 mango	batidor	11 vaso
▲ botón	7 accesorio batidor	

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) 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 No trate de picar hielo ni de triturar carne cruda, y tenga mucho cuidado con la cuchilla.
- 7 No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- 8 No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- 9 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- 10 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

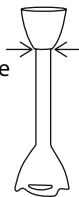
- 1 Desenchufe el aparato.
- 2 Para montar un accesorio, empújelo hasta el final del mango.
- 3 Para extraer un accesorio del mango, presione los botones situados a cada lado del mango y empuje hacia fuera el accesorio.

LOS BOTONES DE VELOCIDADES

- 4 Presione el botón de arriba para una velocidad baja. Suéltelo para desenchufar.
- 5 Presione el botón de abajo para una velocidad alta. Suéltelo para desenchufar.
- 6 Use la velocidad alta con la varilla.
- 7 Con el accesorio batidor, use la velocidad baja para incorporar la mezcla, luego, use la velocidad alta para mezclar.
- 8 Con el picador, use la velocidad bajapara un corte grueso y la velocidad alta para un corte fino.
- 9 No utilice el aparato durante más de 30 segundos, y déjelo luego en reposo durante 1 minuto.

LA VARILLA

- 10 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
- 11 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.
- 12 No sumergir la varilla más allá de este punto.
- 13 Cuando la utilice con líquidos calientes, no deje que la cuchilla salga a la superficie ya que podría salpicar líquido fuera del recipiente.



EL ACCESORIO BATIDOR

- 14 Empuje el accesorio batidor dentro del accesorio fijador.
- 15 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.

EL ACCESORIO PICADOR

- 16 Puede usar el picador como un mini procesador de comida.
- 17 Desenchufe el mango.
- 18 Sostenga la parte de plástico del picador – mantenga sus dedos bien lejos de la cuchilla.
- 19 Introdúzcalo en el bol, encima del eje situado en el fondo del bol.
- 20 Añada los ingredientes sin superar la marca de 500ml del bol.
- 21 Encaje la tapa del bol – la parte superior del picador encaja en el eje motor situado en la parte inferior de la tapa.
- 22 Encaje el mango en la parte superior de la tapa del bol.
- 23 Use el picador en ráfagas de pocos segundos ya que de otro modo se puede pasar picando.
- 24 Desenchufe el mango y extraiga el mango de la tapa.
- 25 Levante suavemente la tapa del bol procurando que no gotee en el enchufe.
- 26 Levante el picador sólo por la parte de plástico.

EL VASO

- 27 No llene por encima de la marca 700ml del vaso para evitar que el contenido sobresalga.
- 28 Apóyelo en una superficie de trabajo estable y lisa y sujételo con la mano que le quede libre.
- 29 No lo separe de la superficie de trabajo y lo sostenga con su mano porque si resbala puede herirse a si mismo.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- 30 Apague el aparato y desenchúfelo.
- 31 Tenga mucho cuidado con las cuchillas - no las coja directamente, use un cepillo de nilón para limpiar.
- 32 Pase un paño suave húmedo por las superficies del mango.
- 33 Lave con agua caliente jabonosa el accesorio batidor, el picador, el bol y la jarra medidora.
- 34 Limpie el apéndice del accesorio batidor y la tapa del bol con un trapo húmedo.
- 35 Procure mantener secos el accesorio batidor y el bol, ya que están provistos de motor.
- 36 No ponga ninguna parte del aparato en el lavavajillas





PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

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) 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 Não tente picar gelo ou carne crua, e tenha muito cuidado com as lâminas.
- 7 Não instale acessórios que não sejam fornecidos por nós.
- 8 Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- 9 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.
- 10 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.
- 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.

OS BOTÕES DAS VELOCIDADES

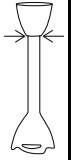
- 4 Pressione o botão superior para baixa velocidade e solte-o para desligar o aparelho.
- 5 Pressione o botão inferior para alta velocidade e solte-o para desligar o aparelho.
- 6 Use alta velocidade com a varinha.
- 7 Com o acessório batedor, use uma baixa velocidade para incorporar a mistura e depois passe para a alta velocidade para misturar.
- 8 Com o picador, use baixa velocidade para um picado mais grosso e alta velocidade para um picado mais fino.
- 9 Não use o aparelho durante mais de 30 segundos e, seguidamente, deixe repousar 1 minuto.

A VARINHA

- 10 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.

desenhos	4 varinha	9 picador
I baixa	5 lâmina	10 tigela
II alta	6 suporte do acessório batedor	11 copo
3 cabo	7 acessório batedor	
▲ botão	8 tampa da tigela	

- 11 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.
- 12 Não submirja a varinha para lá tubo com lados paralelos.
- 13 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.



O ACESSÓRIO BATEDOR

- 14 Coloque o acessório batedor na parte inferior do respectivo suporte.
- 15 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 PICADOR

- 16 Pode usar o picador como mini picadora.
- 17 Desligue o cabo.
- 18 Segure na parte de plástico do picador – mantenha os dedos afastados da lâmina.
- 19 Baixe-o para a tigela, sobre o eixo no fundo da tigela.
- 20 Adicione os ingredientes – não encha a tigela acima da marca dos 500 ml.
- 21 Encaixe a tampa da tigela – a parte superior do picador encaixa na peça de accionamento na parte inferior da tampa.
- 22 Encaixe o suporte à parte superior da tampa da tigela.
- 23 Use o picador em disparos de poucos segundos, para não picar demasiado os alimentos.
- 24 Desligue o cabo da corrente, depois remova o cabo da tampa.
- 25 Separe a tampa da tigela com cuidado – tenha cuidado para que não caiam alimentos para o jarro.
- 26 Levante o picador apenas pela parte de plástico.

O COPO

- 27 Não o encha para lá da marca 700ml, para evitar que o seu conteúdo transborde.
- 28 Coloque-o numa superfície de trabalho estável e nivelada, e aguente-o com a sua mão livre.
- 29 Não levante o copo da superfície de trabalho nem o segure só com a mão. Se o copo escorregar, poderá magoar-se.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

- 30 Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
- 31 Tenha muito cuidado com as lâminas. Não as tente lavar directamente, use uma escova de nylon.
- 32 Limpe as superfícies do cabo com um pano suave húmido.
- 33 Lave o acessório batedor, o picador, a tigela e o jarro com água e detergente.
- 34 Limpe o suporte do acessório batedor e a tampa do jarro com um pano húmido.
- 35 Tente mantê-los secos, uma vez que possuem a engrenagem para o batedor de claras e a tigela.
- 36 Não coloque nenhuma parte do aparelho na máquina de lavar loiça.




 **PROTECÇÃO AMBIENTAL**


Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos eléctricos e electrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverá 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

Processe 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 stavblender	9 hakker
I lav	5 klinger	10 skål
II høj	6 piskerisholder	11 bæger
3 håndtag	7 piskeris	
▲ knap	8 skålens låg	

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) 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 Forsøg ikke at knuse is, forsøg ikke at hakke råt kød, og vær yderst forsigtig med klingerne.
- 7 Tilføj eller forbind aldrig andre dele end de som vi leverer.
- 8 Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- 9 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- 10 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

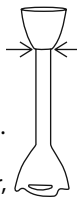
- 1 Tag stikket ud af stikkontakten.
- 2 Sæt tilbehør på ved at trykke det på håndtagets ende.
- 3 Tag tilbehør af ved at trykke på knapperne på siden af håndtaget og træk tilbehøret af håndtaget.

HASTIGHEDSKNAPPER

- 4 Tryk på den øverste knap for lav hastighed, slip den for at afbryde.
- 5 Tryk på den nederste knap for høj hastighed, slip den for at afbryde.
- 6 Brug høj hastighed med stavblenderen.
- 7 Med piskeriset, brug lav hastighed for at inkorporere blandingen, skift derefter til høj hastighed for at mikse.
- 8 Brug lav hastighed med hakkeren for en grov hakning og høj hastighed for en fin hakning.
- 9 Apparatet må ikke bruges mere end 30 sekunder ad gangen, hvorefter den hviler 1 minut.

STAVBLENDEREN

- 10 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.
- 11 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.
- 12 Sænk ikke stavblenderen dybere end til toppen af stavens skaft.
- 13 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.



PISKERISET

- 14 Skub piskeriset op i bunden af piskerisholderen.
- 15 For at afmontere piskeriset, trækkes det ganske enkelt af bunden af piskerisholderen.
- ✳ Sænk ikke piskeriset dybere en bundet af piskerisholderen.

HAKKER

- 16 Du kan bruge hakker som en mini-foodprocessor.
- 17 Tag håndtagets stik ud.
- 18 Hold om plastikdelen på hakkeren – hold fingeren helt væk fra klingens.
- 19 Sæt den ned i skålen oven på spindlen i bunden af skålen.
- 20 Tilsæt ingredienserne – undgå at fylde skålen op til over 500ml mærket.
- 21 Sæt skålens låg på – hakkerens overside passer ind i drevet på lågets underside.
- 22 Monter håndtaget oven på skålens låg.
- 23 Brug hakkeren i omgange på få sekunder, ellers risikerer du at hakke ingredienserne for meget.
- 24 Tag håndtagets stik ud, tag derefter håndtaget af låget.
- 25 Tag forsigtigt låget af skålen – sørg for at eventuelle dråber drypper ned i blenderglasset.
- 26 Løft kun hakkeren op ved hjælp af plastikdelen.

BÆGERET

- 27 Fyld ikke længere end til 700ml markeringen, for at undgå at indholdet spildes.
- 28 Placer på en stabil, flad arbejdsoverflade og støt det med din frie hånd.
- 29 Løft det ikke fra arbejdsoverfladen for at holde det i hånden – hvis det glider skader du dig selv.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

- 30 Sluk for apparatet og træk stikket ud.
- 31 Vær yderst forsigtig med klingerne – undgå direkte kontakt med dem, og brug i stedet en nylon opvaskebørste.
- 32 Tør håndtagets overflade med et blød, fugtig klud.
- 33 Vask piskeris, hakker, skål og bægerglas i varmt sæbevand.
- 34 Tør piskerisholderen og blenderglasset af låg med en fugtig klud.
- 35 Forsøg at holde disse dele tørre da de indeholder gearhus til pisker og skål.
- 36 Ingen af delene tåler opvaskemaskine.



MILJØBESKYTTELSE

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) 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 Man kan inte krossa is eller hacka rått kött – var aktsam om knivbladen.
- 7 Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- 8 Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- 9 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- 10 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 stryckjärnet.
- 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.

HASTIGHETSKNAPPARNA

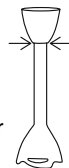
- 4 Tryck in den övre knappen för låg hastighet och släpp upp den för att stänga av.
- 5 Tryck in den nedre knappen för hög hastighet och släpp upp den för att stänga av.
- 6 Använd mixerskaftet på hög hastighet.
- 7 Använd vispen på låg hastighet för att arbeta ihop ingredienserna och växla sedan till hög hastighet för att blanda.
- 8 När du använder hackkniv på låg hastighet blir ingredienserna mer grovhackade medan en hög hastighet ger mera finfördelade ingredienser.
- 9 Använd apparaten högst 30 sekunder utan avbrott och gör sedan ett uppehåll på 1 minut.

MIXERSKAFTET

- 10 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.

bilder	4 mixerskaft	9 hackkniv
I låg hastighet	5 knivblad	10 skål
II hög hastighet	6 visphållare	11 måttbägare
3 mixerhandtag	7 visp	
▲ knapp	8 lock till skålen	

- 11 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.
- 12 Sänk inte ned mixerskaftet längre än till den översta delen av den raka mixerskaftdelen.
- 13 Håll knivbladet i horisontellt läge vid ytan när mixerskaftet används för varma vätskor så att ingen vätska stänker upp utanför skålen/kastrullen/tillbringaren.



👁 VISPEN

- 14 Skjut in vispen i botten av visphållaren.
- 15 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.

👁 HACKKNIV

- 16 Hackkniven kan användas som en enklare matberedare.
- 17 Dra ur sladden till mixerhandtaget.
- 18 Håll i plastdelen på hackknivsenheten – håll fingrarna borta från knivbladen.
- 19 Sätt fast hackkniven över drivaxeln i skålens botten.
- 20 Tillsätt ingredienserna – fyll inte skålen över markeringen för 500 milliliter.
- 21 Sätt fast locket till skålen – hackknivens översta del förs in i anslutningen på undersidan av locket.
- 22 Sätt fast mixerhandtaget uppe på locket till skålen.
- 23 Använd hackkniven med några sekunders intervall så att ingredienserna inte bearbetas för mycket.
- 24 Dra ur sladden till mixerhandtaget och ta sedan bort mixerhandtaget från locket.
- 25 Lyft försiktigt av locket från skålen – se till att eventuell vätska på locket inte hamnar utanför skålen.
- 26 Lyft upp hackknivsenheten genom att enbart hålla i plastdelen.

👁 MÅTTBÄGAREN

- 27 Fyll inte måttbägaren över markeringen för 700ml för att innehållet inte ska skvalpa ut.
- 28 Ställ måttbägaren på en fast och plan arbetsyta och håll fast den med din fria hand.
- 29 Lyft inte upp måttbägaren från arbetsytan och håll fast den med handen – om den slinter kan du skadas.

👁 SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

- 30 Slå av strömmen till apparaten och dra ur sladden.
- 31 Var mycket aktsam om knivbladen – vidrör dem inte direkt utan använd en diskborste av nylon.
- 32 Torka av ytorna på mixerhandtaget med en mjuk trasa.
- 33 Diska visp, hackkniv, skål och måttbägare med diskmedel i varmt vatten.
- 34 Torka av visphållare och lock med en fuktig trasa.
- 35 Visphållare och lock ska hållas torra eftersom de innehåller motordelarna för visp och skål.
- 36 Lägg inte någon del av apparaten i en diskmaskin.




MILJÖSKYDD

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 stavmikser	9 minihakker
I lav	5 knivblad	10 bolle
II høy	6 vispholder	11 beger
3 håndtak	7 visp	
▲ knapp	8 bollelokk	

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) 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 Ikke prøv å knuse is, ikke prøv å hugge rått kjøtt, og vær veldig forsiktig med knivbladene.
- 7 Ikke tilpass andre festeanretninger eller utstyr enn de vi leverer.
- 8 Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- 9 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- 10 Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.



kun for bruk i hjemmet

TILPASNING/FJERNING FESTEANRETNINGER

- 1 Frakople apparatet.
- 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.

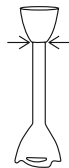
HASTIGHETSKNAPPER

- 4 Trykk den øverste knappen for lav hastighet, slipp den for å slå av.
- 5 Trykk den nederste knappen for høy hastighet, slipp den for å slå av.
- 6 Bruk høy hastighet med staven.
- 7 Ved bruk av vispen, bruk lav hastighet for å blande sammen, skift deretter til høy hastighet for miksing.
- 8 Bruk lavere hastighet med minihakkeren for en grovere kutting og høy hastighet for en finere kutting.
- 9 Ikke bruk apparatet i mer enn 30 sekunder, så la det hvile i 1 minutt.

STAVEN

- 10 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.

- 11 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.
- 12 Ikke senk staven ned slik at den overskrider toppen av parallelle tuben.
- 13 Ved bruk i varme væsker, ikke la knivbladet bryte overflaten, fordi du kan sprute væske utenfor bollen/gryten/holderen.



VISPEN

- 14 Skyv vispen til bunnen av vispeholderen.
- 15 For å fjerne vispen, trekk det enkelt ut fra enden av vispeholderen,
- * Ikke la vispen gå til bunnen av vispeholderen.

MINIHAKKEREN

- 16 Du kan bruke minihakkeren som en mini food processor.
- 17 Trekk ut kontakten til håndtaket.
- 18 Hold i plastikkdelene av minihakkeren. Hold fingrene dine godt unna bladene.
- 19 Senk den ned i bollen, over spindelen i bunnen av bollen.
- 20 Tilsett ingrediensene - ikke fyll bollen over 500ml-merket.
- 21 Sett på bollelokket - toppen av minihakkeren passer inn i sporet i undersiden av lokket.
- 22 Fest håndtaket til toppen av bollelokket.
- 23 Når du bruker minihakkeren kraftig, gjør det kun i noen sekunder, ellers risikerer du å gjøre det for mye.
- 24 Trekk ut kontakten til håndtaket, fjern deretter håndtaket fra dekselet.
- 25 Løft lokket forsiktig fra bollen - pass på så eventuelle dråper faller ned i kannen.
- 26 Løft minihakkeren ved kun å røre plastikkdelen.

BEGERET

- 27 Ikke fyll over 700 ml merket på begeret, for å unngå at det renner over.
- 28 Ha det på et stabilt og flatt arbeidsunderlag, støtt det med din ledige hånd.
- 29 Ikke løft den opp fra arbeidsunderlaget for å holde den i hånden – hvis du slipper den så kan du skade deg selv.

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

- 30 Slå apparatet av, frakople det.
- 31 Ta godt vare på knivblad – ikke håndter de direkte, bruk en oppvaskbørst av nylon.
- 32 Tørk over håndtakets overflate med en myk dampet klut.
- 33 Vask vispen, minihakkeren, bollen og begeret i varmt såpevann.
- 34 Tørk vispeholderen og kannelokket med en fuktig klut.
- 35 Prøv å holde dem tørre, siden de inneholder girmekanismen for vispen og bollen.
- 36 Ikke ha noen av apparatets deler i oppvaskmaskinen.





MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helse relaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.





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) älä jätä sekoitinta vaille silmälläpitoa, kun se on kytketty sähköverkkoon
- 5 Älä käytä sauvasekoitinta kuumassa öljyssä – vain vähänkin kuumennettu öljy aiheuttaa kivuliaita palovammoja.
- 6 Älä yritä murskata jäätä tai hienontaa raakaa lihaa ja ole varovainen terien kanssa.
- 7 Älä kiinnitä muita kuin valmistajan toimittamia lisälaitteita.
- 8 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- 9 Älä käytä laiteta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- 10 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.



vain kotikäyttöön

LISÄLAITTEIDEN KIINNITTÄMINEN/IRROTTAMINEN

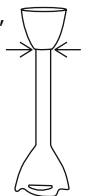
- 1 Irrota laite sähköverkosta.
- 2 Lisälaitteen kiinnittämiseksi se on työnnettävä kädensijan päähän.
- 3 Lisälaitteen irrottamiseksi on painettava napeja kädensijan sivulla ja lisälaitte on vedettävä pois kädensijasta.

NOPEUSVALITSIMET

- 4 Paina ylänapia hidasta nopeutta varten, päästä se vapaaksi sammuttaaksesi laitteen.
- 5 Paina alanappia suurta nopeutta varten, päästä se vapaaksi sammuttaaksesi laitteen.
- 6 Käytä sauvasekoitinta suurella nopeudella.
- 7 Käytä vispilää hitaalla nopeudella sekoituksen aluksi, nosta sitten nopeutta vatkaamista varten..
- 8 Kun käytät silppuria, käytä pientä nopeutta karkeaan hienontamiseen ja suurta nopeutta hienoon silppuamiseen.
- 9 Käytä laitetta 30 sekuntia ja anna sen levätä tämän jälkeen 1 minuutti.

SAUVASEKOITIN

- 10 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.
- 11 Käytit millaista astiaa hyvänsä varmista, että se on vakaalla ja tasaisella tasolla, ja tue sitä vapaalla kädellä, jotta se ei pääse pois työtasolta.
- 12 Älä upota sauvasekoitinta putken päätä syvemmälle.



piirroksset	4 sauvasekoitin	9 silppuri
I hidas	5 terä	10 kulho
II nopea	6 vispilän pidin	11 kannu
3 kädensija	7 vispilä	
▲ nappi	8 kulhon kansi	

13 Kun käytät sitä kuumissa nesteissä, älä anna terän rikkoo pintaa missään kulmassa, voit roiskuttaa nestettä kulhon/kattilan/astian ulkopuolella.

VISPILÄ

14 Työnnä vispilä vispilän pitimen pohjaan saakka.

15 Vispilän ottamiseksi pois sinun tarvitsee vain vetää vispilä vispilän pitimen pohjasta pois.

★ Älä upota vispilää vispilän pitimen pohjaa syvemmälle.

SILPPURI

16 Voit käyttää silppuria minimonitoimikoneena.

17 Irrota kädensija.

18 Pidä kiinni kädensijan muoviosasta – pidä sormesi poissa terästä.

19 Laske se kulhoon karan päälle kulhon pohjalle.

20 Lisää ainekset – älä täytä kulhoa yli 500 ml merkin.

21 Kiinnitä kulhon kansi – silppurin yläpää sopii kannen alaosaan.

22 Kiinnitä kädensija kulhon kanteen.

23 Käytä silppuria pyrähdyksinä muutaman sekunnin ajan, muuten voit mennä liian pitkälle.

24 Irrotä kädensija sähköverkosta, poista sitten kädensija kannelta.

25 Nosta kansi varovasti kulhosta – varo, että mitään ei valu kulhoon.

26 Nosta silppuria vain sen muoviosasta.

KANNU

27 Älä täytä sitä yli 700 ml:n merkin, jotta sisältö ei pääse valumaan ulos.

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

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

HOITO JA HUOLTO

30 Sammuta laite ja irrota se sähköverkosta.

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

32 Pyyhi kädensijan pinnat pehmeällä kostealla kankaalla.

33 Pese vispilä, silppuri, kulho ja kannu lämpimässä saippuavedessä.

34 Pyyhi vispilän pidin ja kannun kansi kostealla kankaalla.

35 Koeta pitää ne kuivina, sillä niissä on hammaspyörät vispilää ja kulhoa varten.


36 Älä laita laitteen mitään osaa astianpesukoneeseen.


YMPÄRISTÖN SUOJELU

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. Päälystettä varten: keksipaksu. Pastakastiketta varten: ohut.

Reseptejä on saatavissa kotisivuillamme:

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

иллюстрации	4 трубка	9 измельчитель
I низкая	5 нож	10 чаша
II высокая	6 держатель взбивалки	11 чаша
3 ручка	7 взбивалка	
▲ кнопка	8 крышка чаши	

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) Не оставляйте включенный блендер без присмотра.
- 5 Не допускается опускание трубки в горячее масло, поскольку даже слегка нагретое масло может вызвать ожоги.
- 6 Не допускается использование трубки для дробления льда и рубки сырого мяса. Обращайтесь с ножами с большой осторожностью.
- 7 Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- 8 Используйте прибор только по назначению.
- 9 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- 10 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 Отключите прибор от электросети.
- 2 Чтобы установить насадку, продвиньте ее до конца ручки.
- 3 Для снятия насадки нажмите кнопки на боковой стороне ручки и вытащите насадку из ручки.

КНОПКИ СКОРОСТИ

- 4 Нажмите верхнюю кнопку для работы на низкой скорости, отпустите ее, чтобы выключить прибор.
- 5 Нажмите нижнюю кнопку для работы на высокой скорости, отпустите ее, чтобы выключить прибор.
- 6 Высокая скорость используется для трубки.
- 7 На низкой скорости используйте взбивалку для соединения смеси, затем для смешивания переключитесь на высокую скорость.

8 При работе с насадкой-ножом (измельчителем) используйте низкую скорость для более грубого измельчения и высокую скорость — для тонкого измельчения.

9 Используйте прибор не дольше 30 секунд, затем дайте ей остыть в течение 1 минуты.

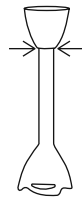
ТРУБКА

10 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.

11 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.

12 Не погружайте трубку выше верхней части трубки с параллельными сторонами.

13 При смешивании горячих жидкостей следите за тем, чтобы нож не работал под углом, во избежание выплескивания жидкости из чаши /емкости/контейнера.



ВЗБИВАЛКА

14 Вставьте взбивалку в нижнюю часть держателя.

15 Чтобы снять взбивалку, просто вытащите ее из нижней части держателя.

★ Не погружайте взбивалку дальше нижней части держателя.

НАСАДКА-НОЖ

16 Вы можете использовать насадку-нож (измельчитель) как миниатюрный кухонный комбайн.

17 Отключите ручку от сети.

18 Держитесь за пластмассовую часть измельчителя и не подносите пальцы близко к ножам.

19 Опустите его в чашу, на ось в нижней части чаши.

20 Добавьте ингредиенты, но не заполняйте чашу выше отметки 500 мл.

21 Установите крышку чаши — верхняя часть измельчителя вставляется в держатель привода на нижней стороне крышки.

22 Прикрепите ручку к верхней части крышки чаши.

23 Чтобы не переуусердствовать с результатом, включайте измельчитель кратковременно на несколько секунд.

24 Отключите ручку от сети и отсоедините ее от крышки.

25 Аккуратно снимайте крышку с чаши — следует убедиться, что все капли падают в кувшин.

26 Держитесь только за пластмассовые детали измельчителя.



ЧАША

27 Во избежание выброса содержимого из чаши не наполняйте ее выше отметки 700 мл.

28 Установите чашу на ровной устойчивой поверхности, поддерживая ее свободной рукой.

29 Не поднимайте чашу с рабочей поверхности и придерживайте ее рукой. Упавшая чаша может поранить вас.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

30 Выключите прибор и отсоедините его от сети.

31 Будьте осторожны с ножами – не беритесь за них руками, воспользуйтесь для этих целей нейлоновой чистящей щеткой.

32 Вытирайте поверхность ручки мягкой влажной тканью.

33 Вымойте венчик, измельчитель, чашу и стакан теплой мыльной водой.

34 Протрите держатель венчика и кувшинную чашу увлажненной тканью.

35 Храните их в сухом виде, т. к. они содержат зубчатые редукторы для венчика и чаши.

36 Не опускайте прибор в посудомоечную машину.



ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

1 = столовая ложка (15 мл)

1 = чайная ложка (5 мл)

1 = зубок(-ки)

кисло-сладкий соус

2 небольшие кусочки имбиря, чищенные

2 лук-шалот

1 чеснок

2 белый винный уксус

1 соевый соус

1 горчица

1 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>

Přetete 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) Přístroj nezapínejte, dokud není nůž uvnitř nádoby na zpracování potravin.
 - b) Přístroj před vyzvednutím nože z nádžky vypněte.
 - 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) 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 Nezkoušejte sekát led, syrové maso a s noži manipulujte velice obezřetně.
- 7 Nepoužívejte příslušenství nebo přídavné prvky mimo těch, které dodáváme my.
- 8 Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.
- 9 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- 10 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

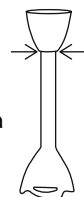
- 1 Vytáhněte přístroj ze zásuvky.
- 2 Pro zasunutí příslušenství je třeba příslušenství natlačit na konec držadla mixéru.
- 3 Pro vyjmutí příslušenství stiskněte tlačítka na boku držadla mixéru a příslušenství vyjměte.

TLAČÍTKA RYCHLOSTI

- 4 Pro nízkou rychlost stiskněte horní tlačítko, pro vypnutí uvolněte.
- 5 Pro vysokou rychlost stiskněte spodní tlačítko, pro vypnutí uvolněte.
- 6 Vysokou rychlost používejte u mixovací tyče.
- 7 U metly používejte nízkou rychlost k promísení směsy, u mixování pak přepněte na vysokou rychlost.
- 8 U sekacího nože používejte nízkou rychlost pro hrubší sekání a vysokou rychlost pro jemné sekání.
- 9 Přístroj nepoužívejte déle než 30 sekund, pak udělejte minutovou přestávku.

MIXOVACÍ TYČ

- 10 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.
- 11 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.
- 12 Neponořujte mixovací tyč nad vrchní část rovnoběžné trubice.



nákresy	4 mixovací tyč	9 sekací nůž
I nízká	5 nůž	10 mísa
II vysoká	6 držadlo metly	11 nádobka
3 držadlo	7 metla	
▲ tlačítko	8 víko mísy	

13 Při použití přístroje v horkých tekutinách zajistěte, aby nůž neprorazil hladinu zešíkma – tekutina by mohla z mísy/hrnce/nádoby vystříknout.

METLA

- 14 Zatlačte metlu do spodní části držadla metly.
 15 Metlu vyjmete jednoduchým vytažením ze spodní části držadla metly.
 * Neponořujte metlu za spodní část držadla metly.

SEKACÍ NŮŽ

- 16 Sekací nůž lze používat jako kuchyňského minirobotu.
 17 Držadlo mixéru vytáhněte ze zásuvky.
 18 Dotýkejte se jen plastové části sekacího nože – na nůž prsty vůbec nesahejte.
 19 Nůž zasuňte do mísy na vřeteno ve spodní části mísy.
 20 Přidejte ingredience – mísu nenaplňujte nad rysku 500 ml.
 21 Upevněte víko mísy – horní část sekacího nože zapadne do pohonu na spodní části víka.
 22 Upevněte držadlo k horní části víka mísy.
 23 Sekací nůž používejte jen v několikasekundových intervalech, jinak hrozí, že dojde k poničení.
 24 Vytáhněte držadlo mixéru ze zásuvky a pak jej z víka vyjměte.
 25 Víko z mísy lehce vyzvedněte – dávejte pozor, aby všechno steklo do nádoby.
 26 Sekací nůž vytahujte jen za jeho plastovou část.

NÁDOBKA

- 27 Neplňte nádobku nad rysku 700 ml, abyste zabránili vytečení obsahu.
 28 Umístěte nádobku na stabilní a rovný pracovní povrch a přidržujte ji volnou rukou.
 29 Z pracovní plochy ji nezvedejte a nedržte ji v ruce – pokud vám vyklouzne, zraníte se.

PÉČE A ÚDRŽBA

- 30 Přístroj vypněte a vytáhněte jej ze zásuvky.
 31 S noži zacházejte velmi opatrně – nemanipulujte s nimi přímo, použijte nylonový čistící kartáček.
 32 Povrchy držadla mixéru očistěte jemným vlhkým hadříkem.
 33 Metlu, sekací nůž, mísu i pohár umyjte v teplé mýdlové vodě.
 34 Držák metly a víko nádoby otřete vlhkým hadrem.
 35 Snažte se, aby toto zařízení bylo v suchu, protože obsahuje převodové části pro metlu a mísu.
 36 Nevkládejte žádnou část spotřebiče do myčky.




OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Abyste se vyhnuli ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vhašovány do smíšeného odpadu, ale je nutno je obnovit, 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 tyč	9 sekáčik
I nízka	5 nôž	10 misa
II vysoká	6 nástavec na šlahaciu metlu	11 odmerka
3 rukoväť	7 šlahacia metla	
▲ tlačidlo	8 viečko misy	

Prečítajte inštrukcie a zabezpečte ich dodržiavanie. Keď ste si prešli spotrebič, prejdite si aj inštrukcie. Odstráňte všetky obaly, ale uschovajte ich dovedy, 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) nenechávajte mixér zapojený v sieti bez dozoru
- 5 Nepoužívajte tyčový mixér v horúcom oleji – aj mierne horúci olej môže spôsobiť ťažké popáleniny.
- 6 Nepokúšajte sa drviť ľad, nepokúšajte sa sekať surové mäso, a dávajte veľký pozor na nože.
- 7 Nepoužívajte doplnky alebo vybavenie iné než tie, ktoré boli dodané.
- 8 Spotrebič nepoužívajte na iný účel než na ten, ktorý je popísaný v týchto inštrukciách.
- 9 Nepoužívajte tento spotrebič, keď je poškodený alebo má poruchu.
- 10 Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený u výrobcu, jeho servisným technikom alebo kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.



Použitie len pre domácnosť

ZAKLADANIE/ZLOŽENIE NÁSTAVCOV

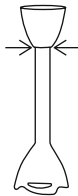
- 1 Odpojte prístroj z elektrickej siete.
- 2 Nástavec založíte zatlačením do koncovej časti rukoväte.
- 3 Nástavec zložíte tak, že stlačíte tlačidlá na stranách rukoväte, a vytiahnete nástavec von.

TLAČIDLÁ NA OVLÁDANIE RÝCHLOSTI

- 4 Vrchným tlačidlom zapnete prístroj na nízku rýchlosť, uvoľnením tlačidla ho vypnete.
- 5 Spodným tlačidlom zapnete prístroj na vysokú rýchlosť, uvoľnením vypnete.
- 6 S tyčovým mixérom používajte vysokú rýchlosť.
- 7 So šlaháčom použijete nízku rýchlosť na spojenie prísad, potom zmeňte na vysokú rýchlosť na miešanie..
- 8 Pri použití sekáčika použijete nízku rýchlosť na hrubšie kúsky, a vyššiu rýchlosť na jemné posekanie.
- 9 Nepoužívajte prístroj viac ako 30 sekúnd naraz, potom ho nechajte 1 minútu postáť.

TYČOVÝ MIXÉR

- 10 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.
- 11 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.
- 12 Tyčový mixér neponárajte nižšie ako je vrch rovnej trubice.
- 13 Pri používaní v horúcich tekutinách nedovoľte, aby sa nôž dotkol povrchu v uhle, inak sa môže stať, že tekutina vystrekne von z misy/rajnice/nádoby.



ŠĽAHACIA METLA

- 14 Zatlačte šľahaciu metlu do spodnej časti nástavca na šľahaciu metlu.
- 15 Šľahaciu metlu vyberiete jednoduchým vytiahnutím zo spodnej časti nástavca,
- * Neponárajte metlu nižšie, ako je spodná časť nástavca.

SEKÁČIK

- 16 Sekáčik môžete použiť ako mini mixér.
- 17 Vytiahnite rukoväť zo zásuvky.
- 18 Chyťte za plastovú časť sekáčika – prstami sa nepribližujte k nožu.
- 19 Zasuňte ho na stredový kolík v strede misy.
- 20 Pridajte suroviny – nenapĺňajte misu nad značku 500 ml.
- 21 Založte viečko misy – vrchná časť sekáčika zapadne do prevodovej jednotky v spodnej časti viečka.
- 22 Na viečko misy založte rukoväť.
- 23 Sekáčik používajte v impulzoch trvajúcich niekoľko sekúnd, inak riskujete jeho preťaženie.
- 24 Vytiahnite rukoväť zo zástrčky, potom odoberte rukoväť z viečka.
- 25 Jemne viečko nadvihnite z misy – dávajte pozor, aby akékoľvek kvapkajúce zvyšky spadli späť do nádoby.
- 26 Dvihnite sekáčik iba za plastovú časť.

ODMERKA

- 27 Odmerku nenapĺňajte viac, ako je značka 700 ml, aby ste predišli uniknutiu obsahu.
- 28 Položte na stabilný a rovný pracovný povrch, a pridriavajte ju rukou.
- 29 Nedvíhajte ju z pracovného povrchu a nedržte ju v ruke – ak sa vyšmykne, poraníte sa.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

- 30 Prístroj vypnite a odpojte zo siete.
- 31 Dávajte veľký pozor na nože – nedotýkajte sa ich priamo, použite nylonovú kefku na umývanie riadu.
- 32 Povrch rukoväte vytrite mäkkou vlhkou handrou.
- 33 Šľahaciu metlu, sekáčik, misu a odmerku umývajte v teplej vode so saponátom.
- 34 Nástavec na šľahaciu metlu a viečko nádoby vyutierajte vlhkou handrou.
- 35 Udržiavajte ich v suchu, pretože sa v nich nachádzajú prevodové jednotky pre metlu a misu.
- 36 Nevkladajte žiadne časti spotrebiča do umývačky riadu.





OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s natriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.




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) nie pozostawiać włączonego blendera bez nadzoru
- 5 Nie używać rozdrabniacza do gorącego oleju - olej nawet umiarkowanie gorący może spowodować poważne oparzenia.
- 6 Nie próbować kruszyć lodu, siekać surowe mięso i bardzo uważać na ostrza.
- 7 Nie używaj innych akcesoriów od dostarczonych z urządzeniem.
- 8 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- 9 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- 10 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez specjalistyczny zakład naprawy w celu uniknięcia zagrożenia.



tylko do użytku domowego

ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE PRZYSTAWEK

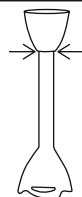
- 1 Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- 2 Aby założyć przystawkę, wcisnąć ją w koniec uchwytu.
- 3 Aby zdjąć przystawkę, nacisnąć przyciski na boku uchwytu i wyciągnąć przystawkę z uchwytu.


PRZYCISKI PRĘDKOŚCI

- 4 Naciśnij górny przycisk dla małych obrotów, zwolnij go, aby wyłączyć.
- 5 Naciśnij górny przycisk dla dużych obrotów, zwolnij go, aby wyłączyć.
- 6 Rozdrabniacz powinien pracować z dużą prędkością.
- 7 W przypadku trzepaczki, najpierw prędkość powinna być mała, do zamieszania składników, potem dużą do miksowania.
- 8 Używając siekacz stosuj niskie prędkości dla grubszych kawałków i większe prędkości do drobnego siekania.
- 9 Nie używaj urządzenia dłużej jak przez 30 sekund, następnie odstaw je na jedną minutę.

ROZDRABNIACZ

- 10 Ogólnie, rozdrabniacz może wykonywać wszystkie funkcje zwyczajnego blendera, szybciej i z łatwiejszym zmywaniem - w kielichu można robić majonez, koktajle mleczne, napoje owocowe. Składniki można mieszać, ucierać na masę i puree w misce albo garnku, w którym będą gotowane.
- 11 Obojętnie, jaki pojemnik będzie użyty, musi zostać ustawiony na stabilnej, płaskiej powierzchni i dodatkowo przytrzymany ręką, żeby nie przesunął się na powierzchni roboczej.



rysunki	4 rozdrabniacz	9 siekacz
I mała	5 ostrze	10 miska
II duża	6 chwytacz trzepaczki	11 kielich
3 uchwyt	7 trzepaczka	
 przycisk	8 pokrywa miski	

- 12 Nie należy zanurzać rozdrabniacza poniżej poziomu równoległej nasadki.
 13 Przy używaniu w gorącym płynie, nie dopuszczają do działania pod kątem w stosunku do powierzchni - płyn może wytrysnąć poza miskę/garnek/pojemnik.

TRZEPACZKA

- 14 Wcisnąć trzepaczkę w dno chwytacza trzepaczki.
 15 Żeby zdjąć trzepaczkę, zwyczajnie ją wyciągnąć z chwytacza.
 * Nie należy zanurzać trzepaczki powyżej poziomu chwytacza trzepaczki.

SIEKACZ

- 16 Możesz użyć siekacza jako mini robota kuchennego.
 17 Wyłączyć uchwyt z zasilania.
 18 Przytrzymać plastikową część siekacza – palce daleko od ostrzy.
 19 Opuść do miski, na wrzeczono na dnie miski.
 20 Dodaj składniki - nie wypełniaj miski powyżej znaku 500ml.
 21 Założyć pokrywę miski - góra siekacza wchodzi w napę w dolnej części pokrywy.
 22 Zamontować uchwyt na górnej części pokrywy miski.
 23 Używać siekacza impulsowo przez kilka sekund z przerwami, inaczej ryzykuje się nadmierne rozdrobnienie żywności.
 24 Odłączyć uchwyt od prądu, a następnie zdjąć z pokrywy.
 25 Podnieść ostrożnie pokrywę z miski - uważać, aby wszystkie krople ścieki do dzbanka.
 26 Podnieść siekacz chwytając za jego część plastikową.

KIELICH

- 27 Napełniać kielich tylko do poziomu 700ml, aby zapobiec ucieczce zawartości.
 28 Ustawić na stabilnej, płaskiej powierzchni i przytrzymać wolną ręką.
 29 Nie unosić ponad powierzchnię roboczą i nie trzymać go w rękę, jeśli się wyszłizgnie, grozi poranieniem.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

- 30 Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.
 31 Bardzo uważać na ostrza, nie dotykać ich ręką, użyć nylonowej szczoteczki do zmywania.
 32 Powierzchnię uchwytu wytrzeć miękką wilgotną ściereczką.
 33 Myć trzepaczkę, siekacz, miskę i kubek w ciepłej wodzie z mydłem.
 34 Przetrzyj chwytacz trzepaczki i pokrywę dzbanka wilgotną szmatką.
 35 Staraj się, aby części były suche, zawierają przekładnie do trzepaczki i miski.
 36 Żadna część urządzenia nie może być myta w zmywarce do naczyń.





OCHRONA ŚRODOWISKA

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 pini

125 ml oliwa z oliwek

60 g Parmezan, starty

Zmiksuj kolendrę, czosnek, orzeszki piniowe z połową oliwy do gładkości. Przełóż 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 štapni mikser	9 seckalica
I niska	5 nož	10 zdele
II visoka	6 držač metlice	11 čaša
3 držač	7 metlica	
▲ dugme	8 poklopac zdele	

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) 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 Nemojte upotrebljavati za seckanje leda ili sirovog mesa i budite jako oprezni kod rukovanja noževima.
- 7 Ne upotrebljavajte delove ili dodatke drugih proizvođača.
- 8 Ne koristite aparat u druge svrhe osim onih opisanih u ovom uputstvima.
- 9 Ne koristite aparat ako je oštećen ili ako ne funkcioniše pravilno.
- 10 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

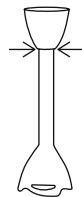
- 1 Isključite aparat iz utičnice.
- 2 Da biste postavili dodatak gurnite ga do kraja u držač.
- 3 Da biste odvojili dodatak, pritisnite dugmad sa strane držača i izvucite dodatak.

DUGMAD ZA KONTROLU BRZINE

- 4 Pritisnite gornje dugme za nisku brzinu, otpustite ga da biste isključili mikser.
- 5 Pritisnite donje dugme za visoku brzinu, otpustite ga da biste isključili mikser.
- 6 Upotrebljavajte visoku brzinu sa štapnim mikserom.
- 7 Kad upotrebljavate metlicu, prvo koristite nisku brzinu da biste ujedinili mešavinu a potom visoku da biste sve promešali.
- 8 Kad upotrebljavate seckalicu, koristite nisku brzinu za grubo seckanje, a visoku za fino seckanje.
- 9 Nemojte upotrebljavati aparat duže od 30 sekundi i potom ga ostavite da miruje 1 minut.

ŠTAPNI MIKSER

- 10 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.
- 11 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.
- 12 Nemojte uranjati štapni mikser preko linije koja odvaja gornji prošireni deo palice.
- 13 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.



METLICA

- 14 Pritisnite metlicu u dno držača.
- 15 Da biste izvadili metlicu, jednostavno je izvucite iz dna držača.
- ✳ Nemojte uranjati metlicu preko dna njenog držača.

SECKALICA

- 16 Možete koristiti seckalicu za prerađu sitnih namirnica.
- 17 Isključite držač iz utičnice.
- 18 Držite plastični deo seckalice – udaljite prste od noža.
- 19 Spustite seckalicu kroz osovinu na dnu zdele.
- 20 Dodajte sastojke; nemojte puniti zdelu preko oznake 500 ml.
- 21 Postavite poklopac zdele tako da vrh seckalice uđe u pogon koji se nalazi ispod poklopca.
- 22 Postavite držač na vrh poklopca zdele.
- 23 Upotrebljavajte seckalicu u kratkim periodima od nekoliko sekundi da biste izbegli preopterećenje.
- 24 Isključite držač iz utičnice i skinite ga s poklopca.
- 25 Lagano podignite poklopac sa zdele, vodeći računa da sve kapljice padnu u bokal.
- 26 Podignite seckalicu držeći je samo za plastični deo.

ČAŠA

- 27 Nemojte puniti čašu preko oznake 700 ml, da biste izbegli izlivanje sadržaja.
- 28 Postavite čašu na stabilnu, ravnu površinu i pridržavajte je slobodnom rukom.
- 29 Nemojte je podizati sa radne površine i držati u ruci, jer ukoliko Vam isklizne iz ruke, povređićete se.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- 30 Isključite aparat i izvucite kabl iz utičnice.
- 31 Budite jako oprezni kod rukovanja noževima – nemojte ih dodirivati direktno već koristite najlonsku četku za pranje.
- 32 Obrišite površine držača mekanom vlažnom tkaninom.
- 33 Operite metlicu, seckalicu, zdelu i čašu u toploj sapunici.
- 34 Obrišite držač metlice i poklopac bokala vlažnom tkaninom.
- 35 Nastojte da ih održavate suvim, jer se tu nalaze menjačke kutije za metlicu i zdelu.
- 36 Nemojte prati bilo koji deo aparata u mašini za pranje sudova.





ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

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 zdelu. 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) 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 Ne poskušajte drobiti leda, ne poskušajte sekati surovega mesa in bodite izredno previdni z noži.
- 7 Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- 8 Naprave ne uporabljajte za ničesar drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- 9 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- 10 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.



samo za gospodinjsko uporabo

NAMESTITEV/ODSTRANJEVANJE PRIKLJUČKOV

- 1 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.


GUMBA ZA HITROST

- 4 Pritisnite zgornji gumb za manjšo hitrost in ga spustite, da napravo izključite.
- 5 Pritisnite spodnji gumb za večjo hitrost in ga spustite, da napravo izključite.
- 6 S paličnim delom uporabite veliko hitrost.
- 7 Pri metlici najprej uporabite nizko hitrost, da zmešate sestavine, potem pa preklopite na veliko hitrost za stepanje.
- 8 Pri sekljalniku uporabite manjšo hitrost za bolj grobo, veliko pa za bolj fino sekljanje.
- 9 Naprave ne uporabljajte dlje kot 30 sekund, potem pa pred ponovno uporabo počakajte 1 minuto.

PALIČNI DEL

- 10 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 skuhal.
- 11 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.



risbe	4 palični del	9 sekljalnik
I nizka	5 nož	10 skleda
II velika	6 držalo metlice	11 merilna posoda
3 ročaj	7 metlica	
 gumb	8 pokrov sklede	

- 12 Paličnega dela ne potopite več kot do vrha cevi z vzporednimi stranicami.
 13 Kadar ga uporabljate v vročih tekočinah, ne pustite, da bi se nož dvignil nad gladilno, saj lahko pride do brizganja tekočine iz posode.

METLICA

- 14 Metlico potisnite v spodnji del držala za metlico.
 15 Metlico odstranite tako, da jo preprosto potegnete iz spodnjega dela držala metlice.
 * Metlice ne potopite globlje kot do dna držala metlice.

SEKLJALNIK

- 16 Sekljalnik lahko uporabite kot majhen kuhinjski robot.
 17 Odklopite ročaj.
 18 Držite za del sekljalnika, ki je iz umetne mase – prste imejte varno oddaljene od noža.
 19 Spustite ga v posodo nad nastavek na dnu posode.
 20 Dodajte sestavine – posode ne napolnite preko oznake za 500 ml.
 21 Namestite pokrov posode – zgornji del sekljalnika se prilega v pogonski del na spodnji strani pokrova.
 22 Na vrh pokrova posode namestite ročaj.
 23 Sekljalnik uporabljajte z nekajsekundnimi vklopi, saj lahko sicer s sekljanjem pretiravate.
 24 Odklopite kabel in s pokrova odstranite ročaj.
 25 Pokrov previdno dvignite s posode – pazite, da morebitne kaplje padejo v vrč.
 26 Sekljalnik dvignite samo za del iz umetne mase.

MERILNA POSODA

- 27 Merilne posode ne napolnite čez oznako za 700 ml, da preprečite brizganje sestavin.
 28 Merilno posodo namestite na stabilno ravno delovno površino in jo podprite s prsto roko.
 29 Ne dvignite je z delovne površine, saj se lahko v primeru zdrsa posode poškodujete.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

- 30 Napravo izklopite in odklopite.
 31 Z noži ravnajte izredno previdno – ne dotikajte se jih neposredno, pri pomivanju uporabite najlonsko krtačo.
 32 Površine ročaja obrišite z mehko vlažno krpo.
 33 Metlico, sekljalnik, skledo in posodico operite v topli milnici.
 34 Držalo metlice in pokrov vrča obrišite z vlažno krpo.
 35 Poskusite jih obdržati suhe, saj vsebujejo zobniške prenose za metlico in posodo.
 36 Nobenega od delov naprave ne dajte v pomivalni stroj.





ZAŠČITA OKOLJA

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 ράβδος	9 κόπτης
I χαμηλή.	5 σύστημα λεπίδων	10 μπολ
II υψηλή	6 βάση χτυπητηριού	11 κύπελλο δοσομέτρησης
3 χειρολαβή	7 χτυπητήρι	
▲ κουμπί	8 καπάκι μπολ	

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.

STOP ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

- 1 Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά από ή υπό την επίβλεψη υπεύθυνου ενηλίκου. 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) 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 Μην προσπαθήσετε να θρυμματίσετε πάγο, να ψιλοκόψετε ωμό κρέας και φροντίστε να είστε πολύ προσεκτικοί με τις λεπίδες.
- 7 Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- 8 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- 9 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- 10 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

▲ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ/ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- 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 πλαινή πλευρά της χειρολαβής και τραβήξτε το εξάρτημα ώστε να αφαιρεθεί από τη χειρολαβή.

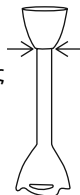
👁️ ΤΑ ΚΟΥΜΠΙΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

- 4 Πατήστε το πάνω κουμπί για χαμηλή ταχύτητα, απελευθερώστε το για απενεργοποίηση.
- 5 Πατήστε το κάτω κουμπί για υψηλή ταχύτητα, απελευθερώστε το για απενεργοποίηση.
- 6 Χρησιμοποιήστε υψηλή ταχύτητα με τη ράβδο.
- 7 Με το χτυπητήρι, χρησιμοποιήστε χαμηλή ταχύτητα στην αρχή και κατόπιν υψηλή ταχύτητα για την ανάμειξη.
- 8 Με τον κόπτη, να χρησιμοποιείτε χαμηλή ταχύτητα για πιο χοντρή κοπή και υψηλή ταχύτητα για ψιλοκόψιμο.

9 Χρησιμοποιήστε τη συσκευή για 30 δευτερόλεπτα κατά μέγιστο και κατόπιν απενεργοποιήστε την για 1 λεπτό.

Η ΡΑΒΔΟΣ

- 10 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 φιλοκόψετε, να αναμείξετε ή να πολτοποιήσετε συστατικά σε μια λεκάνη ή το μπολ όπου θα ετοιμάσετε το φαγητό.
- 11 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.
- 12 Μη βυθίσετε τη ράβδο παραπάνω από το επάνω μέρος στον σωλήνα της παράλληλης πλευράς.
- 13 Όταν χρησιμοποιείτε τη ράβδο σε καυτά υγρά, μην αφήνετε τη λεπίδα να βγαίνει στην επιφάνεια των υγρών σε γωνία, διότι μπορεί να πισιλιστεί υγρό έξω από το μπολ/λεκάνη/σκεύος.



ΤΟ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙ

- 14 Σπρώξτε το χτυπητήρι μέσα στο κάτω μέρος της βάσης χτυπητηριού.
- 15 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.

Ο ΚΟΠΤΗΣ

- 16 Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον κόπτη ως μίνι επεξεργαστή τροφών.
- 17 Αποσυνδέστε τη χειρολαβή από το ρεύμα.
- 18 Πιάστε το πλαστικό μέρος του κόπτη – κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από το σύστημα λεπίδων.
- 19 Τοποθετήστε τον μέσα στο μπολ, πάνω από τον άξονα στο κάτω μέρος του μπολ.
- 20 Προσθέστε τα συστατικά – μην υπερβείτε την ένδειξη 500 ml του μπολ.
- 21 Τοποθετήστε το καπάκι του μπολ – το επάνω μέρος του κόπτη προσαρτάται μέσα στο σύστημα κίνησης που βρίσκεται στην εσωτερική πλευρά του καπακιού.
- 22 Προσαρτήστε τη χειρολαβή στο επάνω μέρος του καπακιού του μπολ.
- 23 Χρησιμοποιήστε τον κόπτη με διακεκομμένες κινήσεις για μερικά δευτερόλεπτα, διαφορετικά μπορεί να υπερθερμανθεί.
- 24 Αποσυνδέστε τη χειρολαβή από το ρεύμα και αφαιρέστε την από το καπάκι.
- 25 Αφαιρέστε προσεκτικά το καπάκι από το μπολ – φροντίστε οι τυχόν σταγόνες μείγματος να πέσουν μέσα στην κανάτα.
- 26 Αφαιρέστε τον κόπτη κρατώντας τον από το πλαστικό μέρος μόνο.

ΤΟ ΚΥΠΕΛΛΟ ΔΟΣΟΜΕΤΡΗΣΗΣ

- 27 Μη γεμίζετε το κύπελλο δοσομέτρησης πάνω από την ένδειξη 700 ml ώστε να μην χυθεί το περιεχόμενο.
- 28 Τοποθετήστε το επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια και κρατήστε το με το ελεύθερο χέρι σας.
- 29 Μην το σηκώνετε από την επιφάνεια εργασίας και το κρατήστε στο χέρι σας – εάν σας γλιστρήσει, μπορεί να τραυματιστείτε.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- 30 Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
- 31 Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με τις λεπίδες – μην την κρατάτε απευθείας, χρησιμοποιήστε μια νάιλον βούρτσα καθαρισμού.



- 32 Σκουπίστε τις επιφάνειες της χειρολαβής με ένα μαλακό βρεγμένο πανί.
33 Πλύνετε το χτυπητήρι, τον κόπτη, το μπολ, το καπάκι και το κύπελλο δοσομέτρησης με ζεστό νερό και σαπουνάδα.
34 Σκουπίστε τη βάση χτυπητηριού και το καπάκι της κανάτας με ένα βρεγμένο πανί.
35 Προσπαθήστε να τα διατηρήσετε στεγνά, καθώς περιέχουν τα κιβώτια ταχυτήτων για το χτυπητήρι και το μπολ.
36 Μην τοποθετήσετε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής σε πλυντήριο πιάτων.



ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

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 ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.



συνταγές

15 — = 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 5 — ξύδι από λευκό κρασί

1 15 — σάλτσα σόγιας

1 5 — μουστάρδα

1 5 — πολτός τομάτας

Χτυπήστε τα όλα στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν μια ομοιόμορφη 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) 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 Ne próbáljon meg jeget vágni, nyers húst aprítani és nagyon ügyeljen a késekre.
- 7 Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- 8 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- 9 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- 10 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 az aljzatból.
- 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.

SEBESSÉG GOMBOK

- 4 Az alacsony sebességhez nyomja le a felső gombot, a kikapcsoláshoz engedje fel.
- 5 A magas sebességhez nyomja le az alsó gombot, a kikapcsoláshoz engedje fel.
- 6 A mixerrúd használatakor magas sebességet alkalmazzon.
- 7 Habverő használatakor alacsony sebességen vegyítse a keveréket, majd a keveréshez kapcsoljon magas sebességre.
- 8 Az aprítóval használjon alacsony sebességet a durva aprításhoz, és magas sebességet a finom aprításhoz.
- 9 30 másodpercnél hosszabb ideig ne használja a készüléket, használat után 1 percig pihentesse azt.

A MIXERRÚD


- 10 Általánosságban a mixerrúd mindenre képes, amire egy hagyományos robotgép, de gyorsabb és kevesebbet kell mosogatni – majonézt, tejturmixokat, gyümölcsturmixokat vagy gyümölcscitalokat is készíthet a mérőpohárban. A lábosban vagy tálban olyan hozzávalókat keverhet, apríthat vagy pépesíthet, amelyeket meg kíván majd főzni.

rajzok	4 mixerrúd	9 aprító
I alacsony	5 kés	10 tál
II magas	6 habverő tartó	11 mérőpohár
3 fogantyú	7 habverő	
 gomb	8 tál fedele	

- 11 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.
- 12 Ne merítse a mixerrudat a párhuzamos oldalú cső tetején túl.
- 13 Amikor a mixerrudat forró folyadékokban használja, ne engedje, hogy a kés a folyadék felszínével ferdén érintkezzen, mert kifröcskölhet a tálból/lábosból/tartályból.



A HABVERŐ

- 14 Nyomja be a habverőt a habverőtartó alján.
- 15 A habverő eltávolításához egyszerűen húzza ki azt a habverőtartó aljából.
-  Ne merítse a habverőt a habverőtartó alján túl.

AZ APRÍTÓ

- 16 Az aprítót mini ételfeldolgozóként is használhatja.
- 17 Húzza ki a fogantyút.
- 18 Az aprító műanyag részeit fogja – tartsa távol az ujjait a késtől.
- 19 Engedje le a tálba, a tál alján levő tengely felé.
- 20 Adja hozzá a hozzávalókat – ne töltse túl a tálát az 500 ml-es jelen.
- 21 Tegye rá a tál fedelét – az aprító felső része belemegy a fedél alsó részén levő meghajtóba.
- 22 Tegye a fogantyút a tál fedelére.
- 23 Néhány másodperces megszakításokkal használja az aprítót, különben túlterhelheti.
- 24 Húzza ki a fogantyút, majd távolítsa el a fogantyút a fedőről.
- 25 Emelje fel a fedelet finoman a tálról – ügyeljen arra, hogy a cseppek a kancsóba essenek.
- 26 Az aprítót csak a műanyag részeinél emelje fel.

MÉRŐPOHÁR

- 27 Ne töltse a mérőpoharat az 700 ml-es jelzésen túl, hogy meggátolja a tartalom kiömlését.
- 28 Helyezze azt stabil, sima munkafelületre, és tartsa a szabadon lévő kezével.
- 29 Ne emelje fel a munkafelületről és tartsa a kezében – ha megcsúszik, megsértheti magát.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

- 30 Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a konnektorból.
- 31 Óvatosan bánjon a késekkel – ne érjen hozzájuk közvetlenül, használjon műanyag kefét.
- 32 Finom, nedves ruhával törölje át a fogantyú felületét.
- 33 Mossa el a habverőt, az aprítót, a tálát és a mérőpoharat meleg, mosószeres vízben.
- 34 Törölje le a habverő tartót és a kancsó fedelét egy nedves ruhával.
- 35 Próbálja meg szárazon tartani őket, mivel ezek tartalmazzák a habverő és a tál sebességváltóit.
- 36 Ne tegye a készülék egyetlen alkatrészét sem a mosogatógépbe.





KÖRNYEZETVÉDELEM

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 szemétkébe 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 blender ayağı	9 doğrayıcı
I düşük	5 bıçak	10 hazne
II yüksek	6 çırpıcı yuvası	11 hazne
3 sap	7 çırpıcı	
▲ düğme	8 hazne kapağı	

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.

STOP ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

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) bıçağa temizleme sırasında dahi asla dokunmayın,
 - d) cihazı kullanmaya başlamadan hemen önce prize takın,
 - e) cihazı kullandıktan hemen sonra prizden çıkarın,
 - f) blenderi prize takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- 5 Blender ayağını kızgın yağ içinde kullanmayın, sıcak yağ ciddi yanıklara yol açabilir.
- 6 Blender ile buz kırmaya ve çiğ et doğramaya çalışmayın ve bıçaklara çok dikkat edin.
- 7 Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- 8 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- 9 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- 10 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.



sadece ev içi kullanım

▲ EKLENTİLERİ TAKMA/ÇIKARMA

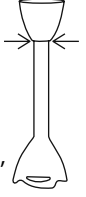
- 1 Cihazın fişini prizden çekin.
- 2 Bir eklenti için, sapın ucuna doğru itin.
- 3 Eklenti için, sapın yan tarafındaki düğmelere basın ve eklenti çekerek saptan ayırın.

👁 HIZ DÜĞMELERİ

- 4 Düşük hız için üstteki düğmeye basın, düşük hızı kapatmak için düğmeyi yeniden serbest bırakın.
- 5 Yüksek hız için alttaki düğmeye basın, yüksek hızı kapatmak için düğmeyi yeniden serbest bırakın.
- 6 Blender ayağını, yüksek hızda çalıştırın.
- 7 Çırpıcı ile çalışırken, karışımı bütünleştirmek için düşük hızı tercih edin, ardından karıştırmak için yüksek hıza geçin.
- 8 Doğrayıcıyla kaba, iri taneli doğrama elde etmek için düşük hız ve ince, küçük taneli doğrama elde etmek için yüksek hız kullanın.
- 9 Cihazı 30 saniyeden uzun süre çalıştırmayın ve her çalıştırma sonrasında 1 dakika dinlendirin.

👁️ BLENDER AYIĞI

- 10 Genelde blender ayığı, 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 kaseinin içinde karıştırabilir, çırpabilir veya ezebilirsiniz.
- 11 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.
- 12 Blender ayığını, paralel kenarlı borunun üst kısmı diğer tarafa geçecek şekilde sıvıya daldırmayın.
- 13 Cihazı sıcak sıvılarda kullanırken, bıçağın yüzeye eğimle temas etmesine izin vermeyin, kase/tencere/kap dışına sıvı sıçratabilirsiniz.



👁️ ÇIRPICI

- 14 Çırpıcıyı, çırpıcı yuvasının en alt noktasına kadar itin.
- 15 Çırpıcıyı çıkarmak için, çırpıcı yuvasının dibinden çekin,
- ✳️ Çırpıcıyı, çırpıcı yuvasının tabanı sıvının içinde kalacak şekilde sıvıya daldırmayın.

👁️ DOĞRAYICI

- 16 Doğrayıcıyı, bir mini mutfak robotu olarak kullanabilirsiniz.
- 17 Sapın fişini prizden çıkarın.
- 18 Doğrayıcının plastik kısmını kavrayın; parmaklarınızı bıçaktan mümkün olduğunca uzak tutun.
- 19 Hazneye, haznenin tabanındaki milin üzerine indirin.
- 20 Malzemeyi ekleyin; hazneyi 500 ml işaretinin üzerinde doldurmayın.
- 21 Haznenin kapağını takın; doğrayıcının tepe kısmı, kapağın alt tarafındaki döndürme mekanizmasına oturacaktır.
- 22 Sapı, hazne kapağının üzerine takın.
- 23 Doğrayıcıyı, fasilalı olarak birkaç saniye boyunca çalıştırın, aksi takdirde yiyeceği aşırı işleme tehlikesi doğar.
- 24 Sapın fişini prizden çekin ve kapaktan çıkarın.
- 25 Kapağı haznedeki yavaşça kaldırın; sürahiye damla düşmemesine dikkat edin.
- 26 Doğrayıcıyı, sadece plastik kısmından tutarak kaldırın.

👁️ HAZNE

- 27 İçindekilerin etrafa sıçramaması için haznedeki 700 mg işaretinin üzerinde doldurmayın.
- 28 Kabı sağlam ve düz bir çalışma tezgahının üzerine yerleştirin ve serbest elinizle destekleyin.
- 29 Çalışma tezgahından kaldırarak elinizde tutmayın; elinizden kaydığı takdirde kendinizi yaralayabilirsiniz.

👁️ TEMİZLİK VE BAKIM

- 30 Cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- 31 Bıçaklara çok dikkat edin; onlarla asla doğrudan bir işlem yapmayın, naylon bir bulaşık fırçası kullanın.
- 32 Sapın yüzeyini yumuşak, nemli bir bezle silin.
- 33 Çırpıcıyı, doğrayıcıyı, hazneyi ve derin kabı ılık sabunlu suda yıkayın.
- 34 Çırpıcı yuvasını ve sürahi kapağını nemli bir bezle silerek temizleyin.
- 35 Çırpıcı ve hazne için dişli kutularını içerdiklerinden her zaman kuru tutmaya çalışın.
- 36 Cihazın hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayın.







ÇEVRE KORUMA

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

Kişniş, 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 răniurile 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) nu lăsați blenderul nesupraveheat atunci când este în funcțiune
- 5 Nu utilizați axul în ulei fierbinte – chiar și uleiul doar puțin fierbinte poate cauza arsuri grave.
- 6 Nu încercați să spargeți gheață, nu încercați să tăiați carne crudă și aveți grijă la lame.
- 7 Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- 8 Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- 9 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- 10 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.



exclusiv pentru uz casnic

MONTAREA/DEMONTAREA ACCESORIILOR

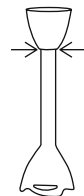
- 1 Scoateți aparatul din priză.
- 2 Pentru a monta un accesoriu, împingeți-l până la capătul mânerului.
- 3 Pentru a demonta accesoriul, apăsați butonul de pe partea laterală a mânerului și împingeți-l pentru a-l scoate de pe mâner.


BUTOANELE DE VITEZĂ

- 4 Apăsați butonul de sus pentru viteză redusă, eliberați-l pentru a opri.
- 5 Apăsați butonul de jos pentru viteză mare, eliberați-l pentru a opri.
- 6 Pentru ax, folosiți cea mai mare viteză.
- 7 Pentru tel, folosiți viteză mică, pentru a încorpora amestecul, apoi comutați pe viteză mare, pentru a amesteca.
- 8 Pentru tocător, folosiți viteza mică pentru bucăți mari, și viteza mare pentru bucăți mici.
- 9 Nu folosiți aparatul mai mult de 30 secunde, apoi lăsați-l să se răcească timp de 1 minut.


AXUL

- 10 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.
- 11 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.
- 12 Nu introduceți axul prin partea superioară a tubului plasat lateral paralel.
- 13 Atunci când utilizați axul în lichide fierbinți, nu lăsați lama să atingă suprafața, deoarece riscați să pulverizați lichid în afara bolului/tigăii/recipientului.



schite	4 ax	9 tocător
I mică	5 lamă	10 vas
II mare	6 suport tel	11 pahar
3 mâner	7 tel	
 buton	8 capacul vasului	

TELUL

- 14 Împingeți telul în capătul suportului pentru tel.
 15 Pentru a scoate telul nu trebuie decât să îl trageți de pe capătul suportului pentru tel,
 Nu introduceți telul prin partea inferioară a suportului.

TOCĂTORUL

- 16 Puteți folosi tocătorul pe post de mini robot de bucătărie.
 17 Deconectați mânerul.
 18 Țineți partea din plastic a tocătorului – aveți grijă să nu atingeți lama cu degetele.
 19 Introduceți-l în vas, peste axul din partea de jos a vasului.
 20 Adăugați ingredientele – nu depășiți limita marcată de 500 ml.
 21 Puneți capacul vasului - partea de sus a tocătorului se montează în angrenajul din partea de sub capac.
 22 Montați mânerul pe partea de sus a capacului vasului.
 23 Folosiți tocătorul în ture de câteva secunde, altfel riscați să tocați prea tare.
 24 Deconectați mânerul, apoi îndepărtați mânerul de pe capac.
 25 Ridicați ușor capacul de pe vas – aveți grijă să nu cadă nicio picătură în vas.
 26 Țineți tocătorul numai de partea din plastic.

PAHARUL

- 27 Pentru a preveni împrăștierea conținutului, nu depășiți limita de 700ml marcată pe pahar.
 28 Așezați-l pe o suprafață de lucru stabilă, plată, și țineți-l cu mâna liberă.
 29 Nu îl ridicați de pe suprafața de lucru și nu îl țineți în mână – dacă alunecă, vă veți răni.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

- 30 Opriti aparatul și scoateți-l din priză.
 31 Fiți foarte atenți cu lamele - nu le manevrați direct, folosiți o perie din nailon.
 32 Ștergeți suprafețele mânerului cu o cârpă ușor umedă.
 33 Spălați telul, tocătorul, vasul și paharul în apă caldă cu detergent.
 34 Ștergeți suportul pentru tel și capacul vasului cu o cârpă umedă.
 35 Încercați să le țineți uscate, deoarece conțin mecanisme pentru tel și vas.
 36 Nu spălați nicio componentă a aparatului la mașina de spălat vase.





PROTEJAREA MEDIULUI

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	4 приставка за пасиране	8 капак на каната
I ниска	5 острие	9 приставка за надробвяване
II висока	6 държач на телта за разбиване	10 купа
3 дръжка	7 тел за разбиване	11 градуирана чаша
▲ бутон		

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) 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 Не се опитвайте да натрошавате лед, не се опитвайте да накълцате сурово месо и внимавайте много с остриетата.
- 7 Не използвайте аксесоари или приложения, различни от тези, предоставени от нас.
- 8 Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- 9 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- 10 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

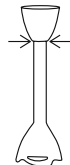
- 1 Изключете уреда от захранването.
- 2 За да монтирате приставката, натиснете я до края на дръжката.
- 3 За да свалите приставката, натиснете бутоните от страни на дръжката и издърпайте приставката от дръжката.

БУТОНИТЕ ЗА СКОРОСТТА

- 4 Натиснете горния бутон за ниска скорост и го пуснете, за да изключите.
- 5 Натиснете долния бутон за висока скорост и го пуснете, за да изключите.
- 6 Използвайте висока скорост с приставката за пасиране.
- 7 С телта за разбиване използвайте ниска скорост, за да уеднаквите сместа, после я сменете с висока скорост за смесването.
- 8 При приставката за надробвяване използвайте бавната скорост за по-едро надробвяване, а бързата скорост – за фино надробвяване.
- 9 Не използвайте уреда за повече от 30 секунди, а след това го оставете да почива за 1 минута.

👁️ РЪКОХВАТКАТА

- 10 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.
- 11 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.
- 12 Не потапяйте приставката за пасиране над горната част на тръбата с успоредните страни.
- 13 Когато я използвате в горещи течности, не позволявайте острието да удря повърхността под ъгъл, понеже може да разпръснете течност извън купата/тавата/съда.



👁️ ТЕЛТА ЗА РАЗБИВАНЕ

- 14 Притиснете телта за разбиване към дъното на държача на телта за разбиване.
 - 15 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.

👁️ ПРИСТАВКАТА ЗА НАДРОБЯВАНЕ

- 16 Можете да използвате приставката за надробвяване като мини кухненски робот.
- 17 Изключете дръжката от контакта.
- 18 Дръжте пластмасовата част на приставката за надробвяване – пазете пръстите си достатъчно далеч от острието.
- 19 Поставете я в купата, върху шпиндела на дъното на купата.
- 20 Добавете съставките – не пълнете купата над маркировката 500ml.
- 21 Поставете капака на купата – горната част на приставката за надробвяване се вмества в задвижването от долната страна на капака.
- 22 Поставете дръжката отгоре върху капака на купата.
- 23 Използвайте приставката за надробвяване на импулси от по няколко секунди, иначе рискувате да я претоварите.
- 24 Изключете дръжката от контакта, след това свалете дръжката от капака.
- 25 Повдигайте внимателно капака на купата – внимавайте да не попаднат капки в каната.
- 26 Повдигайте приставката за надробвяване само за пластмасовата част.

👁️ ГРАДУИРАНАТА ЧАША

- 27 Не пълнете над маркировката 700 мл на градуираната чаша, за да предотвратите разливането на съдържанието.
- 28 Разположете върху стабилна, равна работна повърхност и я подкрепяйте със свободната си ръка.
- 29 Не я повдигайте от работната повърхност и не я дръжте в ръката си - ако се изплъзне, ще се нараните.

👁️ ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

- 30 Изключете уреда и го извадете от контакта.
- 31 Много внимавайте с остриетата – не работете директно с тях, използвайте найлонова почистваща четка.
- 32 Избършете повърхностите на дръжката с мека влажна кърпа.
- 33 Мийте телта за разбиване, приставката за надробвяване, купата и мерителната чаша с топла сапунена вода.
- 34 Избърсвайте държача на телта за разбиване и капака на каната с мека кърпа.



35 Опитайте се да ги запазите сухи, тъй като в тях се намират предавателните кутии за телта за разбиване и за купата.

36 Не поставяйте която и да е част от уреда в миялна машина.




ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

 = шепа

 = скилидка(и)

песто с кориандър

2  листа от кориандър

2  чесън

60 g борови ядки

125 ml зехтин

60 g Пармезан, настърган

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) 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 Don't try to chip ice, don't try to chop raw meat, and take great care with the blades.
- 7 Don't fit an attachment or accessory other than those we supply.
- 8 Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- 9 Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.
- 10 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

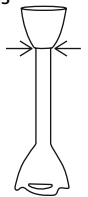
- 1 Unplug the appliance.
- 2 To fit an attachment, push it on to the end of the handle.
- 3 To remove the attachment, press the buttons on the side of the handle, and pull the attachment off the handle.

THE SPEED BUTTONS

- 4 Press the top button for low speed, release it to switch off.
- 5 Press the bottom button for high speed, release it to switch off.
- 6 Use high speed with the wand.
- 7 With the whisk, use low speed to incorporate the mixture, then change to high speed for mixing..
- 8 With the chopper, use low speed for a coarser chop, and high speed for a fine chop.
- 9 Don't use the appliance for more than 30 seconds, then let it rest for 1 minute.

THE WAND

- 10 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.
- 11 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.
- 12 Don't immerse the wand past the top of the parallel-sided tube.
- 13 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.



diagrams	4 wand	9 chopper
I low	5 blade	10 bowl
II high	6 whisk holder	11 beaker
3 handle	7 whisk	
▲ button	8 bowl lid	

THE WHISK

- 14 Push the whisk into the bottom of the whisk holder.
 15 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 CHOPPER

- 16 You can use the chopper as a mini food processor.
 17 Unplug the handle.
 18 Hold the plastic part of the chopper – keep your fingers well clear of the blade.
 19 Lower it into the bowl, over the spindle in the bottom of the bowl.
 20 Add the ingredients – don't fill the bowl above the 500ml mark.
 21 Fit the bowl lid – the top of the chopper fits into the drive in the underside of the lid.
 22 Fit the handle to the top of the bowl lid.
 23 Use the chopper in bursts of a few seconds, otherwise you risk overdoing it.
 24 Unplug the handle, then remove the handle from the lid.
 25 Lift the lid gently from the bowl – take care that any drips fall into the jug.
 26 Lift the chopper only by the plastic part.

THE BEAKER

- 27 Don't fill above the 700ml mark on the beaker, to prevent the contents escaping.
 28 Sit it on a stable, flat work surface, and support it with your free hand.
 29 Don't lift it off the work surface and hold it in your hand – if it slips, you'll hurt yourself.

CARE AND MAINTENANCE

- 30 Switch the appliance off, and unplug it.
 31 Take great care with the blades – don't handle them directly, use a nylon washing-up brush.
 32 Wipe the handle surfaces with a soft damp cloth.
 33 Wash the whisk, chopper, bowl, and beaker in warm soapy water.
 34 Wipe the whisk holder and jug lid with a damp cloth.
 35 Try to keep them dry, as they contain the gearboxes for the whisk and bowl.
 36 Don't put any part of the appliance in a dishwasher.





ENVIRONMENTAL PROTECTION

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>