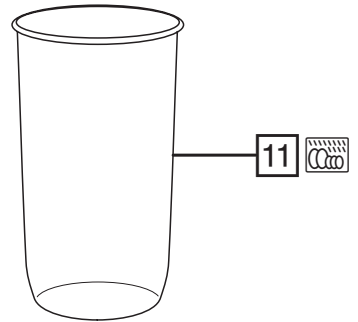
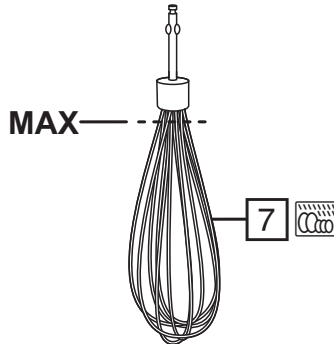
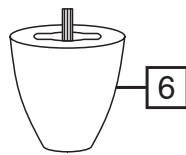
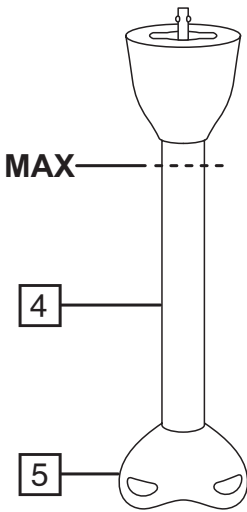
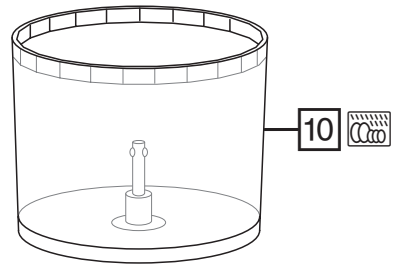
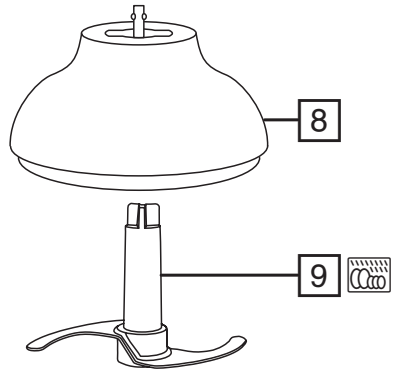
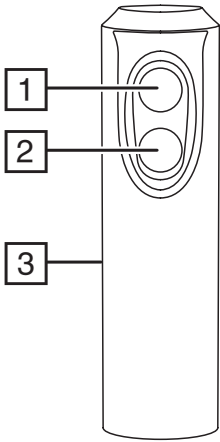




Russell Hobbs



instructions	3	pokyny (Čeština)	38
Bedienungsanleitung	6	pokyny (Slovenčina)	41
mode d'emploi	9	instrukcja	44
instructies	12	upute	47
istruzioni per l'uso	15	navodila	49
instrucciones	18	οδηγίες	51
instruções	21	utasítások	54
brugsanvisning	24	talimatlar	57
bruksanvisning (Svenska)	27	instrucțiuni	60
bruksanvisning (Norsk)	30	инструкции (Български)	63
käyttöohjeet	33	تعليمات الاستخدام	66
инструкции (Русский)	35		



Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.

Children must not use or play with the appliance.

Keep the appliance and cable out of reach of children.

Misuse of the appliance may cause injury.

Unplug the appliance before assembly, disassembly, or cleaning.

Don't leave the appliance unattended while plugged in.

If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, in order to avoid hazard.

 Don't put the handle in liquid.

- Don't use the wand in hot oil – even moderately hot oil can cause a nasty burn.
- Don't try to chip ice, don't try to chop raw meat, and take great care with the blades.
- Don't fit an attachment or accessory other than those we supply.
- Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.
- Don't run the motor continuously for more than 3 minutes, it may overheat. After 3 minutes switch off for at least 3 minutes, to recover.

HOUSEHOLD USE ONLY

DIAGRAMS

- | | |
|-----------------|---|
| 1. Low | 7. Whisk |
| 2. High | 8. Bowl lid |
| 3. Handle | 9. Chopper |
| 4. Wand | 10. Bowl |
| 5. Blade | 11. Beaker |
| 6. Whisk holder |  dishwasher safe |

FITTING/REMOVING ATTACHMENTS

1. Unplug the appliance.
2. To fit the wand, push it on to the end of the handle, and turn it clockwise.
3. To remove the wand, turn it anti-clockwise, then pull the wand off the handle.

THE SPEED BUTTONS

1. Put the plug into the power socket.
 2. Press the top button for low speed, release it to switch off.
 3. Press the bottom button for high speed, release it to switch off.
- Generally, large quantities, thick mixes, and a high ratio of solids to liquids suggest longer timings and slower speeds.

- Smaller quantities, thinner mixes, and more liquids than solids suggest shorter timings and higher speeds.

THE WAND

- 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.
- 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.
- Don’t immerse the wand past the top of the parallel-sided tube.
- 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.
- Don’t switch on till the blade is inside the food container.
- Switch off before lifting the blade from the food container.

THE WHISK

1. Push the whisk into the bottom of the whisk holder.
 2. 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

You can use the chopper as a mini food processor.

1. Hold the plastic part of the chopper – keep your fingers well clear of the blade.
2. Lower it into the bowl, over the spindle in the bottom of the bowl.
3. Add the ingredients – don’t fill the bowl above the 450ml mark.
4. Fit the bowl lid – the top of the chopper fits into the drive in the underside of the lid.
5. Fit the handle to the top of the bowl lid.
6. Use the chopper in bursts of a few seconds, otherwise you risk overdoing it.
7. Unplug the handle, then remove the handle from the lid.
8. Lift the lid gently from the bowl – take care that any drips fall into the bowl.
9. Lift the chopper only by the plastic part.

CARE AND MAINTENANCE

1. Switch the appliance off, and unplug it.
2. Take great care with the blades – don’t handle them directly, use a nylon washing-up brush.
3. Wipe the handle surfaces with a soft damp cloth.
4. Clean the blade end of the wand in hot soapy water, with a nylon brush.
5. Wash the whisk, chopper, bowl, and beaker in warm soapy water.
6. Wipe the whisk holder and bowl lid with a damp cloth. Try to keep them dry, as they contain the gearboxes for the whisk and bowl.



You can wash these parts 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.

CORIANDER PESTO

- 2 handfuls coriander leaves
- 2 cloves 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>

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten sowie von Personen, die über keine Erfahrung oder Kenntnisse in der Handhabung verfügen, geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen das Gerät weder verwenden noch damit spielen. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern auf.

Bei nicht ordnungsgemäßem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen. Ziehen Sie vor dem Auf- oder Abbau oder der Reinigung des Geräts den Netzstecker vom Strom.


Das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen lassen, wenn sich der Stecker in der Steckdose befindet.

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

- ☹ Legen Sie das Grundgerät nicht in Flüssigkeit.
- Der Stabmixer darf nicht zum Rühren von heißem Öl verwendet werden, da dieses - auch wenn es nur mäßig warm ist - schwere Verbrennungen verursachen kann.
- Versuchen Sie allerdings nicht, Eis oder rohes Fleisch zu hacken und achten Sie insbesondere darauf, dass die Klingen nicht beschädigt werden.
- Am Gerät dürfen keine anderen Aufsätze oder Zubehörteile angebracht werden als die von uns gelieferten.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in dieser Anleitung beschriebenen Verwendungszwecken.
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.
- Den Motor nicht länger als 3 Minuten lang ununterbrochen eingeschaltet lassen – er könnte sich sonst heißlaufen. Nach 3 Minuten Betrieb den Motor mindestens 3 Minuten lang ausgeschaltet lassen, damit er wieder abkühlen kann.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

ZEICHNUNGEN

- | | |
|----------------------|---|
| 1. Niedrig | 7. Schneebesen |
| 2. Hoch | 8. Deckel vom Arbeitsbehälter |
| 3. Griff | 9. Universalzerkleinerer |
| 4. Stabmixer | 10. Arbeitsbehälter |
| 5. Messer | 11. Messbecher |
| 6. Schneebesenhalter |  Spülmaschinenfest |

ANBRINGEN/ABNEHMEN VON ZUBEHÖRTEILEN

1. Den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.

2. Um den Stabmixer einzusetzen, stecken Sie ihn auf den Griff und drehen ihn im Uhrzeigersinn.
3. Um den Stabmixer abzunehmen, drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn dann vom Griff.

GESCHWINDIGKEITSTASTEN

1. Geratenetzstecker in die Steckdose stecken.
 2. Drücken Sie die obere Taste für langsame Mixergeschwindigkeit. Zum Stoppen lassen Sie die Taste einfach los.
 3. Drücken Sie die untere Taste für hohe Mixergeschwindigkeit. Zum Stoppen lassen Sie die Taste einfach los.
- Im Allgemeinen benötigen größere Mengen oder dickflussigere Mischungen mit einem größeren Anteil an festen Bestandteilen längere Zubereitungszeiten und eine geringere Rührgeschwindigkeit.
 - Für kleinere Mengen oder dünnflüssigere Mischungen mit einem geringeren Anteil an festen Bestandteilen werden kürzere Zubereitungszeiten und eine höherer Rührgeschwindigkeiten empfohlen.

STABMIXER

- 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.
- 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.
- Tauchen Sie den Stabmixer nicht weiter als bis zum oberen Ende des Rohrs in Flüssigkeiten.
- Beim Mixen von heißen Flüssigkeiten darf das Messer des Stabmixeres nicht schräg gehalten werden, da sonst Flüssigkeit aus dem Messbecher spritzen kann.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, solange sich das Messer noch außerhalb des Mixbehalters befindet.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Messer aus dem Mixbehälter heben.

DER SCHNEEBESEN

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

UNIVERSALZERKLEINERER

1. Sie können den Universalzerkleinerer als "Mini-Küchenmaschine" verwenden.
2. Fassen Sie den Universalzerkleinerer nur am Kunststoffteil an – berühren Sie in keinem Fall die Klinge selbst.
3. Stecken Sie ihn auf die Achse, die sich am Boden des Arbeitsbehalters befindet.
4. Fügen Sie die Zutaten hinzu – den Arbeitsbehälter nur bis zur 450ml Markierung befüllen.
5. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter – der obere Teil des Zerkleinerers lässt sich in den Antriebskopf an der Deckelunterseite einpassen.
6. Setzen Sie den Griff auf den Deckel des Behälters.
7. Lassen Sie den Universalzerkleinerer immer nur wenige Sekunden laufen, um ihn nicht zu überlasten.
8. Ziehen Sie den Netzstecker des Griffes und entfernen Sie anschließend den Griff vom Deckel.

9. Nehmen Sie den Deckel vorsichtig vom Arbeitsbehälter – achten Sie darauf, dass eventuelle Reste in den Arbeitsbehälter fallen.
10. Fassen Sie dazu den Zerkleinerer nur am Plastikteil an.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Achten Sie besonders auf die Klingen – berühren Sie diese nie direkt, benutzen Sie zur Reinigung eine Nylonbürste.
3. Wischen Sie die Oberfläche des Gehäuses mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab.
4. Reinigen Sie die Klinge des Mixstabes in warmem Seifenwasser mit einer Nylonbürste.
5. Säubern Sie Schneebesen, Universalzerkleinerer, Behälter und Messbecher mit warmem Seifenwasser.
6. Wischen Sie den Schneebesenhalter und den Deckel des Behälters mit einem feuchten Tuch ab. Möglichst trocken aufbewahren, da sich hier die Getriebe für den Schneebesen und den Arbeitsbehälter befinden.



Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen.



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.

PESTO AUS KORIANDER

- 2 Hand voll 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, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus.

Les enfants ne doivent pas utiliser ni jouer avec l'appareil.

Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.

Une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures.

Débranchez l'appareil avant le montage, le démontage ou le nettoyage.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

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.

- ⚠ Veillez à ne pas plonger la poignée dans du liquide.
- N'utilisez pas le batteur dans de l'huile bouillante ; même une huile tiède peut provoquer de graves brûlures.
- N'essayez pas de piler de la glace ou de hacher de la viande crue et faites attention aux lames.
- N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas l'appareil dans un autre but que celui décrit dans ces instructions.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil en continu au-delà de 3 minutes afin d'éviter une surchauffe. Si nécessaire, laissez reposer l'appareil pendant au moins 5 minutes pour laisser refroidir le moteur.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SCHÉMAS

- | | |
|---------------------|---|
| 1. Faible | 7. Fouet |
| 2. Élevée | 8. Couvercle du récipient |
| 3. Poignée | 9. Hachoir |
| 4. Batteur | 10. Récipient |
| 5. Lame | 11. Gobelet doseur |
| 6. Support de fouet |  résistant au lave-vaisselle |

ADAPTATION/RETRAIT DES ACCESSOIRES

1. Débranchez l'appareil.
2. Pour fixer le batteur, poussez-le jusqu'à l'extrémité de la poignée et faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre.

3. Pour retirer le batteur, faites-le pivoter dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, puis séparez-le de la poignée.

LES COMMANDES DE VITESSE

1. Mettez la fiche dans la prise de courant.
 2. Appuyez sur le bouton du haut pour une vitesse réduite, relâchez-le pour éteindre.
 3. Appuyez sur le bouton du bas pour une vitesse plus élevée, relâchez-le pour éteindre.
- En général, de grandes quantités, des mélanges épais et un plus grand nombre d'aliments solides que de liquides sous-entendent des temps de mixage plus longs et des vitesses plus réduites.
 - De petites quantités, des mélanges plus fins et plus d'aliments liquides que de solides sous-entendent des temps de mixage plus courts et des vitesses plus élevées.

LE BATTEUR

- 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.
- 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.
- Ne pas plonger le batteur dans un liquide au-delà de la partie supérieure du tube parallèle.
- 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.
- Ne le mettez pas en marche tant que la lame n'est pas dans le récipient.
- Éteignez-le avant de retirer la lame du récipient.

LE FOUET

1. Poussez le fouet dans la base du support du fouet.
 2. 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

1. Vous pouvez utiliser le hachoir comme un mini robot de cuisine.
2. Maintenez la partie en plastique du hachoir ; gardez vos doigts loin de la lame.
3. Placez le hachoir dans le récipient, sur la tige située dans le bas du récipient.
4. Ajoutez les ingrédients – ne remplissez pas le récipient au-delà de la marque des 450 ml.
5. Placez le couvercle sur le récipient – la partie supérieure du hachoir s'insère dans la transmission située dans la partie inférieure du couvercle.
6. Fixez la poignée à la partie supérieure du couvercle du récipient.
7. Utilisez le hachoir par petits coups de quelques secondes, pour éviter d'en faire trop.
8. Débranchez la poignée, puis retirez la poignée du couvercle.
9. Soulevez délicatement le couvercle du récipient – veillez à ce que les écoulements des ingrédients tombent dans le récipient.
10. Ne levez que la partie plastique du hachoir.

SOINS ET ENTRETIEN

1. Éteignez l'appareil et débranchez-le.
2. Faites attention aux lames ; ne les manipulez pas directement, utilisez une brosse en nylon.
3. Essuyez les surfaces de la poignée avec un tissu doux et humide.
4. Nettoyez l'extrémité de la lame du batteur dans de l'eau chaude savonneuse, avec une brosse en nylon.
5. Nettoyez le fouet, le hachoir, le récipient et la poignée dans de l'eau chaude savonneuse.

6. Nettoyez le support du fouet et le couvercle du récipient avec un chiffon humide. Veillez à les maintenir secs, étant donné qu'ils contiennent les boîtes à engrenages pour le fouet et le récipient.



Vous pouvez laver ces pièces dans un 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.

PESTO À LA CORIANDRE

- 2 poignée feuilles de coriandre
- 2 gousse 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>

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan onder toezicht worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of die gebrek aan ervaring of kennis hebben als iemand hen heeft uitgelegd hoe het apparaat moet worden gebruikt en ze de gevaren verstaan.

Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken of ermee spelen.


Bewaar het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen.

Verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot letsels.

Verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat monteert, demonteert of schoonmaakt.

Laat het apparaat niet onbeheerd achter, terwijl de stekker in het stopcontact zit.

Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

-  Dompel het handvat niet onder in een vloeistof.
- De staaf nooit in hete olie gebruiken – zelfs matig hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken.
- Probeer geen ijs of rauw vlees te hakken en ga heel zorgvuldig om met de mesjes.
- Gebruik uitsluitend de door ons geleverde accessoires of hulpstukken.
- Het apparaat uitsluitend gebruiken voor de doeleinden beschreven in de handleiding.
- Het apparaat niet gebruiken indien beschadigd of defect.
- Om oververhitting te voorkomen, dient u de motor niet langer dan 3 minuten onafgebroken te laten draaien. Zet het apparaat na 3 minuten minstens 3 minuten uit om de motor te laten afkoelen.

UITSLUITEND HUISHOUDELIJK GEBRUIK

AFBEELDINGEN

- | | |
|----------------|---|
| 1. Laag | 7. Garde |
| 2. Hoog | 8. Deksel kom |
| 3. Handvat | 9. Hakker |
| 4. Staaf | 10. Kom |
| 5. Mesje | 11. Mengbeker |
| 6. Gardehouder |  vaatwasmachinebestendig |

PLAATSEN/VERWIJDEREN VAN HULPSTUKKEN

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
2. Om de staaf te bevestigen, duw deze aan het einde van het handvat en draai hem met de klok mee.

- Om de staaf te verwijderen, draai deze tegen de klok in, en trek de staaf vervolgens van het handvat.

DE SNELHEID-BEDIENINGKNOP

- Steek de stekker in het stopcontact.
 - Druk op de toets bovenaan voor een langzame snelheid, laat los om uit te schakelen.
 - Druk op de toets onderaan voor een hoge snelheid, laat los om uit te schakelen.
- Gewoonlijk stemmen grote hoeveelheden, dikke mengsels en een hoge verhouding van vaste stoffen tot vloeistoffen overeen met een langere timing en langzamere snelheden.
 - Kleinere hoeveelheden, dunnere mengsels en meer vloeistoffen dan vaste stoffen stemmen overeen met een kortere timing en hogere snelheid.

DE STAAF

- 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.
- 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.
- Dompel de staaf niet in voorbij de bovenzijde van de parallelzijdige buis.
- 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.
- Schakel de mixer niet aan voor het snijblad in de kom is geplaatst.
- Schakel de mixer uit voor u hem uit de kom verwijdert.

DE GARDE

- Druk de garde in de onderkant van de gardehouder.
 - 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

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

ZORG EN ONDERHOUD

- Schakel het apparaat uit en trek dan de stekker uit het stopcontact.
- Pas heel goed op met de mesjes – raak ze nooit rechtstreeks aan en gebruik een nylon afwasborstel.
- Poets de oppervlakte van het handvat met een zachte vochtige doek.
- Maak het uiteinde van de staaf schoon in een warm zeepsopje met een nylon borstel.
- Was de garde, hakker, kom en beker in warm zeepwater.
- Droog de gardehouder en het deksel af met een vochtige doek. Probeer ze droog te houden aangezien ze de aandrijving voor de garden en kom bevatten.



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.

KORIANDER PESTO

- 2 handenvol korianderblaadjes
- 2 teen 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 le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

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

Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che manchino di esperienza o conoscenza dell'apparecchio, a condizione che siano controllate o istruite da un adulto e che siano in grado di capirne i rischi.

I bambini non devono utilizzare o giocare con l'apparecchio.

Tenere l'apparecchio ed il cavo fuori dalla portata dei bambini.

L'uso errato dell'apparecchio può causare lesioni.

Scollegare l'apparecchio prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.

Non lasciare l'apparecchio incustodito con la spina inserita.


Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare incidenti.

 Non immergere il manico nel liquido.

- Non utilizzare il frullatore ad immersione in olio bollente o caldo in quanto potrebbe causare gravi scottature.
- Non tritare ghiaccio o carne cruda. Prestare attenzione alle lame.
- Applicare solo gli accessori o gli elementi di corredo forniti.
- Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi se non quelli descritti nel libretto d'istruzioni.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- Non tenere in funzione il motore per più di 3 minuti, altrimenti si potrebbe surriscaldare. Dopo 3 minuti di funzionamento, spegnerlo per almeno 3 minuti per farlo recuperare.

SOLO PER USO DOMESTICO

IMMAGINI

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. Più bassa | 7. Frusta |
| 2. Più alta | 8. Coperchio della ciotola |
| 3. Manico | 9. Tritatutto |
| 4. Frullatore ad immersione | 10. Ciotola |
| 5. Lama | 11. Bicchiere |
| 6. Supporto della frusta |  lavabile in lavastoviglie |

APPLICARE E RIMUOVERE GLI ACCESSORI

1. Staccare la spina dalla presa di corrente.
2. Per montare il frullatore ad immersione, premere fino in fondo al manico e ruotare in senso orario.
3. Per rimuovere il frullatore ad immersione, ruotarlo in senso antiorario, poi tirarlo via dal manico.

I PULSANTI DELLA VELOCITÀ

1. Inserire la spina nella presa di corrente.
2. Premere il pulsante in alto per avere una velocità bassa. Rilasciare il pulsante per spegnere l'apparecchio.

3. Premere il pulsante in basso per avere una velocità alta e rilasciarlo per spegnere l'apparecchio.
- Generalmente, grandi quantità, miscele spesse e ingredienti solidi in proporzione maggiore rispetto agli ingredienti liquidi richiedono un tempo di preparazione più lungo e una velocità ridotta.
- Quantità ridotte, miscele meno dense e ingredienti liquidi in proporzione maggiore rispetto agli ingredienti solidi richiedono un minore tempo di preparazione e una velocità elevata.

IL FRULLATORE AD IMMERSIONE

- 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.
- 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.
- Non immergere il frullatore ad immersione al di là della cima del tubo a facce parallele.
- Con liquidi bollenti, non immergere la lama in posizione inclinata in quanto causerebbe la fuoriuscita del liquido dal contenitore.
- Non azionare il frullatore ad immersione se la lama non si trova all'interno di un contenitore per il cibo.
- Spegnere il frullatore ad immersione quando si toglie l'apparecchio dal contenitore per il cibo.

LA FRUSTA

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

TRITATUTTO

1. Si può utilizzare il tritatutto come un mini tritatutto.
2. Prendere la parte in plastica del tritatutto – tenere le dita lontano dalla lama.
3. Posizionarla sulla ciotola, sopra l'alberino di rotazione, nella parte inferiore della ciotola.
4. Aggiungere gli ingredienti – non riempire la ciotola al di sopra dell'indicazione 450ml.
5. Montare il coperchio della ciotola – la parte superiore del tritatutto deve essere montata sull'attacco della parte inferiore del coperchio.
6. Montare il manico sulla parte superiore del coperchio della ciotola.
7. Utilizzare il tritatutto a intervalli di pochi secondi, altrimenti c'è il rischio di farne un uso eccessivo.
8. Staccare il manico, poi rimuoverlo dal coperchio.
9. Sollevare delicatamente il coperchio dalla ciotola – controllare che le gocce cadano nella caraffa.
10. Sollevare il tritatutto afferrandolo esclusivamente dalla parte in plastica.

CURA E MANUTENZIONE

1. Spegnere l'apparecchio e togliere la spina.
2. Maneggiare le lame con cura, non lavarle direttamente a mano, ma utilizzare una spazzola in setole di nylon.
3. Asciugare la superficie del manico con uno straccio morbido.
4. Pulire la lama all'estremità del frullatore ad immersione in acqua calda con sapone e con una spazzola in setole di nylon.

5. Lavare la frusta, il tritatutto, la ciotola e il bicchiere con acqua calda e detersivo.
6. Asciugare il supporto della frusta e il coperchio della caraffa con un panno umido. Cercare di mantenerli asciutti, dato che contengono il meccanismo di trasmissione per frusta e ciotola.



Queste parti sono lavabili 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 non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

PESTO AL CORIANDOLO

- 2 manciata foglie di coriandolo
- 2 spicchio 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>

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entréguelas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

Este aparato puede ser utilizado por personas inexpertas o con discapacidad física, sensorial o mental, siempre que hayan sido supervisadas o instruidas en su uso y comprendan los riesgos que conlleva.

No permita que los niños utilicen el aparato ni jueguen con él.

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

El uso inadecuado del aparato puede ocasionar heridas.

Desenchufe el aparato antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

No deje el aparato desatendido mientras está enchufado.


Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar peligro.

 No sumerja el mango en líquidos.

- No use la varilla con aceite caliente –incluso el aceite moderadamente caliente puede causar quemaduras.
- No trate de picar hielo ni de triturar carne cruda, y tenga mucho cuidado con la cuchilla.
- No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- No haga funcionar el motor constantemente por más de 3 minutos, se puede sobrecalentar. Después de 3 minutos, apáguelo como mínimo 3 minutos para que se recupere.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ILUSTRACIONES

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. Baja | 7. Accesorio batidor |
| 2. Alta | 8. Tapa del bol |
| 3. Mango | 9. Picador |
| 4. Varilla | 10. Bol |
| 5. Cuchilla | 11. Vaso |
| 6. Apéndice del accesorio batidor |  apto para lavavajillas |

INSERTAR/QUITAR ACCESORIOS

1. Desenchufe el aparato.
2. Para colocar la varilla, insértela el extremo del mango y gírela en el sentido de las agujas del reloj.
3. Para retirar la varilla, gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj y, a continuación, tire de la varilla hacia fuera.

LOS BOTONES DE VELOCIDADES

1. Enchufe el aparato a la corriente.
2. Presione el botón de arriba para una velocidad baja. Suéltelo para desenchufar.

3. Presione el botón de abajo para una velocidad alta. Suéltelo para desenchufar.
- En general, las grandes cantidades, las mezclas espesas y las proporciones elevadas de sólidos frente a líquidos necesitan programaciones más largas y velocidades más lentas.
- Las cantidades más pequeñas, las mezclas más finas y una mayor proporción de líquidos que de sólidos admiten programaciones más cortas y velocidades superiores.

LA VARILLA

- 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
- 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.
- No sumergir la varilla más allá de este punto.
- Cuando la utilice con líquidos calientes, no deje que la cuchilla salga a la superficie ya que podría salpicar líquido fuera del recipiente.
- No encienda el aparato hasta que la cuchilla no se encuentre dentro del recipiente de la comida .
- Apáguelo antes de levantar la cuchilla del recipiente de la comida.

EL ACCESORIO BATIDOR

1. Empuje el accesorio batidor dentro del accesorio fijador.
2. 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

1. Puede usar el picador como un mini procesador de comida.
2. Sostenga la parte de plástico del picador – mantenga sus dedos bien lejos de la cuchilla.
3. Introdúzcalo en el bol, encima del eje situado en el fondo del bol.
4. Añada los ingredientes sin superar la marca de 450ml del bol.
5. Encaje la tapa del bol – la parte superior del picador encaja en el eje motor situado en la parte inferior de la tapa.
6. Encaje el mango en la parte superior de la tapa del bol.
7. Use el picador en ráfagas de pocos segundos ya que de otro modo se puede pasar picando.
8. Desenchufe el mango y extraiga el mango de la tapa.
9. Levante suavemente la tapa del bol procurando que no gotee en el enchufe.
10. Levante el picador sólo por la parte de plástico.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Apague el aparato y desenchúfelo.
2. Tenga mucho cuidado con las cuchillas - no las coja directamente, use un cepillo de nailon para limpiarlas.
3. Pase un paño suave húmedo por las superficies del mango.
4. Limpie la cuchilla en agua templada jabonosa con un cepillo de nilón.
5. Lave con agua caliente jabonosa el accesorio batidor, el picador, el bol y la jarra medidora.
6. Limpie el apéndice del accesorio batidor y la tapa del bol con un trapo húmedo. Procure mantener secos el accesorio batidor y el bol, ya que están provistos de motor.



Puede lavar estas piezas en el lavavajillas.



PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por 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.

PESTO DE CILANTRO

- 2 puñado hojas de cilantro
- 2 diente 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 as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos.

As crianças não devem usar nem brincar com o aparelho.

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

Utilizar o aparelho incorrectamente poderá resultar em ferimentos.

Desligue o aparelho da corrente eléctrica antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver ligado.


Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou qualquer profissional devidamente qualificado deverá substituí-lo para se evitarem riscos.

⊘ Não mergulhe o cabo em líquidos.

- Não utilize a varinha em azeite ou óleo quentes – mesmo que não estejam excessivamente quentes, estas substâncias podem provocar queimaduras bastante sérias.
- Não tente picar gelo ou carne crua, e tenha muito cuidado com as lâminas.
- Não instale acessórios que não sejam fornecidos por nós.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.
- Não ponha o motor a funcionar continuamente por um período superior a 3 minutos, pois pode causar o seu sobreaquecimento. Após 3 minutos, desligue-o pelo menos durante 3 minutos para ele recuperar.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ESQUEMAS

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Baixa | 7. Acessório batedor |
| 2. Alta | 8. Tampa da tigela |
| 3. Cabo | 9. Picador |
| 4. Varinha | 10. Tigela |
| 5. Lâmina | 11. Copo |
| 6. Suporte do acessório batedor |  lavável na máquina |

COLOCAR/RETIRAR ACESSÓRIOS

1. Desligue o aparelho.
2. Para instalar a varinha, empurre-a para a extremidade do cabo e gire-a para a direita.
3. Para remover a varinha, gire-a para a esquerda e puxe-a para fora do cabo.

OS BOTÕES DAS VELOCIDADES

1. Ligue a ficha à tomada eléctrica.
2. Pressione o botão superior para baixa velocidade e solte-o para desligar o aparelho.

3. Pressione o botão inferior para alta velocidade e solte-o para desligar o aparelho.
- Geralmente as grandes quantidades, misturas espessas e uma grande percentagem de sólidos em relação aos líquidos sugerem tempos mais prolongados e velocidades mais lentas.
- As quantidades menores, as misturas menos espessas e a maior quantidade de líquidos sugerem tempos mais curtos e velocidades superiores.

A VARINHA

- 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.
- 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.
- Não submirja a varinha para lá tubo com lados paralelos.
- 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.
- Não ligue o aparelho enquanto a lâmina não se encontrar dentro do recipiente para os alimentos.
- Desligue o aparelho antes de retirar a lâmina do recipiente para os alimentos.

O ACESSÓRIO BATEDOR

1. Coloque o acessório batedor na parte inferior do respectivo suporte.
2. 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

1. Pode usar o picador como mini picadora.
2. Segure na parte de plástico do picador – mantenha os dedos afastados da lâmina.
3. Baixe-o para a tigela, sobre o eixo no fundo da tigela.
4. Adicione os ingredientes – não encha a tigela acima da marca dos 450 ml.
5. Encaixe a tampa da tigela – a parte superior do picador encaixa na peça de accionamento na parte inferior da tampa.
6. Encaixe o suporte à parte superior da tampa da tigela.
7. Use o picador em disparos de poucos segundos, para não picar demasiado os alimentos.
8. Desligue o cabo da corrente, depois remova o cabo da tampa.
9. Separe a tampa da tigela com cuidado – tenha cuidado para que não caiam alimentos para o jarro.
10. Levante o picador apenas pela parte de plástico.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
2. Tenha muito cuidado com as lâminas. Não as tente lavar directamente, use uma escova de nylon.
3. Limpe as superfícies do cabo com um pano suave húmido.
4. Limpe a parte inferior da varinha com água quente com um bocado de detergente, com uma escova de nylon.
5. Lave o acessório batedor, o picador, a tigela e o jarro com água e detergente.
6. Limpe o suporte do acessório batedor e a tampa do jarro com um pano húmido. Tente mantê-los secos, uma vez que possuem a engrenagem para o batedor de claras e a tigela.



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 deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.

PESTO DE COENTROS

- 2 punhado folhas de coentro
- 2 dente de alho
- 60 g de pinhões
- 125 ml de azeite
- 60 g de queijo parmesão ralado

Processse 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>

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Apparatet kan anvendes af personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer.

Børn må hverken benytte eller lege med apparatet.

Apparatet og ledningen skal holdes uden for børns rækkevidde.

Forket brug af apparatet kan forårsage tilskadecomst.

Tag apparatets stik ud, inden du samler, adskiller eller rengør det.

Lad aldrig apparatet stå uden opsyn, når det er tilsluttet stikkontakten.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

 Læg ikke håndtaget i væske.

- Undgå at bruge stavblenderen i varm olie – selv mellemvarm olie kan give ubehagelige forbrændinger.
- Forsøg ikke at knuse is, forsøg ikke at hakke rå kød, og vær yderst forsigtig med klingerne.
- Tilføj eller forbind aldrig andre dele end de som vi leverer.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- Lad ikke motoren køre i mere end 3 minutter ad gangen, da det kan medføre overophedning. Når der er gået 3 minutter, skal du slukke for blenderen og lade motoren køle af i mindst 3 minutter.

KUN TIL PRIVAT BRUG

TEGNINGER

- | | |
|-------------------|--|
| 1. Llav | 7. Piskeris |
| 2. Høj | 8. Skålens låg |
| 3. Håndtag | 9. Hakker |
| 4. Stavblender | 10. Skål |
| 5. Klinge | 11. Bæger |
| 6. Piskerisholder |  tåler opvaskemaskine |

MONTERING/AFMONTERING AF TILBEHØR

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Monter stavblenderen ved at trykke den fast på enden af håndtaget, og dreje den med uret.
3. Afmonter stavblenderen ved at dreje den mod uret og derefter trække stavblenderen af håndtaget.

HASTIGHEDSKNAPPER

1. Sæt stikket i stikkontakten.

2. Tryk på den øverste knap for lav hastighed, slip den for at afbryde.
 3. Tryk på den nederste knap for høj hastighed, slip den for at afbryde.
- Generelt er lave hastigheder over længere tid godt for store mængder, tyk konsistens, store mængder faste dele i forhold til væske.
 - Højere hastigheder i kortere tid er ofte godt til små mængder, et tyndere miks og mere væske end faste dele.

STAVBLENDEREN

- 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 pure ingredienserne i den gryde eller skål du vil tilberede dem i.
- 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.
- Sænk ikke stavblenderen dybere end til toppen af stavens skaft.
- 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.
- Undgå at tænde til klingerne er i fødevarer beholderen.
- Sluk før klingerne fjernes fra fødevarer beholderen.

PISKERISET

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

HAKKER

1. Du kan bruge hakker som en mini-foodprocessor.
2. Hold om plastikdelen på hakkeren – hold fingeren helt væk fra klingerne.
3. Sæt den ned i skålen oven på spindlen i bunden af skålen.
4. Tilsæt ingredienserne – undgå at fylde skålen op til over 450ml mærket.
5. Sæt skålens låg på – hakkerens overside passer ind i drevet på lågets underside.
6. Monter håndtaget oven på skålens låg.
7. Brug hakkeren i omgange på få sekunder, ellers risikerer du at hakke ingredienserne for meget.
8. Tag håndtagets stik ud, tag derefter håndtaget af låget.
9. Tag forsigtigt låget af skålen – sørg for at eventuelle dråber drypper ned i blenderglasset.
10. Løft kun hakkeren op ved hjælp af plastikdelen.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Sluk for apparatet og træk stikket ud.
2. Vær yderst forsigtig med klingerne – undgå direkte kontakt med dem, og brug i stedet en nylon opvaskebørste.
3. Tør håndtagets overflade med et blød, fugtig klud.
4. Rens klinge-enden af stavblenderen med en nylonbørste og varmt sæbevand.
5. Vask piskeris, hakker, skål og bægerglas i varmt sæbevand.
6. Tør piskerisholderen og blenderglasset af låg med en fugtig klud. Forsøg at holde disse dele tørre da de indeholder gearhus til pisker og skål.



Du kan vaske disse dele i opvaskemaskinen.



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.

KORIANDER PESTO

- 2 håndfuld korianderblade
- 2 fed hvidløg
- 60 g pinjekerner
- 125 ml olivenolie
- 60 g Parmesan

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 för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överläter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat kan användas av personer med minskad fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, om det sker under tillsyn eller efter instruktioner och om de förstår de faror som användningen kan innebära.

Barn får inte använda eller leka med apparaten.

Håll apparat och sladd utom räckhåll för barn.

Felaktig användning av apparaten kan orsaka skada.

Dra ur sladden till apparaten före montering, demontering och rengöring.

Lämna inte apparaten utan tillsyn när den är ansluten.

Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

- ⊗ Sänk inte ned mixerhandtaget i någon form av vätska.
- Använd inte mixerskaftet i varm olja – även ganska låga oljetemperaturer kan ge en obehaglig brännskada.
- Man kan inte krossa is eller hacka rått kött – var aktsam om knivbladen.
- Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- Låt inte motorn gå mer än 3 minuter i taget, den kan bli överhettad. Slå sedan av och vänta minst 3 minuter innan den används igen.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

BILDER

- | | |
|------------------|---|
| 1. Låg hastighet | 7. Visp |
| 2. Hög hastighet | 8. Lock till skålen |
| 3. Mixerhandtag | 9. Hackkniv |
| 4. Mixerskaft | 10. Skål |
| 5. Knivblad | 11. Måttbägare |
| 6. Visphållare |  kan diskas i diskmaskin |

MONTERING/BORTTAGNING AV TILLBEHÖR

1. Dra ur sladden på apparaten.
2. Montera mixerskaftet – Tryck mixerskaftet helt in i handtaget och vrid det medurs.
3. Ta bort mixerskaftet – Vrid mixerskaftet moturs och dra ut det från handtaget.

HASTIGHETSKNAPPARNA

1. Sätt stickproppen i vägguttaget.

2. Tryck in den övre knappen för låg hastighet och släpp upp den för att stänga av.
 3. Tryck in den nedre knappen för hög hastighet och släpp upp den för att stänga av.
- Stora kvantiteter och mer kompakt, fast material behöver i regel längre tid och långsammare hastigheter.
 - Mindre kvantiteter och mer lättflytande material behöver däremot kortare tid och högre hastigheter.

MIXERSKAFTET

- 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.
- 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.
- Sänk inte ned mixerskaftet längre än till den översta delen av den raka mixerskaftdelen.
- Håll knivbladet i horisontellt läge vid ytan när mixerskaftet används för varma vätskor så att ingen vätska stänker upp utanför skålen/kastrullen/tillbringaren.
- Slå inte på strömmen förrän knivbladet är nere i tillbringaren.
- Slå av strömmen innan du lyfter knivbladet från tillbringaren.

VISPEN

1. Skjut in vispen i botten av visphållaren.
 2. 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

1. Hackkniven kan användas som en enklare matberedare.
2. Håll i plastdelen på hackknivsenheten – håll fingrarna borta från knivbladen.
3. Sätt fast hackkniven över drivaxeln i skålens botten.
4. Tillsätt ingredienserna – fyll inte skålen över markeringen för 450 milliliter.
5. Sätt fast locket till skålen – hackknivens översta del förs in i anslutningen på undersidan av locket.
6. Sätt fast mixerhandtaget uppe på locket till skålen.
7. Använd hackkniven med några sekunders intervall så att ingredienserna inte bearbetas för mycket.
8. Dra ur sladden till mixerhandtaget och ta sedan bort mixerhandtaget från locket.
9. Lyft försiktigt av locket från skålen – se till att eventuell vätska på locket inte hamnar utanför skålen.
10. Lyft upp hackknivsenheten genom att enbart hålla i plastdelen.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

1. Slå av strömmen till apparaten och dra ur sladden.
2. Var mycket aktsam om knivbladen – vidrör dem inte direkt utan använd en diskborste av nylon.
3. Torka av ytorna på mixerhandtaget med en mjuk trasa.
4. Rengör infattningen för mixerskaftets knivblad med diskmedel i varmt vatten.
5. Diska visp, hackkniv, skål och måttbägare med diskmedel i varmt vatten.
6. Torka av visphållare och lock med en fuktig trasa. Visphållare och lock ska hållas torra eftersom de innehåller motordelarna för visp och skål.



Dessa delar kan diskas i 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.

KORIANDERPESTO

- 2 handfull korianderblad
- 2 klyftor vitlök
- 60 g pinjenötter
- 125 ml olivolja
- 60g 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 dippsås: tjock. Till fyllning: medium. Till pastasås: tunn.

recept finns på vår webbsida: <http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har blitt veiledet/instruert og forstår farene som er involvert.

Barn må ikke bruke eller leke med apparatet.

Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.

Feil bruk av apparatet kan føre til skader.

Koble fra apparatet før du monterer, demonterer eller rengjør det.

Ikke la apparatet være ubevoktet når det er tilkoblet.


Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

 Ikke sett håndtaket i væsken.

- Ikke bruk staven i varm olje – selv moderat varmet olje kan føre til stygge brannskader.
- Ikke prøv å knuse is, ikke prøv å hugge rått kjøtt, og vær veldig forsiktig med knivbladene.
- Ikke tilpass andre festeanretninger eller utstyr enn de vi leverer.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- Ikke la motoren gå uavbrutt for mer enn 3 minutter, den kan overbelastes. Etter 3 minutter slå av i minst 3 minutter avslått i minst 3 minutter for å starte på nytt igjen.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

FIGURER

- | | |
|---------------|--|
| 1. Lav | 7. Visp |
| 2. Høy | 8. Bollelokk |
| 3. Håndtak | 9. Minihakker |
| 4. Stavmikser | 10. Bolle |
| 5. Knivblad | 11. Beger |
| 6. Vispholder |  kan vaskes i oppvaskmaskin |

TILPASNING/FJERNING FESTEANRETNINGER

1. Koble fra apparatet
2. For å feste stavmikseren trykker du den på enden av håndtaket og vrir den med klokken.
3. For å ta av stavmikseren vrir du den mot klokken og drar den så av håndtaket.

HASTIGHETSKNAPPER

1. Stikk kontakten i støpselet.
 2. Trykk den øverste knappen for lav hastighet, slipp den for å slå av.
 3. Trykk den nederste knappen for høy hastighet, slipp den for å slå av.
- Generelt så vil stor mengde, tykk blanding og en stor andel av tørrvarer i væske trenge lengere tid og lavere hastighet.
 - Mindre mengde, tynnere blandinger og mer væske enn tørrvarer bruker kortere tid og høyere hastighet.

STAVEN

- 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.
- 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.
- Ikke senk staven ned slik at den overskrider toppen av parallelle tuben.
- Ved bruk i varme væsker, ikke la knivbladet bryte overflaten, fordi du kan sprute væske utenfor bollen/gryten/holderen.
- Ikke slå på før knivbladet er på innsiden av en matskål.
- Slå av før du løfter knivbladet fra matskålen.


VISPEN

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

MINIHAKKEREN

1. Du kan bruke minihakkeren som en mini food processor.
2. Hold i plastikkdelene av minihakkeren. Hold fingrene dine godt unna bladene.
3. Senk den ned i bollen, over spindelen i bunnen av bollen.
4. Tilstett ingrediensene - ikke fyll bollen over 450ml-merket.
5. Sett på bollelokket - toppen av minihakkeren passer inn i sporet i undersiden av lokket.
6. Fest håndtaket til toppen av bollelokket.
7. Når du bruker minihakkeren kraftig, gjør det kun i noen sekunder, ellers risikerer du å gjøre det for mye.
8. Trekk ut kontakten til håndtaket, fjern deretter håndtaket fra dekselet.
9. Løft lokket forsiktig fra bollen - pass på så eventuelle dråper faller ned i kannen.
10. Løft minihakkeren ved kun å røre plastikkdelen.

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

1. Slå apparatet av, frakople det.
 2. Ta godt vare på knivblad – ikke håndter de direkte, bruk en oppvaskbørst av nylon.
 3. Tørk over håndtakets overflate med en myk dampet klut.
 4. Rengjør stavmikserens knivblad del i varmt såpevann med en nylonbørst.
 5. Vask vispen, minihakkeren, bollen og begeret i varmt såpevann.
 6. Tørk vispeholderen og kannelokket med en fuktig klut. Prøv å holde dem tørre, siden de inneholder girmekanismen for vispen og bollen.
-  Du kan vaske disse delene i oppvaskmaskinen.

MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helserelevante 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.

KORIANDER PESTO

- 2 håndfull korianderblad
- 2 fedd 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 käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset suorituskyvyt ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/opastetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.

Lapset eivät saa käyttää laitetta tai leikkiä sillä.

Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.

Laitteen väärinkäyttö saattaa aiheuttaa henkilövahingon.

Irrota laite verkkovirrasta ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.

Älä jätä laitetta vaille silmälläpitoa, kun se on kytketty sähköverkkoon.

Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

⚠ Älä laita kahvaa nesteeseen.

- Älä käytä sauvasekoitinta kuumassa öljyssä – vain vähänkin kuumennettu öljy aiheuttaa kivuliaita palovammoja.
- Älä yritä murskata jäätä tai hienontaa raakaa lihaa ja ole varovainen terien kanssa.
- Älä kiinnitä muita kuin valmistajan toimittamia lisälaitteita.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- Älä anna moottorin käydä yhtäjaksoisesti yli 3 minuuttia, se voi kuumeta liikaa. Laite on sammutettava 3 minuutin kuluttua ainakin 3 minuutiksi, jotta se palaa käyttökuntoon.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

PIIRROKSET

- | | |
|-------------------|---|
| 1. Hidas | 7. Vispilä |
| 2. Nopea | 8. Kulhon kansi |
| 3. Kahva | 9. Silppuri |
| 4. sauvasekoitin | 10. Kulho |
| 5. Terä | 11. Kannu |
| 6. Vispilän pidin |  konepesun kestävä |

LISÄLAITTEIDEN KIINNITTÄMINEN/IRROTTAMINEN

1. Irrota laite sähköverkosta.
2. Kiinnitä sauvasekoitin työntämällä se kahvan päähän, käännä sitä myötöpäivään.
3. Poista sauvasekoitin kääntämällä sitä vastapäivään, vedä sauvasekoitin pois kahvasta.

NOPEUSVALITSIMET

1. Kytke se sähköpistokkeeseen.
2. Paina ylänapia hidasta nopeutta varten, päästä se vapaaksi sammuttaaksesi laitteen.
3. Paina alanappia suurta nopeutta varten, päästä se vapaaksi sammuttaaksesi laitteen.

- Yleensä suuri määrä, paksu seos ja korkea kiinteän aineksen määrä suhteessa nesteeseen vaativat pidempää aikaa ja pienempää nopeutta.
- Pienempi määrä, ohuempi seos ja suurempi nestemäärä suhteessa kiinteään ainekseen vaativat lyhyempää aikaa ja suurempaa nopeutta.

SAUVASEKOITIN

- 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.
- Käytit millaista astiaa hyvänsä varmista, että se on vakaalla ja tasaisella tasolla, ja tue sitä vapaalla kädellä, jotta se ei pääse pois työtasolta.
- Älä upota sauvasekoitinta putken päätä syvemmälle.
- Kun käytät sitä kuumissa nesteissä, älä anna terän rikkoa pintaa missään kulmassa, voit roiskuttaa nestettä kulhon/kattilan/astian ulkopuolella.
- Älä käynnistä laitetta, ennen kuin sen terä on ruoka-astian sisällä.
- Sammuta laite ennen erän nostamista ruoka-astiasta.

VISPILÄ

1. Työnnä vispilä vispilän pitimen pohjaan saakka.
2. Vispilän ottamiseksi pois sinun tarvitsee vain vetää vispilä vispilän pitimen pohjasta pois.
- Älä upota vispilää vispilän pitimen pohjaa syvemmälle.

SILPPURI

1. Voit käyttää silppuria minimonitoimikoneena.
2. Pidä kiinni kahva n muoviosasta – pidä sormesi poissa terästä.
3. Laska se kulhon karan päälle kulhon pohjalle.
4. Lisää ainekset – älä täytä kulhoa yli 450 ml merkin.
5. Kiinnitä kulhon kansi – silppurin yläpää sopii kannen alaosaan.
6. Kiinnitä kahva kulhon kanteen.
7. Käytä silppuria pyrähdyksinä muutaman sekunnin ajan, muuten voit mennä liian pitkälle.
8. Irrotä kahva sähköverkosta, poista sitten kahva kannelta.
9. Nosta kansi varovasti kulhosta – varo, että mitään ei valu kulhoon.
10. Nosta silppuria vain sen muoviosasta.

HOITO JA HUOLTO

1. Sammuta laite ja irrota se sähköverkosta.
2. Ole varovainen terien kanssa – älä käsittele niitä suoraan, käytä nylonista valmistettua pesuharjaa.
3. Pyyhi kahva n pinnat pehmeällä kostealla kankaalla.
4. Puhdista sauvasekoittimen teräpää kuumassa saippuavedessä nylonharjalla.
5. Pese vispilä, silppuri, kulho ja kannu lämpimässä saippuavedessä.
6. Pyyhi vispilän pidin ja kannun kansi kostealla kankaalla. Koeta pitää ne kuivina, sillä niissä on hammaspyörät vispilää ja kulhoa varten.



Voit pestä nämä osat myös pesukoneessa.



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.

KORIANTERIPESTO

- 2 kuorallinen korianterinlehtiä
- 2 kynttä valkosipulia
- 60 g männyn siemeniä
- 125 ml oliiviöljyä
- 60 g Parmesan-juustoa, raastettuna

Sekoita korianteri, valkosipulit, männyn siemenet ja puolet öljystä, kunnes seos on tasainen. Siirrä isoon kulhoon. Sekoita mukaan parmesan. Lisää öljyä säätääksesi koostumusta: Dippiä varten: paksu. Päällystettä varten: keksipaksu. Pastakastiketta varten: ohut.

reseptejä on saatavissa kotisivuillamme: <http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ БЛЕНДЕР РУЧНОЙ

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Использование данного устройства лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков.

Детям запрещено использовать устройство или играть с ним.

Держите устройство и шнур вне досягаемости детей.

Неправильное использование прибора может привести к травме.

Отключите прибор от розетки перед сборкой, разборкой или очисткой.

Не оставляйте включенный прибор без присмотра.


Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

 Не погружайте ручку в жидкость.

- Не допускается опускание трубки в горячее масло, поскольку даже слегка нагретое масло может вызвать ожоги.
- Не допускается использование трубки для дробления льда и рубки сырого мяса. Обращайтесь с ножами с большой осторожностью.
- Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- Используйте прибор только по назначению.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- Во избежание перегрева прибора запрещается непрерывно использовать двигатель более 3 минут. По истечении указанного времени отключите прибор минимум на 3 минуты для восстановления его работоспособности.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|------------------------|---|
| 1. Низкая | 7. Взбивалка |
| 2. Высокая | 8. Крышка чаши |
| 3. Ручка | 9. Измельчитель |
| 4. Трубка | 10. Чаша |
| 5. Нож | 11. Чаша |
| 6. Держатель взбивалки |  можно мыть в посудомоечной машине |

УСТАНОВКА/СНЯТИЕ НАСАДОК

1. Отключите прибор от электросети.
2. Чтобы прикрепить трубку, вставьте ее в отверстие на конце рукоятки и поверните по часовой стрелке.

3. Для снятия трубки поверните ее против часовой стрелки и выдерните из рукоятки.

КНОПКИ СКОРОСТИ

1. Вставьте вилку в розетку.
 2. Нажмите верхнюю кнопку для работы на низкой скорости, отпустите ее, чтобы выключить прибор.
 3. Нажмите нижнюю кнопку для работы на высокой скорости, отпустите ее, чтобы выключить прибор.
- Как правило, большие объемы продуктов, плотные смеси и более высокое содержание твердых продуктов относительно жидкостей предполагают более длительное время приготовления при низкой скорости.
 - Небольшие объемы продуктов, менее плотные смеси и более высокое содержание жидкостей относительно твердых продуктов предполагают более короткое время приготовления при высокой скорости.

ТРУБКА

- 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.
- 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.
- Не погружайте трубку выше верхней части трубки с параллельными сторонами.
- При смешивании горячих жидкостей следите за тем, чтобы нож не работал под углом, во избежание выплескивания жидкости из чаши /емкости/контейнера.
- Запрещается включать прибор, пока нож не будет помещен в контейнер с пищей.
- Прежде чем вынимать нож из контейнера с пищей, прибор следует выключить.

ВЗБИВАЛКА

1. Вставьте взбивалку в нижнюю часть держателя.
 2. Чтобы снять взбивалку, просто вытащите ее из нижней части держателя.
- Не погружайте взбивалку дальше нижней части держателя.

НАСАДКА-НОЖ

1. Вы можете использовать насадку-нож (измельчитель) как миниатюрный кухонный комбайн.
2. Держитесь за пластмассовую часть измельчителя и не подносите пальцы близко к ножам.
3. Опустите его в чашу, на ось в нижней части чаши.
4. Добавьте ингредиенты, но не заполняйте чашу выше отметки 450 мл.
5. Установите крышку чаши — верхняя часть измельчителя вставляется в держатель привода на нижней стороне крышки.
6. Прикрепите ручку к верхней части крышки чаши.
7. Чтобы не переусердствовать с результатом, включайте измельчитель кратковременно на несколько секунд.
8. Отключите ручку от сети и отсоедините ее от крышки.
9. Аккуратно снимайте крышку с чаши — следует убедиться, что все капли падают в кувшин.
10. Держитесь только за пластмассовые детали измельчителя.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Выключите прибор и отсоедините его от сети.
2. Будьте осторожны с ножами – не беритесь за них руками, воспользуйтесь для этих целей нейлоновой чистящей щеткой.
3. Вытирайте поверхность ручки мягкой влажной тканью.
4. Очищайте нижнюю часть трубки с ножом в горячей мыльной воде, пользуясь нейлоновой щеткой.
5. Вымойте венчик, измельчитель, чашу и стакан теплой мыльной водой.
6. Протрите держатель венчика и кувшинную чашу увлажненной тканью. Храните их в сухом виде, т. к. они содержат зубчатые редукторы для венчика и чаши.



Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.



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.

СОУС ПЕСТО ИЗ КОРИАНДРА

- 2 горсть листья кориандра
- 2 зубки чеснок
- 60 г кедровые орехи
- 125 мл оливковое масло
- 60 г пармезан, тертый

Измельчите в комбайне или блендере кориандр, чеснок, кедровые орехи и половину указанного количества оливкового масла до однородности. Переложите полученную массу в большую чашу. Добавьте пармезан. Добавляйте масло до получения нужной консистенции: Для соуса-дипа: густая. Для топпинга: средней густоты. Для соуса к пасте: жидкая.

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

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/ byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům.

Přístroj nesmí používat děti nebo si s ním hrát.

Přístroj i kabel udržujte mimo dosah dětí.

Nesprávné použití zařízení může vést ke zranění.

Před montáží, demontáží či čištěním přístroj vypojte ze sítě.

Pokud je přístroj v zásuvce, nenechávejte ho bez dozoru.

Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

☹ Držadlo neponořujte do kapaliny.

- Nepoužívejte mixovací tyč na horký olej – i mírně horký olej může způsobit osklivé popáleniny.
- Nezkoušejte sekát led, syrové maso a s noži manipulujte velice obezřetně.
- Nepoužívejte příslušenství nebo přídavné prvky mimo těch, které dodáváme my.
- Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- Motor nesmí soustavně běžet déle než 3 minuty, mohl by se přehřát. Po dvou minutách provozu přístroj alespoň na 3 minuty vypněte, aby si odpočinul.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

NÁKRESY

- | | |
|------------------|---|
| 1. Nízká | 7. Metla |
| 2. Vysoká | 8. Víko mísy |
| 3. Držadlo | 9. Sekací nůž |
| 4. Mixovací tyč | 10. Mísa |
| 5. Nůž | 11. Nádobka |
| 6. Držadlo metly |  vhodné pro mytí v myčce |

ZASOUVÁNÍ/VYJMUTÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

1. Vytáhněte přístroj ze zásuvky.
2. Při nasazování je třeba mixovací tyč natlačit na konec s držadlem a otočit jí ve směru hodinových ručiček.
3. Při sundávání je třeba mixovací tyči otočit proti směru hodinových ručiček a vytáhnout jí z držadla.

TLAČÍTKA RYCHLOSTI

1. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
2. Pro nízkou rychlost stiskněte horní tlačítko, pro vypnutí uvolněte.
3. Pro vysokou rychlost stiskněte spodní tlačítko, pro vypnutí uvolněte.

- Obecně lze říci, že velké množství, husté směsi a vysoký podíl tuhých látek vůči tekutinám vyžaduje delší časy a pomalejší rychlosti.
- Menší množství, řidší směsi a více tekutého podílu vůči tuhým látkám vyžaduje kratší časy a vyšší rychlosti.

MIXOVACÍ TYČ

- 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, rozmělnit či mixovat ingredience přímo v hrnci či míse, ve které chcete pokrm připravit.
- Ať už používáte jakoukoliv nádobu, ujistěte se, že je na stabilním a rovném povrchu, a nádobu přidržíte volnou rukou, aby vám po pracovním povrchu necestovala.
- Neponořujte mixovací tyč nad vrchní část rovnoběžné trubice.
- Při použití přístroje v horkých tekutinách zajistěte, aby nůž neprorazil hladinu zešikma – tekutina by mohla z mísy/hrnce/nádoby vystříknout.
- Přístroj nezapínejte, dokud není nůž uvnitř nádoby na zpracování potravin.
- Přístroj před vyvednutím nože z nádržky vypněte.

METLA


1. Zatlačte metlu do spodní části držadla metly.
2. Metlu vyjmete jednoduchým vytažením ze spodní části držadla metly.
- Neponořujte metlu za spodní část držadla metly.

SEKACÍ NŮŽ

1. Sekací nůž lze používat jako kuchyňského minirobota.
2. Dotýkejte se jen plastové části sekacího nože – na nůž prsty vůbec nesahejte.
3. Nůž zasuněte do mísy na vřeteno ve spodní části mísy.
4. Přidejte ingredience – mísu nenaplňujte nad rysku 450 ml.
5. Upevněte víko mísy – horní část sekacího nože zapadne do pohonu na spodní části víka.
6. Upevněte držadlo k horní části víka mísy.
7. Sekací nůž používejte jen v několikasekundových intervalech, jinak hrozí, že dojde k poničení.
8. Vytáhněte držadlo mixéru ze zásuvky a pak jej z víka vyjměte.
9. Víko z mísy lehce vyvedněte – dávejte pozor, aby všechno steklo do nádoby.
10. Sekací nůž vytahujte jen za jeho plastovou část.

PÉČE A ÚDRŽBA

1. Přístroj vypněte a vytáhněte jej ze zásuvky.
2. S noži zacházejte velmi opatrně – nemanipulujte s nimi přímo, použijte nylonový čistící kartáček.
3. Povrchy držadla mixéru očistěte jemným vlhkým hadříkem.
4. Nůž mixovací tyče očistěte v horké mýdlové vodě nylonovým kartáčkem.
5. Metlu, sekací nůž, mísu i pohár umyjte v teplé mýdlové vodě.
6. Držák metly a víko nádoby otřete vlhkým hadrem. Snažte se, aby toto zařízení bylo v suchu, protože obsahuje převodové části pro metlu a mísu.

 Tyto díly můžete umýt v myčce na nádobí.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vhažovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

KORIANDROVÉ PESTO

- 2 hrst listy koriandru
- 2 stroužky 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>

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí ak sú pod dozorom/vedením a uvedomujú si s tým spojené riziká.

Deti sa s prístrojom nesmú hrať, ani ho používať.

Uchovávajúce prístroj a kábel mimo dosahu detí.

Nesprávne používanie spotrebiča môže viesť k poraneniu.

Spotrebič vytiahnite zo zásuvky pred zložením, rozložením alebo čistením.

Nenechávajte prístroj bez dozoru, keď je zapnutý v elektrickej sieti.


Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

 Rukoväť neponárajte do tekutín.

- Nepoužívajte tyčový mixér v horúcom oleji – aj mierne horúci olej môže spôsobiť ťažké popáleniny.
- Nepokúšajte sa drviť ľad, nepokúšajte sa sekať surové mäso, a dávajte veľký pozor na nože.
- Nepoužívajte doplnky alebo vybavenie iné než tie, ktoré boli dodané.
- Spotrebič nepoužívajte na iný účel než na ten, ktorý je popísaný v týchto inštrukciách.
- Nepoužívajte tento spotrebič, keď je poškodený alebo má poruchu.
- Nenechajte motor bežať viac ako 3 minúty bez prestávky, môže sa prehriať. Potom nechajte motor 3 minúty postáť.

POUŽITIE LEN PRE DOMÁCNOSŤ

NÁKRESY

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1. Nízka | 7. Šľahacia metla |
| 2. Vysoká | 8. Viečko misky |
| 3. Rukoväť | 9. Sekáčik |
| 4. Tyč | 10. Misa |
| 5. Nôž | 11. Odmerka |
| 6. Nástavec na šľahaciu metlu |  vhodný do umývačky riadu |

ZAKLADANIE/ZLOŽENIE NÁSTAVCOV

1. Odpojte prístroj z elektrickej siete.
2. Tyč pripevníte tak, že ju zatlačíte na koniec rukoväte a otočíte v smere hodinových ručičiek.
3. Tyč zložíte tak, že ňou otočíte proti smeru hodinových ručičiek a potom ju vytiahnete z rukoväte.

TLAČIDLÁ NA OVLÁDANIE RÝCHLOSTI

1. Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
2. Vrchným tlačidlom zapnete prístroj na nízku rýchlosť, uvoľnením tlačidla ho vypnete.
- Spodným tlačidlom zapnete prístroj na vysokú rýchlosť, uvoľnením vypnete.

- Vo všeobecnosti veľké množstvá, husté zmesi a vysoký podiel pevných častí v pomere k tekutinám vyžadujú dlhší čas a nižšie rýchlosti.
- Nižšie množstvá, redšie zmesi, a viac tekutín ako pevných častí vyžadujú kratšie časy a vyššie rýchlosti.

TYČOVÝ MIXÉR

- 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.
- 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.
- Tyčový mixér neponárajte nižšie ako je vrch rovnej trubice.
- 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.
- Nezapínajte ho, kým nie je nôž v nádobe s potravinou.
- Vypnite ho pred vybratím z nádoby.

ŠLAHACIA METLA

1. Zatláčte šlahaciu metlu do spodnej časti nástavca na šlahaciu metlu.
2. Šlahaciu metlu vyberiete jednoduchým vytiahnutím zo spodnej časti nástavca,
- Neponárajte metlu nižšie, ako je spodná časť nástavca.

SEKÁČIK

1. Sekáčik môžete použiť ako mini mixér.
2. Chyťte za plastovú časť sekáčika – prstami sa nepribližujte k nožu.
3. Zasuňte ho na stredový kolík v strede misy.
4. Pridajte suroviny – nenapĺňajte misu nad značku 450 ml.
5. Založte viečko misy – vrchná časť sekáčika zapadne do prevodovej jednotky v spodnej časti viečka.
6. Na viečko misy založte rukoväť.
7. Sekáčik používajte v impulzoch trvajúcich niekoľko sekúnd, inak riskujete jeho preťaženie.
8. Vytiahnite rukoväť zo zástrčky, potom odoberte rukoväť z viečka.
9. Jemne viečko nadvihnite z misy – dávajte pozor, aby akékoľvek kvapkajúce zvyšky spadli späť do nádoby.
10. Dvihnite sekáčik iba za plastovú časť.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Prístroj vypnite a odpojte zo siete.
2. Dávajte veľký pozor na nože – nedotýkajte sa ich priamo, použite nylonovú kefku na umývanie riadu.
3. Povrch rukoväte vytrite mäkkou vlhkou handrou.
4. Koncovku tyčového mixéra s nožmi vyčistite v horúcej vode so saponátom, s nylonovou kefkou.
5. Šlahaciu metlu, sekáčik, misu a odmerku umývajte v teplej vode so saponátom.
6. Nástavec na šlahaciu metlu a viečko nádoby vyutierajte vlhkou handrou. Udržujte ich v suchu, pretože sa v nich nachádzajú prevodové jednotky pre metlu a misu.



Tieto časti môžete umývať v umývačke 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 netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

KORIANDROVÉ PESTO

- 2 za hrst' koriandrové lístky
- 2 strúčikov 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>

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nieposiadające odpowiednich umiejętności i doświadczenia, jeżeli są pod nadzorem i rozumieją niebezpieczeństwa związane z używaniem urządzenia.

Dzieci nie powinny używać lub bawić się urządzeniem.


Przechowuj urządzenie i przewód z dala od dzieci.

Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

Przed montażem, demontażem lub czyszczeniem urządzenia, wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

 Nie wkładaj uchwytu w ciecz.

- Nie używać rozdrabniacza do gorącego oleju - olej nawet umiarkowanie gorący może spowodować poważne oparzenia.
- Nie próbować kruszyć lodu, siekać surowe mięso i bardzo uważać na ostrza.
- Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- W celu uniknięcia przegrzania urządzenia, nie należy użytkować urządzenia w sposób ciągły dłużej jak przez 3 minuty. Po 3 minutach przerwać pracę na co najmniej 3 minuty.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

RYSUNKI

- | | |
|-------------------------|--|
| 1. Mała | 7. Trzepaczka |
| 2. Duża | 8. Pokrywa miski |
| 3. Uchwyt | 9. Siekacz |
| 4. Rozdrabniacz | 10. Miska |
| 5. Ostrze | 11. Kielich |
| 6. Chwytnacz trzepaczki |  można myć w zmywarce |

ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE PRZYSTAWEK

1. Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
2. Aby założyć rozdrabniacz, nałóż go na koniec uchwytu i przekręć w prawo.
3. Aby zdjąć rozdrabniacz, przekręć nim w lewo i wyciągnij z uchwytu.

PRZYCISKI PRĘDKOŚCI

1. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
 2. Naciśnij górny przycisk dla małych obrotów, zwolnij go, aby wyłączyć.
 3. Naciśnij górny przycisk dla dużych obrotów, zwolnij go, aby wyłączyć.
- Na ogół, większa ilość składników, gęściejsze składniki i wyższy stosunek składników stałych do płynnych, wymagają dłuższego czasu przyrządzenia i mniejszej prędkości.
 - Mniejsza ilość, rzadsze składniki, więcej płynów niż składników stałych, sugerują krótszy czas i większe prędkości.

ROZDRABNIACZ

- Ogólnie, rozdrabniacz może wykonywać wszystkie funkcje zwyczajnego blendera, szybciej i z łatwiejszym zmywaniem - w kielichu można zrobić majonez, koktajle mleczne, napoje owocowe. Składniki można mieszać, ucierać na masę i puree w misce albo garnku, w którym będą gotowane.
- Obojętnie, jaki pojemnik będzie użyty, musi zostać ustawiony na stabilnej, płaskiej powierzchni i dodatkowo przytrzymany ręką, żeby nie przesunął się na powierzchni roboczej.
- Nie należy zanurzać rozdrabniacza poniżej poziomu równoległej nasadki.
- Przy używaniu w gorącym płynie, nie dopuszczać do działania pod kątem w stosunku do powierzchni - płyn może wytrysnąć poza miskę/garnek/pojemnik.
- Nie włączać, zanim ostrze nie znajdzie się w pojemniku z żywnością.
- Wyłączyć przed wyjęciem ostrza z pojemnika z żywnością.

TRZEPACZKA

1. Wcisnąć trzepakczkę w dno chwytacza trzepakczki.
2. Żeby zdjąć trzepakczkę, zwyczajnie ją wyciągnąć z chwytacza.
- Nie należy zanurzać trzepakczki powyżej poziomu chwytacza trzepakczki.

SEKACZ

1. Możesz użyć siekacza jako mini robota kuchennego.
2. Przytrzymać plastikową część siekacza – palce daleko od ostrzy.
3. Opuść do miski, na wrzeczono na dnie miski.
4. Dodaj składniki - nie wypełniaj miski powyżej znaku 450ml.
5. Założyć pokrywę miski - góra siekacza wchodzi w napę w dolnej części pokrywy.
6. Zamontować uchwyt na górnej części pokrywy miski.
7. Używać siekacza impulsowo przez kilka sekund z przerwami, inaczej ryzykuje się nadmierne rozdrobnienie żywności.
8. Odłączyć uchwyt od prądu, a następnie zdjąć z pokrywy.
9. Podnieść ostrożnie pokrywę z miski - uważać, aby wszystkie krople ściekły do dzbanka.
10. Podnieść siekacz chwytając za jego część plastikową.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

1. Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.
2. Bardzo uważać na ostrza, nie dotykać ich ręką, użyć nylonowej szczoteczki do zmywania.
3. Powierzchnię uchwytu wytrzeć miękką wilgotną ściereczką.
4. Ostrze rozdrabniacza wymyć gorącą wodą z detergentem do naczyń przy pomocy szczoteczki nylonowej.
5. Myć trzepakczkę, siekacz, miskę i kubek w ciepłej wodzie z mydłem.
6. Przetrzyj chwytacz trzepakczki i pokrywę dzbanka wilgotną szmatką. Staraj się, aby części były suche, zawierają przekładnie do trzepakczki i miski.



Te części można myć w zmywarce.



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.

PESTO Z KOLENDRY

- 2 garść liście kolendry
- 2 ząbekki czosnek
- 60 g orzeszki pinii
- 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>

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

Ovaj uređaj mogu koristiti osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti.

Djeca ne smiju koristiti niti se igrati s uređajem.


Držite uređaj i kabel van dosega djece.

Pogrešna uporaba aparata može uzrokovati ozljedu.

Izvucite utikač iz utičnice prije sastavljanja, rastavljanja i čišćenja.

Nemojte ostavljati aparat bez nadzora dok je uključen u utičnicu.


Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.

 Ne stavljajte ručku u tekućinu.

- Ne koristite štapni mikser u toplom ulju – čak i umjereno vruće ulje može uzrokovati tešku opeklinu.
- Nemojte pokušavati usitniti rižu, rezati svježe meso i budite jako pažljivi s oštricama.
- Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- Nemojte dozvoliti da motor radi bez prekida više od 3 minuta, jer se može pregrijati. Poslije 3 minuta, isključite ga najmanje 3 minuta da bi se ponovo doveo u radno stanje.

ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

CRTEŽI

- | | |
|------------------|--|
| 1. Niska | 7. Metlica |
| 2. Visoka | 8. Poklopac posude |
| 3. Ručka | 9. Rezač |
| 4. Štapni dio | 10. Zdjela |
| 5. Oštrica | 11. Čaša |
| 6. Držač metlice |  prikladno za pranje u perilici |

STAVLJANJE/UKLANJANJE DODATAKA

1. Isključite uređaj.
2. Da postavite štapni dio, gurnite ga do kraja ručke i okrenite u smjeru kazaljki na satu.
3. Za uklanjanje štapnog dijela, okrenite u smjeru suprotnom od kazaljki na satu, zatim povucite štapni dio s ručke.

TIPKE ZA BRZINU

1. Stavite utikač u utičnicu.
 2. Pritisnite gornju tipku za nižu brzinu, otpustite je za isključivanje.
 3. Pritisnite donju tipku za veću brzinu, otpustite je za isključivanje.
- Općenito, za velike količine, guste smjese i veliki omjer krutina prema tekućini znače dulje vrijeme i manje brzine.
 - Manje količine, rjeđe mješavine i visok omjer krutina prema tekućinama znači kraće vrijeme i veće brzine.

ŠTAPNI MIKSER

- Općenito, štapni mikser može raditi sve što normalni blender može raditi, ali brže te zahtijeva manje pranja – napravite majonezu, voćni frape ili voćna pića u čaši. Možete miješati, napraviti pulpu ili pire od sastojaka u loncu ili zdjeli u kojoj ćete ih kuhati.
- Bez obzira na to koju posudu koristite, pazite da je na stabilnoj ravnoj površini i držite je slobodnom rukom da ne ode preko radne površine.
- Ne uranjajte štapni mikser preko vrha paralelno postavljene cijevi.
- Kad ga koristite s vrućim tekućinama, pazite da oštrica ne uroni na površinu pod kutom, jer možete isprskati tekućinu izvan zdjele/posude.
- Ne uključujte uređaj dok oštrica nije u posudi s hranom.
- Isključite uređaj prije podizanja oštrice is posude s hranom.

METLICA ZA TUČENJE

1. Gurnite metlicu za tučenje prema dnu držača metlice.
2. Da biste uklonili metlicu za tučenje, jednostavno je izvucite s donjeg dijela držača metlica.
- Nemojte uranjati metlicu za tučenje. preko dna držača metlice.

REZAČ

1. Možete koristiti rezač kao mini uređaj za obradu hrane.
2. Držite plastični dio rezača – držite prste podalje od oštrice.
3. Spustite ga u zdjelu, preko osovine na dnu zdjele.
4. Dodajte sastojke – nemojte prelaziti oznaku od 450 ml.
5. Postavite poklopac zdjele – gornji dio rezača sjedne u pogon ispod poklopca.
6. Postavite ručku na gornji dio poklopca posude.
7. Koristite rezač na mahove od nekoliko sekundi, u suprotnom se izlažete opasnosti od pretjeranog rada.
8. Isključite ručku s napona, zatim skinite ručki s poklopca.
9. Lagani podignite poklopac sa zdjele – pazite da kapljice padnu u zdjelu.
10. Podižite rezač samo za plastični dio.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Isključite aparat i izvucite kabel iz utičnice.
2. Pazite s oštricama – nemojte s njima rukovati direktno, koristite najlonsku četku za pranje.
3. Obrišite površine mekom mokrom krpom.
4. Očistite oštricu štapnog dijela u vrućoj vodi sa sapunicom, pomoću najlonske četke.
5. Operite metlicu, rezač, zdjelu i čašu u toploj vodi sa sapunicom.
6. Obrišite držač štapnog dijela i poklopac zdjele mokrom krpom. Pokušajte ih držati suhim, jer sadrže pogonske dijelove za metlicu i zdjelu.



Te dijelove možete prati u perilici.



ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.

PESTO OD KORIJANDERA

- 2 šaka listovi korijandera
- 2 čenovi 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 zdjelu. Umešajte parmezan. Dodajte ulje da biste regulisali konzistenciju: Za umak: gušća. Za preliv: srednja. Za sos za pastu: ređa.

recepti su dostupni na našoj web stranici <http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

To napravo smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja.

Otroci ne smejo uporabljati ali se igrati z napravo.

Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok.

Zloraba naprave lahko povzroči telesne poškodbe.

Pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem napravo odklopite.

Priklopljene naprave ne puščajte brez nadzora.

Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

 Ročaja ne dajte v tekočino.

- Paličnega olja ne uporabljajte v vročem olju – tudi zmerno segreto olje lahko povzroči hude opekline.
- Ne poskušajte drobiti leda, ne poskušajte sekati surovega mesa in bodite izredno previdni z noži.
- Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- Motorja ne pustite delovati neprekinjeno več kot 3 minuti, saj se lahko pregreje. Po tem pred ponovno uporabo počakajte 3 minuti.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

RISBE

- | | |
|-------------------|---|
| 1. Nizka | 7. Metlica |
| 2. Velika | 8. Pokrov sklede |
| 3. Ročaj | 9. Sekljalnik |
| 4. Palični del | 10. Skleda |
| 5. Nož | 11. Merilna posoda |
| 6. Držalo metlice |  primerno za pomivanje v pomivalnem stroju |

NAMESTITEV/ODSTRANJEVANJE PRIKLJUČKOV

1. Napravo odklopite.
2. Če želite namestiti palični del, ga potisnite na konec ročaja in zavrtite v desno.
3. Če želite odstraniti palični del, ga zavrtite v levo in snemite z ročaja.

GUMBA ZA HITROST

1. Vtič vstavite v električno vtičnico.
 2. Pritisnite zgornji gumb za manjšo hitrost in ga spustite, da napravo izklopite.
 3. Pritisnite spodnji gumb za večjo hitrost in ga spustite, da napravo izklopite.
- Splošno pravilo pravi, da velike količine, goste zmesi in veliki deleži trdnih snovi zahtevajo daljše trajanje ter nižje hitrosti.
 - Manjše količine, redke zmesi in veliki deleži tekočin zahtevajo krajše trajanje ter večje hitrosti.

PALIČNI DEL

- 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 skuhalo.
- 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.
- Paličnega dela ne potopite več kot do vrha cevi z vzporednimi stranicami.
- Kadar ga uporabljate v vročih tekočinah, ne pustite, da bi se nož dvignil nad gladilno, saj lahko pride do brizganja tekočine iz posode.
- Naprave ne vključite, dokler ni v posodi s hrano.
- Napravo izključite, preden nož dvignete iz posode s hrano.


METLICA

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

SEKLJALNIK

1. Sekljalnik lahko uporabite kot majhen kuhinjski robot.
2. Držite za del sekljalnika, ki je iz umetne mase – prste imejte varno oddaljene od noža.
3. Spustite ga v posodo nad nastavek na dnu posode.
4. Dodajte sestavine – posode ne napolnite preko oznake za 450 ml.
5. Namestite pokrov posode – zgornji del sekljalnika se prilega v pogonski del na spodnji strani pokrova.
6. Na vrh pokrova posode namestite ročaj.
7. Sekljalnik uporabljajte z nekajsekundnimi vklopi, saj lahko sicer s sekljanjem pretiravate.
8. Odklopite kabel in s pokrova odstranite ročaj.
9. Pokrov previdno dvignite s posode – pazite, da morebitne kaplje padejo v vrč.
10. Sekljalnik dvignite samo za del iz umetne mase.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

1. Napravo izklopite in odklopite.
 2. Z noži ravnajte izredno previdno – ne dotikajte se jih neposredno, pri pomivanju uporabite najlonsko krtačo.
 3. Površine ročaja obrišite z mehko vlažno krpo.
 4. Konec paličnega dela očistite v vroči milnici z najlonsko krtačo.
 5. Metlico, sekljalnik, skledo in posodico operite v topli milnici.
 6. Držalo metlice in pokrov vrča obrišite z vlažno krpo. Poskusite jih obdržati suhe, saj vsebujejo zobniške prenose za metlico in posodo.
-  Te dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.

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.

KORIANDROV PESTO

- 2 za dlan listi koriandra
- 2 stroki 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>

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η συσκευή αυτή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα με ελλιπή πείρα και γνώσεις εφόσον επιβλέπονται ή τους δίνονται οδηγίες και κατανοούν τους εμπλεκόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν ούτε να παίζουν με τη συσκευή. Η συσκευή και το καλώδιο να φυλάσσονται σε χώρο όπου δεν έχουν πρόσβαση παιδιά.

Σε περίπτωση κακής χρήσης της συσκευής μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.

Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα πριν από εργασίες συναρμολόγησης, αποσυναρμολόγησης ή καθαρισμού.

Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενόσω είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.


Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

 Μη βάζετε τη χειρολαβή μέσα σε υγρά.

- Μη χρησιμοποιείτε τη ράβδο σε καυτό λάδι – ακόμα και το σχετικά ζεστό λάδι μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.
- Μην προσπαθήσετε να θρυμματίσετε πάγο, να φιλοκόψετε ωμό κρέας και φροντίστε να είστε πολύ προσεκτικοί με τις λεπίδες.
- Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- Μην αφήνετε το μοτέρ να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερα από 3 λεπτά, μπορεί να υπερθερμανθεί. Μετά από λειτουργία 3 λεπτών, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη για τουλάχιστον 3 λεπτά.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΧΕΔΙΑ

- | | |
|---------------------|--|
| 1. Χαμηλή. | 7. Χτυπητήρι |
| 2. Υψηλή | 8. Καπάκι μπολ |
| 3. Χειρολαβή | 9. Κόπτης |
| 4. Ράβδος | 10. Μπολ |
| 5. Σύστημα λεπίδων | 11. Κύπελλο δοσομέτρησης |
| 6. Βάση χτυπητηριού |  πλένεται σε πλυντήριο πιάτων |

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ/ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
2. Για την τοποθέτηση της ράβδου, πιέστε την μέσα στο άκρο της χειρολαβής και περιστρέψτε την δεξιόστροφα.
3. Για να αφαιρέσετε τη ράβδο, περιστρέψτε την αριστερόστροφα και κατόπιν τραβήξτε την από τη χειρολαβή.

ΤΑ ΚΟΥΜΠΙΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

1. Συνδέστε το φινις στην πρίζα.
 2. Πατήστε το πάνω κουμπί για χαμηλή ταχύτητα, απελευθερώστε το για απενεργοποίηση.
 3. Πατήστε το κάτω κουμπί για υψηλή ταχύτητα, απελευθερώστε το για απενεργοποίηση.
- Σε γενικές γραμμές, οι μεγάλες ποσότητες, τα παχύρρευστα μείγματα και η μεγάλη αναλογία στερεών προς υγρών τροφίμων υποδεικνύουν μεγαλύτερους χρόνους και χαμηλότερες ταχύτητες.
 - Οι μικρότερες ποσότητες, τα λεπτόρρευστα μείγματα και η ύπαρξη περισσότερων υγρών υποδεικνύουν μικρότερους χρόνους και υψηλότερες ταχύτητες.

Η ΡΑΒΔΟΣ

- Σε γενικές γραμμές, η ράβδος μπορεί να κάνει οτιδήποτε κάνει και ένα τυπικό μπλέντερ, αλλά γρηγορότερα και με λιγότερο πλύσιμο – παρασκευή μαγιονέζας, μιλκσέικ, smoothie ή φρουτοποτά στο κύπελλο δοσομέτρησης. Μπορείτε να ψιλοκόψετε, να αναμείξετε ή να πολτοποιήσετε συστατικά σε μια λεκάνη ή το μπολ όπου θα ετοιμάσετε το φαγητό.
- 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.
- Μη βυθίσετε τη ράβδο παραπάνω από το επάνω μέρος στον σωλήνα της παράλληλης πλευράς.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη ράβδο σε καυτά υγρά, μην αφήνετε τη λεπίδα να βγαίνει στην επιφάνεια των υγρών σε γωνία, διότι μπορεί να πιτσιλιστεί υγρό έξω από το μπολ/λεκάνη/σκεύος.
- Μην ενεργοποιείτε τη ράβδο εάν η λεπίδα δεν βρίσκεται εντελώς μέσα στο σκεύος φαγητού.
- Απενεργοποιήστε τη ράβδο προτού την αφαιρέσετε από το σκεύος φαγητού.

ΤΟ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙ

1. Σπρώξτε το χτυπητήρι μέσα στο κάτω μέρος της βάσης χτυπητηριού.
2. 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

1. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον κόπτη ως μίνι επεξεργαστή τροφών.
2. Πιάστε το πλαστικό μέρος του κόπτη – κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από το σύστημα λεπίδων.
3. Τοποθετήστε τον μέσα στο μπολ, πάνω από τον άξονα στο κάτω μέρος του μπολ.
4. Προσθέστε τα συστατικά – μην υπερβείτε την ένδειξη 450 ml του μπολ.
5. Τοποθετήστε το καπάκι του μπολ – το επάνω μέρος του κόπτη προσαρτάται μέσα στο σύστημα κίνησης που βρίσκεται στην εσωτερική πλευρά του καπακιού.
6. Προσαρτήστε τη χειρολαβή στο επάνω μέρος του καπακιού του μπολ.
7. Χρησιμοποιήστε τον κόπτη με διακεκομμένες κινήσεις για μερικά δευτερόλεπτα, διαφορετικά μπορεί να υπερθερμανθεί.

8. Αποσυνδέστε τη χειρολαβή από το ρεύμα και αφαιρέστε την από το καπάκι.
9. Αφαιρέστε προσεκτικά το καπάκι από το μπολ – φροντίστε οι τυχόν σταγόνες μείγματος να πέσουν μέσα στην κανάτα.
10. Αφαιρέστε τον κόπτη κρατώντας τον από το πλαστικό μέρος μόνο.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
2. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με τις λεπίδες – μην την κρατάτε απευθείας, χρησιμοποιήστε μια νάιλον βούρτσα καθαρισμού.
3. Σκουπίστε τις επιφάνειες της χειρολαβής με ένα μαλακό βρεγμένο πανί.
4. Καθαρίστε το άκρο της ράβδου που έχει τη λεπίδα σε ζεστό νερό και σαπουνάδα με μια νάιλον βούρτσα.
5. Πλύνετε το χτυπητήρι, τον κόπτη, το μπολ, το καπάκι και το κύπελλο δοσομέτρησης με ζεστό νερό και σαπουνάδα.
6. Σκουπίστε τη βάση χτυπητηριού και το καπάκι της κανάτας με ένα βρεγμένο πανί. Προσπαθήστε να τα διατηρήσετε στεγνά, καθώς περιέχουν τα κιβώτια ταχυτήτων για το χτυπητήρι και το μπολ.



Μπορείτε, αν θέλετε, να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο 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.

ΠΕΣΤΟ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΥ

- 2 χούφτα φύλλα κόλιανδρου
- 60 g κουκουναρόσποροι
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 60 g Παρμεζάνα, τριμμένη
- 125 ml ελαιόλαδο

Χτυπήστε στο μπλέντερ τον κόλιανδρο, το σκόρδο, τους κουκουναρόσπορους και το μισό λάδι μέχρι να γίνουν μια ομοιόμορφη κρέμα. Μεταφέρετε σε ένα μεγάλο μπολ. Προσθέστε την παρμεζάνα ανακατεύοντας. Προσθέστε λάδι ώστε να πετύχετε την πυκνότητα που θέλετε: Για ντιπ: πηχτό. Για γαρνίσιμα: μέτριο. Για σάλτσα ζυμαρικών: αραιό.

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

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, amennyiben megfelelő útmutatást kapnak vagy felügyelet alatt állnak, és megértik a készülék használatából eredő veszélyeket.

A készüléket gyerekek nem használhatják, és nem játszhatnak azzal.


A készüléket és a vezetékeket gyermekek számára nem elérhető helyen kell tartani.

A készülék helytelen használata sérülést okozhat.

Összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.

Ne hagyja a készüléket őrizetlenül, amíg be van dugva.


Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

 Ne tegye a fogantyút folyadékba.

- Ne használja forró olajban a mixerrudat – még a mérsékelten forró olaj is komoly égési sérülést okozhat.
- Ne próbálja meg jeget vágni, nyers húst aprítani és nagyon ügyeljen a késekre.
- Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- Ne működtesse a motort 3 percnél hosszabb ideig, a motor túlmelegedhet. 3 perc elteltével kapcsolja ki a készüléket legalább 3 percre, hogy a készülék lehűljön.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

RAJZOK

- | | |
|------------------|--|
| 1. Alacsony | 7. Habverő |
| 2. Magas | 8. Tál fedele |
| 3. Fogantyú | 9. Aprító |
| 4. Mixerrúd | 10. Tál |
| 5. Kés | 11. Mérőpohár |
| 6. Habverő tartó |  mosogatógépben mosható |

TARTOZÉKOK ILLESZTÉSE/ELTÁVOLÍTÁSA

1. Húzza ki a készüléket az aljzatból.
2. A mixerrúd rögzítéséhez nyomja azt a fogantyú vége felé, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba.

3. A mixerrúd eltávolításához fordítsa el azt az óramutató járásával ellentétes irányba, majd húzza le a fogantyúról.

SEBESSÉG GOMBOK

1. Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
 2. Az alacsony sebességhez nyomja le a felső gombot, a kikapcsoláshoz engedje fel.
 3. A magas sebességhez nyomja le az alsó gombot, a kikapcsoláshoz engedje fel.
- Általánosságban a nagy mennyiségekhez, sűrű keverékekhez és a nagy mennyiségű szilárd anyagból történő folyadékképzéshez hosszabb idő és alacsonyabb sebesség javasolt.
 - Kisebb mennyiségekhez, lazább keverékekhez és a kevesebb szilárdanyag tartalmú folyadékokhoz rövidebb idő és magasabb sebesség javasolt.

A MIXERRÚD

- 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.
- 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.
- Ne merítse a mixerrúdat a párhuzamos oldalú cső tetején túl.
- Amikor a mixerrúdat forró folyadékokban használja, ne engedje, hogy a kés a folyadék felszínével ferdén érintkezzen, mert kifröcskölhet a tálból/lábosból/tartályból.
- Ne kapcsolja be a készüléket, amíg a kés az ételtartályban van.
- Kapcsolja ki a készüléket, mielőtt a kést kiemelné az ételtartályból.

A HABVERŐ

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

AZ APRÍTÓ

1. Az aprítót mini ételfeldolgozóként is használhatja.
2. Az aprító műanyag részeit fogja – tartsa távol az ujjait a késtől.
3. Engedje le a tálba, a tál alján levő tengely felé.
4. Adja hozzá a hozzávalókat – ne töltsen túl a tálát az 450 ml-es jelen.
5. Tegye rá a tál fedelét – az aprító felső része belemegy a fedél alsó részén levő meghajtóba.
6. Tegye a fogantyút a tál fedelére.
7. Néhány másodperces megszakításokkal használja az aprítót, különben túlterhelheti.
8. Húzza ki a fogantyút, majd távolítsa el a fogantyút a fedőről.
9. Emelje fel a fedelet finoman a tálról – ügyeljen arra, hogy a cseppek a kancsóba essenek.
10. Az aprítót csak a műanyag részeinél emelje fel.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a konnektorból.
2. Óvatosan bánjon a késekkel – ne érjen hozzájuk közvetlenül, használjon műanyag keféket.
3. Finom, nedves ruhával törölje át a fogantyú felületét.
4. A mixerrúd kés felőli végét meleg szappanos vízben tisztítsa meg műanyag kefével.
5. Mossa el a habverőt, az aprítót, a tálát és a mérőpoharat meleg, mosószeres vízben.
6. Törölje le a habverő tartót és a kancsó fedelét egy nedves ruhával. Próbálja meg szárazon tartani őket, mivel ezek tartalmazzák a habverő és a tál sebességváltóit.



Ezek az elemek mosogatógépben is moshatók.



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 szemétbe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

KORIANDER PESZTÓ

- 2 maroknyi koriander levelek
- 2 gerezd 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>

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Fiziksel, duyuumsal veya zihinsel kapasiteli veya gerekli bilgi ve deneyimden yoksun kişiler bu cihazı sadece denetim/talimat altında ve içerdiği tehlikeleri kavradıklarında kullanabilirler.

Çocuklar cihazı kullanmamalı veya onunla oyun oynamamalıdır.

Cihazı ve kablolarını, çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun.

Cihazın yanlış biçimde kullanılması, yaralanmalara yol açabilir.

Montaj, demontaj veya temizlik çalışmalarından önce, cihazın fişini prizden çekin.

Cihazı, elektrik prizine takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.


Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

⚠ Sapı sıvıya daldırmayın.

- Blender ayağını kızgın yağ içinde kullanmayın, sıcak yağ ciddi yanıklara yol açabilir.
- Blender ile buz kırmaya ve çiğ et doğramaya çalışmayın ve bıçaklara çok dikkat edin.
- Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- Motoru 3 dakikadan uzun süre kesintisiz çalıştırmayın, aşırı ısınabilir. 3 dakika sonra cihazı, dinlenmesi için en az 3 dakika kapalı tutun.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

ÇIZIMLAR

- | | |
|-------------------|---|
| 1. Düşük | 7. Çırpıcı |
| 2. Yüksek | 8. Hazne kapağı |
| 3. Sap | 9. Doğrayıcı |
| 4. Blender ayağı | 10. Hazne |
| 5. Bıçak | 11. Hazne |
| 6. Çırpıcı yuvası |  bulaşık makinesinde yıkanabilir |

EKLENTİLERİ TAKMA/ÇIKARMA

1. Cihazın fişini prizden çekin.
2. Blender ayağını takmak için, sapın ucuna kadar itin ve saat yönünde çevirin.
3. Blender ayağını çıkarmak için, saat yönünün tersine çevirin ve blender ayağını saptan çekerek çıkarın.

HIZ DÜĞMELERİ

1. Fişi prize takın.
2. Düşük hız için üstteki düğmeye basın, düşük hızı kapatmak için düğmeyi yeniden serbest bırakın.
3. Yüksek hız için alttaki düğmeye basın, yüksek hızı kapatmak için düğmeyi yeniden serbest bırakın.

- Genellikle fazla miktarlar, koyu karışımlar ve katı madde oranı sıvı oranından daha fazla olan malzemeler, daha uzun süre ve daha düşük hız gerektirir.
- Küçük miktarlar, yoğunluğu az karışımlar ve sıvı oranı katı madde oranından daha fazla olan malzemeler daha kısa süre ve daha yüksek hız gerektirir.

BLENDER AYAĞI

- Genelde blender ayağı, normal bir blenderin yapabileceği her şeyi yapabilir, ancak daha hızlıdır ve daha az bulaşık çıkarır; mayonez, milkshake, smoothies veya meyveli içecekler haznenin içinde yapılır. Malzemeleri, pişireceğiniz tencere veya kasenin içinde karıştırabilir, çırpabilir veya ezebilirsiniz.
- 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.
- Blender ayağını, paralel kenarlı borunun üst kısmı diğer tarafa geçecek şekilde sıvıya daldırmayın.
- Cihazı sıcak sıvılarda kullanırken, bıçağın yüzeye eğimle temas etmesine izin vermeyin, kase/tencere/kap dışına sıvı sıçratabilirsiniz.
- Cihazı, bıçak yiyecek kabının içine tamamen girene dek çalıştırmayın.
- Bıçağı yiyecek kabından çıkarmadan önce cihazı kapatın.

ÇIRPICI

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

DOĞRAYICI

1. Doğrayıcıyı, bir mini mutfak robotu olarak kullanabilirsiniz.
2. Doğrayıcının plastik kısmını kavrayın; parmaklarınızı bıçaktan mümkün olduğunca uzak tutun.
3. Hazneye, haznenin tabanındaki milin üzerine indirin.
4. Malzemeyi ekleyin; hazneyi 450 ml işaretinin üzerinde doldurmayın.
5. Haznenin kapağını takın; doğrayıcının tepe kısmı, kapağın alt tarafındaki döndürme mekanizmasına oturacaktır.
6. Sapı, hazne kapağının üzerine takın.
7. Doğrayıcıyı, fasıllı olarak birkaç saniye boyunca çalıştırın, aksi takdirde yiyeceği aşırı işleme tehlikesi doğar.
8. Sapın fişini prizden çekin ve kapaktan çıkarın.
9. Kapağı hazneden yavaşça kaldırın; sürahiye damla düşmemesine dikkat edin.
10. Doğrayıcıyı, sadece plastik kısmından tutarak kaldırın.

TEMİZLİK VE BAKIM

1. Cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
2. Bıçaklara çok dikkat edin; onlarla asla doğrudan bir işlem yapmayın, naylon bir bulaşık fırçası kullanın.
3. Sapın yüzeyini yumuşak, nemli bir bezle silin.
4. Blender ayağının bıçaklı ucunu sıcak sabunlu suda, naylon bir fırçayla temizleyin.
5. Çırpıcıyı, doğrayıcıyı, hazneyi ve derin kabı ılık sabunlu suda yıkayın.
6. Çırpıcı yuvasını ve sürahi kapağını nemli bir bezle silerek temizleyin. Çırpıcı ve hazne için dişli kutularını içerdiklerinden her zaman kuru tutmaya çalışın.



Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.



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.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

KIŞNIŞLI PESTO

- 2 bir avuç kişniş yaprakları
- 2 sarımsak dişleri
- 60 g çam fıstığı
- 125 ml zeytinyağı
- 60 g Parmesan, rendelenmiş

Kışniş, 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: Dıp 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, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Acest aparat poate fi folosit de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate/instruite și înțeleg pericolele la care se supun.

Copiii nu trebuie să folosească sau să se joace cu aparatul.

Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor.

Utilizarea incorectă a aparatului poate produce leziuni.

Scoateți aparatul din priză înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.

Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.


În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

⊗ Nu introduceți mânerul în lichid.

- Nu utilizați axul în ulei fierbinte – chiar și uleiul doar puțin fierbinte poate cauza arsuri grave.
- Nu încercați să spargeți gheață, nu încercați să tăiați carne crudă și aveți grijă la lame.
- Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- Nu lăsați motorul să funcționeze continuu mai mult de 3 minute, se poate supraîncălzi. După 3 minute, opriți aparatul pentru cel puțin 3 minute, pentru a-și reveni.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

SCHIȚE

- | | |
|---------------|---|
| 1. Mică | 7. Tel |
| 2. Mare | 8. Capacul vasului |
| 3. Mâner | 9. Tocător |
| 4. Ax | 10. Vas |
| 5. Lamă | 11. Pahar |
| 6. Suport tel |  se poate spăla în mașina de spălat vase |

MONTAREA/DEMONTAREA ACCESORIILOR

1. Scoateți aparatul din priză.
2. Pentru a monta axul, împingeți-l în capătul mânerului, apoi rotiți-l în sensul acelor de ceasornic.
3. Pentru a scoate axul, rotiți-l în sensul opus acelor de ceasornic, apoi scoateți-l de pe mâner, prin împingere.

BUTOANELE DE VITEZĂ

1. Băgați întrerupătorul în priză.
2. Apăsați butonul de sus pentru viteză redusă, eliberați-l pentru a opri.

3. Apăsăți butonul de jos pentru viteză mare, eliberați-l pentru a opri.
- În general, cantitățile mari, amestecurile dense și un procent mai mare de substanțe solide decât lichide sugerează un timp mai lung de preparare și o viteză mai mică.
- Cantitățile mai mici, amestecurile mai puțin dense și mai multe lichide decât produse solide sugerează timp de preparare mai scurt și viteze mai mari.

AXUL

- 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.
- 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.
- Nu introduceți axul prin partea superioară a tubului plasat lateral paralel.
- Atunci când utilizați axul în lichide fierbinți, nu lăsați lama să atingă suprafața, deoarece riscați să pulverizați lichid în afara bolului/tigăii/recipientului.
- Nu porniți aparatul până când lama nu se află în interiorul recipientului pentru alimente.
- Opriți aparatul înainte de a ridica lama de pe recipientul pentru alimente.

TELUL

1. Împingeți telul în capătul suportului pentru tel.
2. 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

1. Puteți folosi tocătorul pe post de mini robot de bucătărie.
2. Țineți partea din plastic a tocătorului – aveți grijă să nu atingeți lama cu degetele.
3. Introduceți-l în vas, peste axul din partea de jos a vasului.
4. Adăugați ingredientele – nu depășiți limita marcată de 450 ml.
5. Puneți capacul vasului - partea de sus a tocătorului se montează în angrenajul din partea de sub capac.
6. Montați mânerul pe partea de sus a capacului vasului.
7. Folosiți tocătorul în ture de câteva secunde, altfel riscați să tocați prea tare.
8. Deconectați mânerul, apoi îndepărtați mânerul de pe capac.
9. Ridicați ușor capacul de pe vas – aveți grijă să nu cadă nicio picătură în vas.
10. Țineți tocătorul numai de partea din plastic.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Opriți aparatul și scoateți-l din priză.
2. Fiți foarte atenți cu lamele - nu le manevrați direct, folosiți o perie din nailon.
3. Ștergeți suprafețele mânerului cu o cârpă ușor umedă.
4. Curățați capătul lamei axului în apă fierbinte cu detergent, folosind o perie din nailon.
5. Spălați telul, tocătorul, vasul și paharul în apă caldă cu detergent.
6. Ștergeți suportul pentru tel și capacul vasului cu o cârpă umedă. Încercați să le țineți uscate, deoarece conțin mecanisme pentru tel și vas.



Puteți spăla aceste componente în 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.

PESTO DE CORIANDRU

- 2 un pumn frunze de coriandru
- 2 căței 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>

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се ползва от хора с ограничени физически, сетивни или умствени възможности, или без опит и познания, ако са под надзора/инструктирани и осъзнават опасностите.

Деца не трябва да използват или да играят с уреда.

Дръжте уреда и кабела далеч от достъпа на деца.

Неправилната употреба на уреда може да доведе до нараняване.

Изключете уреда от контакта преди сглобяване, разглобяване или почистване.

Не оставяйте уреда без наблюдение, докато е включен в контакта.


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.

 Не потапяйте дръжката в течност.

- Не използвайте приставката за пасиране в горещо олио – дори умерено горещото олио може да предизвика голямо изгаряне.
- Не се опитвайте да натрошавате лед, не се опитвайте да накълцате сурово месо и внимавайте много с остриетата.
- Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- Не оставяйте двигателя да работи непрекъснато повече от 3 минути, може да прегрее. След 3 минути го изключвайте за най-малко 3 минути, да се възстанови.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ИЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Ниска | 8. Капак на каната |
| 2. Висока | 9. Приставка за надробяване |
| 3. Дръжка | 10. Купа |
| 4. Приставка за пасиране | 11. Градуирана чаша |
| 5. Оострие |  пригоден за миене в съдомиялна |
| 6. държач на телта за разбиване | машина |
| 7. Тел за разбиване | |

ПОСТАВЯНЕ/СВАЛЯНЕ НА ПРИСТАВКИ

1. Изключете уреда от захранването.
2. За да поставите приставката за пасиране я вкарайте до края на дръжката и я завъртете по посока на часовниковата стрелка.

3. За да свалите приставката за пасиране, завъртете я обратно на часовниковата стрелка, след това я издърпайте от дръжката.

БУТОНИТЕ ЗА СКОРОСТТА

1. Включете щепсела в захранващия контакт.
 2. Натиснете горния бутон за ниска скорост и го пуснете, за да изключите.
 3. Натиснете долния бутон за висока скорост и го пуснете, за да изключите.
- По принцип, големите количества, гъстите смеси и голямото съотношение на твърди частици предполагат по-дълга настройка на времето и по-ниски скорости.
 - По-малките количества, по-редките смеси и повечето течности, отколкото твърди частици, предполагат по-кратки настройки на времето и по-високи скорости.

РЪКОХВАТКАТА

- 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.
- 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.
- Не потапяйте приставката за пасиране над горната част на тръбата с успоредните страни.
- Когато я използвате в горещи течности, не позволявайте острието да удря повърхността под ъгъл, понеже може да разпръснете течност извън купата/тавата/съда.
- Не включвайте, докато острието не е вътре в съда за храната.
- Изключете, преди да повдигнете острието от съда за храната.

ТЕЛТА ЗА РАЗБИВАНЕ

1. Притиснете телта за разбиване към дъното на държача на телта за разбиване.
 2. 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

1. Можете да използвате приставката за надробяване като мини кухненски робот.
2. Дръжте пластмасовата част на приставката за надробяване – пазете пръстите си достатъчно далеч от острието.
3. Поставете я в купата, върху шпиндела на дъното на купата.
4. Добавете съставките – не пълнете купата над маркировката 450ml.
5. Поставете капака на купата – горната част на приставката за надробяване се вмества в задвижването от долната страна на капака.
6. Поставете дръжката отгоре върху капака на купата.
7. Използвайте приставката за надробяване на импулси от по няколко секунди, иначе рискувате да я претоварите.
8. Изключете дръжката от контакта, след това свалете дръжката от капака.
9. Повдигайте внимателно капака на купата – внимавайте да не попаднат капки в каната.
10. Повдигайте приставката за надробяване само за пластмасовата част.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Изключете уреда и го извадете от контакта.
2. Много внимавайте с остриетата – не работете директно с тях, използвайте найлонова почистваща четка.
3. Избършете повърхностите на дръжката с мека влажна кърпа.

4. Почиствайте режещият край на приставката за пасиране с гореща вода и сапун, и с найлонова четка.
5. Мийте телта за разбиване, приставката за надробяване, купата и мерителната чаша с топла сапунена вода.
6. Избърсвайте държача на телта за разбиване и капака на каната с мека кърпа. Опитайте се да ги запазите сухи, тъй като в тях се намират предавателните кутии за телта за разбиване и за купата.



Можете да измиете тези части в съдомиялни 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.

ПЕСТО С КОРИАНДЪР

- 2 шепа листа от кориандър
- 2 скилидки чесън
- 60 г борови ядки
- 60 г Пармезан, настърган
- 125 мл зехтин

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

рецепти има на нашата уеб страница: <http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

اجراءات امان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية. يجب ألا يستخدم الأطفال الجهاز أو يعيثوا به.
- اجعل الجهاز والكبل بعيدا عن متناول الأطفال.
- يمكن أن يسبب إساءة استخدام الجهاز إصابات.
- افصل الجهاز قبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء التوصيل.
- إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهني محترف، لمنع أي حادث ممكن.

⊗ لا تضع المقبض في سائل.

- لا تستخدم العصا في زيت ساخن - فحتى الزيت متوسط السخونة يمكن أن يؤدي إلى حرق سيئ.
- لا تحاول تقطيع الثلج ولا تحاول تقطيع اللحم النيئة وتوخي الحذر الشديد مع الشفرات.
- لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقرر في التعليمات.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.
- لا تستخدم الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 3 دقائق، وبعد استخدامه لمدة 3 دقائق، اتركه يستريح لمدة 3 دقائق قبل مواصلة استخدامه.

للاستعمال المنزلي فقط

الرسومات	
1. منخفض	7. المضرب
2. مرتفع	8. غطاء الوعاء
3. المقبض	9. القاطعة
4. عصا	10. وعاء
5. شفرة	11. الدورق
6. حامل المضرب	⊗ خزانة غسالة الصحون

تركيب/إخراج الملحقات

- افصل الجهاز قبل تركيب أو إخراج العصا.
- لتركيب العصا، ادفعها على طرف المقبض وأدراها في اتجاه عقارب الساعة.
- لإخراج العصا، أدراها عكس اتجاه عقارب الساعة ثم اسحب العصا من المقبض.

أزرار السرعة

- ضع القابس في مقبس الطاقة.
 - اضغط الزر العلوي للسرعة المنخفضة واتركه للإيقاف.
 - اضغط الزر العلوي للسرعة العالية واتركه للإيقاف.
- بشكل عام وللكميات الكبيرة والخليط الكثف والمستوى العالي من المواد الصلبة مقارنة مع المواد السائلة، ينصح استخدام أوقات طويلة وسرعة بطيئة.
 - للكميات القليلة والخلطات الخفيفة التي تحتوي على سوائل أكثر من المواد الصلبة، ينصح باستخدام أوقات قصيرة وسرعة عالية.

العصا

- وعموما، يمكن أن تقوم العصا بأي شيء يقوم به الخلاط العادي ولكن بشكل أسرع وغسيل أقل - قم بعمل المايونيز وعصائر اللبن أو مشروبات العصير أو مشروبات الفاكهة في الدورق. ويمكنك خلط مكونات اللب أو البوريه في مقلاة أو وعاء ستقوم بطهيته فيه.

- ومهما كان الوعاء الذي تستخدمه، تأكد من وضعه على سطح مستو ثابت وأسند بيدك لمنعه من الحركة على سطح العمل.
- لا تغمر العصا بعد أعلى الأنبوب المتوازي الجانبين.
- سوف تتحمل عصا درجات حرارة قريبة من نقطة الغليان. وعند استخدامها في سوائل ساخنة، لا تدعها تكسر السطح بزواوية حيث قد ترش سائلا خارج المقلاة/الوعاء.
- لا تقم بالتشغيل إلى أن تصبح الشفرة داخل وعاء الطعام
- الإيقاف قبل رفع الشفرة من وعاء الطعام

المضرب

1. ادفع المضرب في الجزء السفلي لحامل المضرب.
2. وإخراج المضرب، اسحبه من الجزء السفلي لحامل المضرب،
- لا تغمر المضرب بعد الجزء السفلي لحامل المضرب.

القاطعة

1. يمكنك استخدام القاطعة كمعالج طعام صغير.
2. أمسك الجزء البلاستيكي للقاطعة – اجعل أصابعك بعيدة عن الشفرة.
3. أنزله في الوعاء على عمود الدوران في أسفل الوعاء.
4. أضف المكونات – لا تملأ الوعاء فوق علامة 450 مللي لتر.
5. قم بتركيب غطاء الوعاء – يتم تركيب أعلى القاطعة في المحرك في الجانب السفلي للغطاء.
6. قم بتركيب المقبض بأعلى غطاء الوعاء.
7. استخدم القاطعة على نوبات تستغرق بضع ثوان، وإلا فإنك تخاطر بتحميلها أكثر من اللازم.
8. افصل المقبض ثم أخرج المقبض من الغطاء.
9. ارفع الغطاء من الوعاء برفق – احرص على عدم سقوط أي قطرات في الإبريق.
10. ارفع القاطعة فقط بالجزء البلاستيكي.

العناية والصيانة

1. أوقف الجهاز وافصله.
 2. توخي الحذر الشديد مع الشفرات - لا تتعامل معها مباشرة واستخدم فرشاة غسيل من النايلون.
 3. امسح أسطح المقبض بقطعة قماش مبللة ناعمة.
 4. نظف طرف شفرة العصا في ماء صابوني ساخن بفرشاة من النايلون.
 5. اغسل المضرب والقاطعة والوعاء والدورق في ماء صابوني دافئ.
 6. امسح حامل المضرب وغطاء الإبريق بقطعة قماش مبللة.
 7. حاول إبقاءها جافة لأنها تحتوي على علب تروس المضرب والإبريق.
- ويمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحون.



رمز سلة المهملات على العجلة

لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

RU 1

18986-56 220-240V~50/60Hz 300Watts

18986-56 220-240В~50/60Гц 300 Вт

T22-5003470