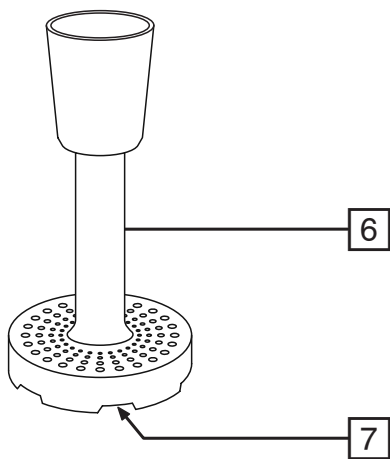
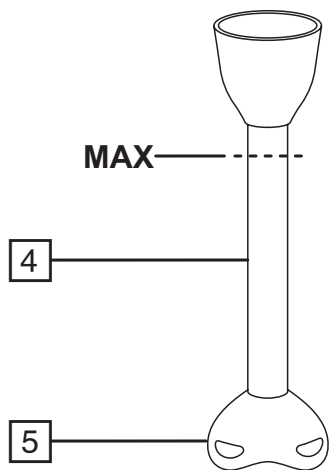
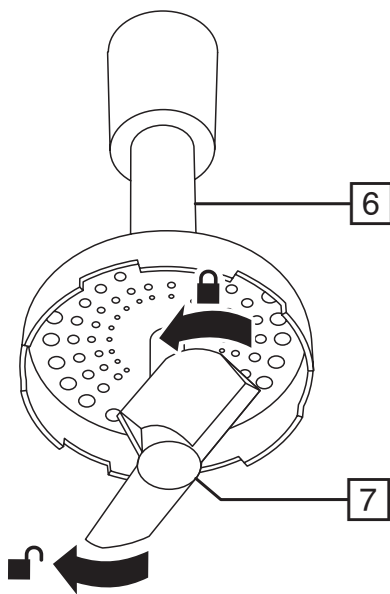
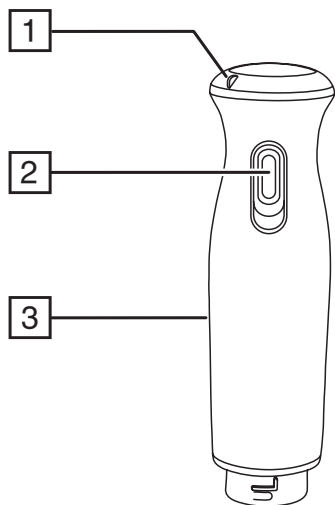




Russell Hobbs



instructions	3	pokyny (Čeština)	27
Bedienungsanleitung	5	pokyny (Slovenčina)	29
mode d'emploi	7	instrukcja	31
instructies	9	upute	33
istruzioni per l'uso	11	navodila	35
instrucciones	13	οδηγίες	37
instruções	15	utasítások	39
brugsanvisning	17	talimatlar	41
bruksanvisning (Svenska)	19	instrucțiuni	43
bruksanvisning (Norsk)	21	инструкции (Български)	45
käyttöohjeet	23	تعليمات الاستخدام	47
инструкции (Русский)	25		



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.

HOUSEHOLD USE ONLY

DIAGRAMS

- | | |
|------------------|---|
| 1. Speed control | 5. Blade |
| 2. Switch | 6. Masher |
| 3. Handle | 7. Masher blade |
| 4. Wand |  dishwasher safe |

FITTING/REMOVING ATTACHMENTS

1. Unplug the appliance.
2. Push the end of the handle into the attachment, and turn the handle to the right.
3. To remove the attachment, turn the handle to the left, and lift it off the attachment.

USING

1. Put the plug into the power socket.
2. Press the switch to start the motor, release it to switch off.
3. Turn the speed control to the speed you want (min – max).

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.
- 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.
- Don't use the wand for more than 10 seconds at a time at high speeds, or 30 seconds at low speeds.

MASHING ATTACHMENT

- Use the masher only with well boiled vegetables. If the vegetables are hard, you'll break the masher.
- Don't immerse the masher past its top, to prevent food getting inside of the handle.
- Sit the food container on a stable, flat surface, and support it with your free hand.
- Use the masher at low to medium speed, in bursts of 1 or 2 seconds at a time, with a break of at least 1 second between bursts.
- Don't use it for more than a minute, at 2 seconds on/1 second off.

CARE AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance.
2. Wipe the handle surfaces with a soft damp cloth.
3. To remove the masher blade, hold the masher upside down, and turn the blade clockwise.
4. Hand wash the wand, masher, and masher blade..
5. To replace the masher blade, hold the masher upside down, fit the blade, and turn it anticlockwise.
6. Don't put any part of the appliance in a dishwasher.



ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

CORIANDER PESTO

- | | |
|-------------------------------|-------------------------|
| • 2 handfuls coriander leaves | • 125 ml olive oil |
| • 2 cloves garlic | • 60 g Parmesan, grated |
| • 60 g pine nuts | |

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 Wartungsververtretung 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 Zubehöerteile 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.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

ZEICHNUNGEN

- | | |
|---------------------------|---|
| 1. Geschwindigkeitsregler | 5. Messer |
| 2. Schalter | 6. Stampfer |
| 3. Grundgerät | 7. Messer für den Stampfer |
| 4. Stabmixer |  Spülmaschinenfest |

ANBRINGEN/ABNEHMEN VON ZUBEHÖRTEILEN

1. Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie ein Zubehöerteil anbringen oder abnehmen möchten.
2. Setzen Sie das Ende des Grundgeräts in den Aufsatz ein und drehen Sie das Grundgerät nach rechts.
3. Um den Aufsatz abzunehmen, drehen Sie das Grundgerät nach links und ziehen Sie es vom Aufsatz ab.

VERWENDUNG

1. Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
2. Drücken Sie den Knopf um den Motor zu starten, lassen Sie ihn los, um das Gerät wieder auszuschalten.
3. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen (min – max).

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 Stabmixers 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 Mixbehälters befindet.
- Im Allgemeinen benötigen größere Mengen oder dickflüssigere 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 höhere Rührgeschwindigkeiten empfohlen.
- Verwenden Sie das Grundgerät nicht länger als jeweils 10 Sekunden auf Höchstgeschwindigkeit oder jeweils 30 Sekunden auf niedriger Geschwindigkeitsstufe.

DER STAMPFER

- Verwenden Sie den Stampfer nur für weichgekochtes Gemüse – ist das Gemüse noch nicht durch, kann der Stampfer beschädigt werden.
- Achten Sie darauf, den Stampfer nicht ganz einzutauchen, damit keine Lebensmittel in das Grundgerät gelangen.
- Stellen Sie den Behälter mit dem Essen auf eine stabile, ebene Fläche und halten Sie ihn mit Ihrer freien Hand fest.
- Verwenden Sie den Stampfer auf niedriger bis mittlerer Geschwindigkeitsstufe jeweils mindestens eine Sekunde lang, lassen Sie dazwischen eine Pause von ebenfalls mindestens 1 Sekunde.
- Verwenden Sie ihn nicht länger als eine Minute in folgendem Rhythmus: 2 Sekunden lang ein-/1 Sekunde lang ausgeschaltet.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

1. Den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.
2. Wischen Sie die Oberfläche des Gehäuses mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab.
3. Drehen Sie den Stampfer um und drehen Sie das Messer für den Stampfer im Uhrzeigersinn, um es abzunehmen.
4. Waschen Sie das Grundgerät, den Stampfer und das Messer für den Stampfer mit der Hand ab.
5. Um das Messer für den Stampfer wieder einzusetzen, drehen Sie den Stampfer um, setzen Sie das Messer ein und drehen Sie es entgegen dem Uhrzeigersinn.
6. Das Grundgerät und seine Einzelteile dürfen nicht in einer Spülmaschine gereinigt werden.



UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

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.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SCHÉMAS

- | | |
|------------------------|---|
| 1. Contrôle de vitesse | 5. Lame |
| 2. Interrupteur | 6. Pilon |
| 3. Poignée | 7. Lame de pilon |
| 4. Batteur |  résistant au lave-vaisselle |

ADAPTATION/RETRAIT DES ACCESSOIRES

1. Débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer les accessoires.
2. Poussez l'extrémité de la poignée dans l'accessoire et faites pivoter la poignée vers la droite.
3. Pour retirer l'accessoire, faites pivoter la poignée vers la gauche et séparez-la de l'accessoire.

UTILISATION

1. Mettez la fiche dans la prise de courant.
2. Appuyez sur l'interrupteur pour démarrer le moteur, relâchez l'interrupteur pour l'arrêter.
3. Réglez le contrôle de vitesse sur la vitesse souhaitée (min – max).

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.
- 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.
- Veillez à ne pas utiliser le batteur pendant plus de 10 secondes d'affilée à des vitesses élevées, ou pendant plus de 30 secondes à faible vitesse.

LE PILON

- Utilisez le pilon uniquement avec des légumes suffisamment cuits – si les légumes sont durs, le pilon risque de se briser.
- Ne plongez pas le pilon au-delà de sa partie supérieure, afin d'éviter que des aliments ne pénètrent dans la poignée.
- Déposez le récipient contenant les aliments sur une surface plate et stable et tenez-la à l'aide de votre main libre.
- Utilisez le pilon à vitesse faible à moyenne, avec des impulsions de 1 ou 2 secondes à la fois et avec une pause d'au moins 1 seconde entre deux impulsions.
- Ne l'utilisez pas pendant plus d'une minute, avec des impulsions de 2 secondes et des pauses de 1 seconde.

SOINS ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil.
2. Essuyez les surfaces de la poignée avec un tissu doux et humide.
3. Pour retirer la lame du pilon, tenez le pilon à l'envers et faites pivoter la lame dans le sens horaire.
4. Lavez à la main le batteur, le pilon et la lame du pilon.
5. Pour remettre la lame du pilon en place, tenez le pilon à l'envers, fixez la lame et faites-la pivoter dans le sens anti-horaire.
6. Aucun élément de l'appareil ne doit être lavé au lave-vaisselle.



PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

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

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.

UITSLUITEND HUISHOUDELIJK GEBRUIK

AFBEELDINGEN

- | | |
|----------------------|---|
| 1. Snelheidsregelaar | 5. Mesje |
| 2. Schakelaar | 6. Stamper |
| 3. Handvat | 7. Stampermesje |
| 4. Staaf |  vaatwasmachinebestendig |

PLAATSEN/VERWIJDEREN VAN HULPSTUKKEN

1. Het apparaat verwijderen voor u hulpstukken aanbrengt of verwijdert.
2. Druk het uiteinde van het handvat in het opzetstuk en draai het handvat rechtsom.
3. Als u het opzetstuk wilt verwijderen, draait u het handvat linksom en trekt u dit uit het opzetstuk.

GEBRUIK

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Druk op de schakelaar om de motor te starten, laat hem los om de motor uit te schakelen.
3. Zet de snelheidsregelaar op de gewenste snelheid (min – max).

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.
- 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, dunner mengsels en meer vloeistoffen dan vaste stoffen stemmen overeen met een kortere timing en hogere snelheid.
- Gebruik de staaf niet meer dan 10 seconden aan een hoge snelheid of 30 seconden aan een lage snelheid.

DE STAMPER

- Gebruik de stamper alleen bij doorgekookte groenten omdat de stamper kapot gaat als de groenten nog hard zijn.
- Duw de stamper niet volledig in het voedsel om te vermijden dat het in het handvat terecht komt.
- Plaats de houder met het voedsel op een stabiel en plat oppervlak en houd deze met uw vrije hand vast.
- Gebruik de stamper aan een lage tot gemiddelde snelheid gedurende 1 tot 2 seconden en wacht minstens 1 seconde alvorens opnieuw te stampen.
- Gebruik het apparaat niet langer dan één minuut (2 seconden aan/1 seconde uit).

ZORG EN ONDERHOUD

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
2. Poets de oppervlakte van het handvat met een zachte vochtige doek.
3. Om het stampermesje te verwijderen, houdt u de stamper ondersteboven en draait u het mesje naar rechts.
4. Was de staaf, de stamper en het stampermesje met de hand.
5. Om het stampermesje opnieuw te plaatsen, houdt u de stamper ondersteboven, plaatst u het mesje en draait u het naar links.
6. Plaats geen enkel onderdeel van het apparaat in de vaatwasmachine.



MILIEUBESCHERMING

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

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.

SOLO PER USO DOMESTICO

IMMAGINI

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. Selettore di velocità | 5. Lama |
| 2. Interruttore | 6. Miscelatore |
| 3. Manico | 7. Lama del miscelatore |
| 4. Frullatore ad immersione |  lavabile in lavastoviglie |

APPLICARE E RIMUOVERE GLI ACCESSORI

1. Staccare l'apparecchio prima di applicare o rimuovere qualsiasi accessorio.
2. Spingere l'estremità dell'impugnatura nell'accessorio e girare l'impugnatura verso destra.
3. Per smontare l'accessorio, girare l'impugnatura a sinistra e staccarla dall'accessorio.

MODO D'USO

1. Inserire la spina nella presa di corrente.
2. Premere l'interruttore per avviare il motore, rilasciarlo per spegnere.
3. Posizionare il selettore di velocità sulla velocità desiderata (min – max).

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.
- 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.
- Non utilizzare il frullatore ad immersione per più di 10 secondi alla volta a velocità elevate, o 30 secondi a basse velocità.

IL MISCELATORE

- Utilizzare il miscelatore solo con verdure ben bollite – se le verdure sono dure, il miscelatore si rompe.
- Non immergere il miscelatore al di sopra della sua parte superiore, per impedire che il cibo entri all'interno dell'impugnatura.
- Posizionare il contenitore del cibo su una superficie stabile e piana, e reggerlo con la mano libera.
- Utilizzare il miscelatore a velocità da bassa a media, in scatti di 1 o 2 secondi per volta, con un intervallo di almeno 1 secondo tra uno scatto e l'altro.
- Non utilizzarlo per più di un minuto, 2 secondi acceso/1 secondo spento.

CURA E MANUTENZIONE

1. Staccare la spina dalla presa di corrente.
2. Asciugare la superficie dell'impugnatura con uno straccio morbido.
3. Per smontare la lama del miscelatore, tenere il miscelatore capovolto, e ruotare la lama in senso orario.
4. Lavare a mano il frullatore ad immersione, il miscelatore, e la lama del miscelatore.
5. Per rimontare la lama del miscelatore, tenere il miscelatore capovolto, inserire la lama, e ruotarla in senso antiorario.
6. Non mettere alcuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie.



PROTEZIONE AMBIENTALE

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

PESTO AL CORIANDOLO

- 2 manciate 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, entrégueselas 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.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ILUSTRACIONES

- | | |
|-------------------------|--|
| 1. Control de velocidad | 5. Cuchilla |
| 2. Interruptor | 6. Pasapuré |
| 3. Mango | 7. Cuchilla del pasapuré |
| 4. Varilla |  apto para lavavajillas |

INSERTAR/QUITAR ACCESORIOS

1. Desenchufe el aparato antes de insertar o quitar accesorios
2. Encaje el extremo del mango en el accesorio y gire el mango hacia la derecha.
3. Para retirar el accesorio, gire el mango hacia la izquierda y tire del accesorio hacia arriba.

UTILIZACIÓN

1. Enchufe el aparato a la corriente.
2. Mantenga presionado el interruptor para encender el motor y deje de presionarlo para detenerlo.
3. Gire el control de velocidad para seleccionar la velocidad deseada (min – max).

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.

- 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.
- No use la varilla a velocidades altas durante más de 10 segundos cada vez, ni durante más de 30 a velocidades bajas.

EL PASAPURÉ

- Utilice el accesorio pasapuré únicamente con verduras bien cocidas. Si las verduras están duras el pasapuré se romperá.
- No introduzca el pasapuré más allá de su parte superior para evitar que los ingredientes se metan dentro del mango.
- Coloque el contenedor de ingredientes en una superficie plana y estable y sujételo con su mano libre.
- Utilice el pasapuré a velocidad media o baja en tandas de 1 o 2 segundos cada vez, haciendo una parada de al menos 1 segundo entre tandas.
- No lo utilice durante más de un minuto, en tandas de 2 segundos funcionando y 1 segundo de parada.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato.
2. Pase un paño suave húmedo por las superficies del mango.
3. Para extraer la cuchilla del pasapuré, sujete el pasapuré cabeza abajo y gire la cuchilla hacia la derecha.
4. Lave a mano la varilla, el pasapuré y la cuchilla del pasapuré.
5. Para volver a colocar la cuchilla del pasapuré, sujete el pasapuré cabeza abajo, acople la cuchilla y gírela hacia la izquierda.
6. No ponga ninguna parte del aparato 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.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ESQUEMAS

- | | |
|---------------------------|--|
| 1. Controlo de velocidade | 5. Lâmina |
| 2. Interruptor | 6. Esmagador |
| 3. Cabo | 7. Lâmina do esmagador |
| 4. Varinha |  lavável na máquina |

COLOCAR/RETIRAR ACESSÓRIOS

1. Desligue o aparelho antes de colocar ou retirar acessórios.
2. Empurre a extremidade do cabo para o interior do acessório e rode o cabo para a direita.
3. Para retirar o acessório, rode o cabo para a esquerda e puxe-o para fora do acessório.

UTILIZAÇÃO

1. Ligue a ficha à tomada eléctrica.
2. Prima o interruptor para arrancar o motor, liberte-o para desligar.
3. Gire o controlo de velocidade para a velocidade que pretende (min – max).

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.
- 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.
- Não utilize a varinha por mais de 10 segundos de cada vez a velocidades elevadas, ou 30 segundos a velocidades baixas.

ESMAGADOR

- Use o esmagador apenas com legumes bem cozidos – se os legumes estiverem rijos, poderá partir o esmagador.
- Não mergulhe o esmagador para além do seu topo para evitar que os alimentos penetrem no interior do cabo.
- Coloque o recipiente de alimentos numa superfície plana e estável e suporte-o com a mão livre.
- Use o esmagador com velocidades baixas a médias, em impulsos de 1 ou 2 segundos de cada vez, com uma interrupção de, pelo menos, 1 segundo entre impulsos.
- Não use por mais de 1 minuto, a 2 segundos ligado/1 segundo desligado.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho.
2. Limpe as superfícies do cabo com um pano suave húmido.
3. Para remover a lâmina do esmagador, segure o esmagador ao contrário e rode a lâmina para a direita.
4. Lave à mão a varinha, o esmagador e a sua lâmina.
5. Para voltar a colocar a lâmina do esmagador, segure o esmagador ao contrário, encaixe a lâmina e rode-a para a esquerda.
6. Não coloque nenhuma parte do aparelho na máquina de lavar loiça.



PROTECÇÃO AMBIENTAL

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

PESTO DE COENTROS

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

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

Receitas disponíveis no nosso website: <http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

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 tilskadekomst.

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 rådt 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.

KUN TIL PRIVAT BRUG

TEGNINGER

- | | |
|------------------------|--|
| 1. Hastighedsregulator | 5. Klinger |
| 2. Knap | 6. Mosetilbehør |
| 3. Håndtag | 7. Moseklinge |
| 4. Stavblender |  tåler opvaskemaskine |

MONTERING/AFMONTERING AF TILBEHØR

1. Træk stikket fra apparatet ud før montering eller afmontering af tilbehør.
2. Tryk håndtagets ende ned i tilbehøret, og drej håndtaget til højre.
3. Afmonter tilbehøret ved at dreje håndtaget til venstre og løfte det af tilbehøret.

BRUG

1. Sæt stikket i stikkontakten.
2. Tryk på afbryderknappen for at starte motoren, slip den for at afbryde.
3. Drej knappen for hastighedsindstilling til du har den ønskede hastighed (min – max).

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 klingen er i fødevarebeholderen.
- 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.
- Brug ikke stavblenderen i mere end 10 sekunder ad gangen ved de højere hastigheder, eller 30 sekunder ved de lavere hastigheder.

MOSETILBEHØR

- Brug kun mosetilbehøret til godt kogte grønsager – hvis grønsagerne er hårde, tager mosetilbehøret skade.
- Sæt ikke mosetilbehøret så langt ned i maden, at der kan komme mad ind i håndtaget.
- Stil madbeholderen på en stabil, plan overflade, og hold ved den med din frie hånd.
- Brug mosetilbehøret ved den laveste til mellemste hastighed, i intervaller af 1 til 2 sekunders varighed, med en pause på mindst 1 sekund mellem intervallerne.
- Det må ikke bruges i mere end 1 minut, hvor det tændes i 2 sekunder og slukkes i 1 sekund.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Tør håndtagets overflade med et blød, fugtig klud.
3. For at afmontere moseklingen vendes mosetilbehøret med bunden i vejret og moseklingen drejes med uret.
4. Vask stavblenderen, mosetilbehøret og moseklingen af i hånden.
5. For at montere moseklingen igen vendes mosetilbehøret med bunden i vejret og moseklingen drejes imod uret.
6. Ingen af delene tåler opvaskemaskine.



MILJØBESKYTTELSE

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

KORIANDER PESTO

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

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 överlåter 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 brännkada.
- 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.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

BILDER

- | | |
|----------------------|--|
| 1. Hastighetsreglage | 5. Knivblad |
| 2. Brytare | 6. Grönsakspress |
| 3. Mixerhandtag | 7. Blad till grönsakspress |
| 4. Mixerskaft |  kan diskas i diskmaskin |

MONTERING/BORTTAGNING AV TILLBEHÖR

1. Dra ur sladden till apparaten före montering eller borttagning av tillbehör.
2. Skjut in mixerhandtagets nedre del i tillbehöret och vrid sedan mixerhandtaget till höger.
3. Vrid mixerhandtaget till vänster och lyft av det från tillbehöret och ta sedan bort tillbehöret.

ANVÄNDNING

1. Sätt stickproppen i vägguttaget.
2. Tryck på strömställaren för att starta motorn, släpp upp den för att slå av.
3. Vrid hastighetsreglaget till önskad hastighet (min – max).

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.
- 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.
- Använd inte mixerskaftet under mer än 10 sekunder åt gången vid höga hastigheter eller 30 sekunder vid låga hastigheter.

GRÖNSAKSPRESSEN

- Använd grönsakspressen endast till genomkokta grönsaker – om grönsakerna är hårda kan den gå sönder.
- Sänk inte ned pressen över dess övre del, då kan matrester komma in på insidan av mixerhandtaget.
- Placera apparaten på en plan och stabil yta och håll fast den med din fria hand.
- Använd pressen på låg eller medelhög hastighet i intervaller på en till två sekunder åt gången med ett avbrott på minst en sekund mellan varje intervall.
- Använd inte pressen längre tid än en minut med intervallet två sekunder på/en sekund av.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

1. Dra ur sladden på apparaten.
2. Torka av ytorna på mixerhandtaget med en mjuk trasa.
3. Ta bort bladet till grönsakspressen genom att hålla pressen upp och ned och vrida bladet medurs.
4. Mixerskaftet, grönsakspressen och bladet till grönsakspressen ska diskas för hand.
5. Sätt tillbaka bladet till grönsakspressen genom att hålla pressen upp och ned, sätta på bladet och vrida det moturs.
6. Lägg inte någon del av apparaten i en diskmaskin.



MILJÖSKYDD

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

KUN FOR BRUK I HJEMMET

FIGURER

- | | |
|-----------------------|--|
| 1. Hastighetskontroll | 5. Knivblad |
| 2. Bryter | 6. Moser |
| 3. Håndtak | 7. Moserblad |
| 4. Stavmikser |  kan vaskes i oppvaskmaskin |

TILPASNING/FJERNING FESTEANRETNINGER

1. Dra ur sladden till apparaten före montering eller borttagning av tillbehör.
2. Skjut in mixerhandtagets nedre del i tillbehöret och vrid sedan mixerhandtaget till höger.
3. Vrid mixerhandtaget till vänster och lyft av det från tillbehöret och ta sedan bort tillbehöret.

BRUK

1. Stikk kontakten i støpselet.
2. Trykk på bryteren for å starte motoren, slipp den for å slå den av.
3. Drei hastighetskontrollen for å få ønsket hastighet (min – max).

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 støtten 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/beholderen.
- Ikke slå på før knivbladet er på innsiden av en matskål.
- 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.
- Ikke bruk stavmikseren i mer enn 10 sekunder av gangen ved høye hastigheter, eller 30 sekunder ved lave hastigheter.

MOSEREN

- Bruk moseren bare med godt kokte grønnsaker; hvis grønnsakene er harde, vil du moseren bli ødelagt.
- Ikke senk moseren lenger ned enn toppen på den, slik at mat ikke kommer inn i håndtaket.
- Sett matbeholderen på et stabilt, flatt underlag, og støtt den opp med den ledige hånden.
- Bruk moseren ved lav til middels hastighet, i støt på ett eller to sekunder om gangen, med en pause på minst ett sekund mellom støtene.
- Ikke bruk den i mer enn ett minutt, med to sekunder på / ett sekund av.

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

1. Koble fra apparatet
2. Tørk over håndtakets overflate med en myk dampet klut.
3. For å fjerne moserbladet holder du moseren opp ned og vrir knivbladet mot høyre.
4. Vask stavmikseren, moseren og moserbladet for hånd.
5. For å sette moserbladet på igjen holder du moseren opp ned, fester knivbladet, og vrir det mot venstre.
6. Ikke ha noen av apparatets deler i oppvaskmaskinen.



MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helserelaterte 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 suoriutuvuudet 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.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

PIIRROKSET

- | | |
|--------------------|--|
| 1. Nopeuskontrolli | 5. Terä |
| 2. Kytkin | 6. Soseuttaja |
| 3. Kahva | 7. Soseutusterä |
| 4. Sauvasekoitin |  konepesun kestävä |

LISÄLAITTEIDEN KIINNITTÄMINEN/IRROTTAMINEN

1. Irrota laite sähköverkosta ennen lisälaitteiden kiinnittämistä tai irrottamista.
2. Paina kahvan pää lisäosaan ja käännä kahvaa oikealle.
3. Irrota lisäosa kääntämällä kahvaa vasemmalle ja nostamalla se irti lisäosasta.

KÄYTTÄMINEN

1. Kytke se sähköpistokkeeseen.
2. Paina kytkintä käynnistääksesi moottorin, päästä se ylös laitteen sammuttamiseksi.
3. Käännä nopeusvalitsin haluamasi nopeuteen (min – max).

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 rikkoo pintaa missään kulmassa, voit roiskuttaa nestettä kulhon/kattilan/astian ulkopuolella.

- Älä käynnistä laitetta, ennen kuin sen terä on ruoka-astian sisällä.
- 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.
- Älä käytä sauvasekoitinta yli 10 sekuntia kerrallaan korkeilla nopeuksilla tai 30 sekuntia alhaisilla nopeuksilla.

SOSEUTTAJA

- Käytä soseuttajaa ainoastaan hyvin keitettyjen vihannesten kanssa – jos vihannekset ovat kovia, soseuttaja vaurioituu.
- Älä upota soseuttajaa sen yläreunan ohi, jotta ainekset eivät pääse kahvan sisälle.
- Aseta ruoka-astia vakaalle, tasaiselle pinnalle ja tue sitä vapaalla kädelläsi.
- Käytä soseuttajaa alhaisella tai keskinopeudella, 1 tai 2 sekunnin jaksoissa kerrallaan, jokaisen jakson välissä pitäisi olla vähintään 1 sekunnin tauko.
- Älä käytä yhtä minuuttia pidempään sarjoja 2 sekuntia päällä/1 sekunti pois päältä.

HOITO JA HUOLTO

1. Irrota laite sähköverkosta.
2. Pyyhi kahvan pinnat pehmeällä kostealla kankaalla.
3. Irrota soseutusterä pitämällä soseuttajaa ylösalaisin ja kääntämällä terää myötäpäivään.
4. Pese sauvasekoitin, soseuttaja ja soseutusterä käsin.
5. Aseta soseutusterä takaisin pitämällä soseuttajaa ylösalaisin, kiinnittämällä terä ja kääntämällä sitä vastapäivään.
6. Älä laita laitteen mitään osaa astianpesukoneeseen.



YMPÄRISTÖN SUOJELU

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

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. Päälystettä 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.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|-----------------------|---|
| 1. Регулятор скорости | 5. Нож |
| 2. Выключатель | 6. Пресс для овощей |
| 3. Ручка | 7. Нож пресса |
| 4. Трубка |  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.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Вставьте вилку в розетку.
2. Нажмите переключатель, чтобы включить двигатель, и отпустите, чтобы выключить его.
3. Установите регулятор скорости в требуемое положение (min – max).

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.
- 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.
- Используйте трубку не более 10 секунд на высокой скорости и не более 30 секунд на низкой скорости.

ПРЕСС ДЛЯ ОВОЩЕЙ

- Используйте пресс только для хорошо проваренных овощей. Если овощи будут твердыми, Вы сломаете пресс.
- Не погружайте пресс ниже верхнего края насадки во избежание попадания пищи внутрь ручки.
- Поместите контейнер с продуктами на неподвижную ровную поверхность и удерживайте его свободной рукой.
- Используйте пресс на скорости от медленной до средней импульсами по 1 или 2 секунды с перерывом между импульсами не менее 1 секунды.
- Не используйте его дольше минуты при режиме 2 секунды работы/1 секунда перерыва.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Отключите прибор от электросети.
 2. Вытирайте поверхность ручки мягкой влажной тканью.
 3. Чтобы снять нож пресса, переверните пресс вверх ногами и поверните нож по часовой стрелке.
 4. Трубку, пресс и нож пресса вымойте вручную.
 5. Чтобы поставить нож пресса на место, переверните пресс вверх ногами, вставьте нож и поверните его против часовой стрелки.
- Не опускайте прибор в посудомоечную машину.



ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

СОУС ПЕСТО ИЗ КОРИАНДРА

- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| • 2 горсть листьев кориандра | • 125 мл оливковое масло |
| • 2 зубки чеснока | • 60 г пармезан, тертый |
| • 60 г кедровые орехи | |

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 ošklivé 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.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

NÁKRESY

- | | |
|-----------------------|---|
| 1. Ovládání rychlosti | 5. Nůž |
| 2. Vypínač | 6. Štouchadlo |
| 3. Držadlo | 7. Nůž štouchadla |
| 4. Mixovací tyč |  vhodné pro mytí v myčce |

ZASOUVÁNÍ/VYJMUTÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

1. Před zasunutím či vyjmutím příslušenství přístroj vytáhněte ze zásuvky.
2. Konec držadla nasuňte do nástavce a otočte držadlem doprava.
3. Pro sejmutí nástavce otočte držadlem doleva a z nástavce jej vytáhněte.

POUŽITÍ

1. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
2. Stiskněte vypínač a spustí se motor. Pro vypnutí vypínač uvolněte.
3. Ovládání rychlosti nastavte na vámi požadovanou rychlost (min – max).

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, rozmělnovat 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 zešíkma – tekutina by mohla z mísy/hrnce/nádoby vystříknout.
- Přístroj nezapínejte, dokud není nůž uvnitř nádoby na zpracování potravin.
- 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 nepoužívejte při vysokých rychlostech bez přestávky déle než 10 vteřin, nebo 30 vteřin při nízkých rychlostech.

ŠTOUCHADLO

- Štouchadlo používejte pouze na dobře uvařenou zeleninu – pokud bude zelenina tvrdá, štouchadlo rozbijete.
- Štouchadlo neponořujte nad jeho horní okraj, aby se potravina nedostala dovnitř držadla.
- Nádobu s potravinou položte na stabilní plochý povrch a přidržujte ji svoji volnou rukou.
- Štouchadlo používejte na nízkou až střední rychlost s 1-2 vteřinovými záběry, mezi jednotlivými záběry dělejte minimálně 1 vteřinu pauzu.
- Nepoužívejte jej déle než minutu – 2 vteřiny zapnuto/1 vteřina vypnuto.

PÉČE A ÚDRŽBA

1. Vytáhněte přístroj ze zásuvky.
2. Povrchy držadla mixéru očistěte jemným vlhkým hadříkem.
3. Nůž štouchadla sejmete tak, že štouchadlo otočíte vzhůru nohama a nožem otočíte ve směru hodinových ručiček.
4. Mixovací tyč, štouchadlo a nůž štouchadla umývejte ručně.
5. Nůž štouchadla nasadíte zpátky tak, že štouchadlo otočíte vzhůru nohama, nůž nasadíte na místo a otočíte jím proti směru hodinových ručiček.
6. Nevkládejte žádnou část spotřebiče do myčky.



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 vyhazovány 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

Dodržiujte 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.

Uchovávať 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 prírodný 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.

POUŽITIE LEN PRE DOMÁCNOSŤ

NÁKRESY

- | | |
|----------------------|--|
| 1. Ovládač rýchlosti | 5. Nôž |
| 2. Spínač | 6. Nadstavec na pyré |
| 3. Rukoväť | 7. Nôž nadstavca na pyré |
| 4. Tyč |  vhodný do umývačky riadu |

ZAKLADANIE/ZLOŽENIE NÁSTAVCOV

1. Pred zakladaním alebo zložením nástavcov vytiahnite prístroj zo zásuvky.
2. Zatláčajte koniec rukoväte do nástavca a otočte rukoväťou doprava.
3. Ak chcete nástavec odstrániť, otočte rukoväťou doľava a vyberte ju z nástavca.

POUŽÍVANIE

1. Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
2. Stlačením spínača motor zapnete, pustením ho vypnete.
3. Otočte ovládač rýchlosti na vami požadovanú rýchlosť (min – max).

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.

- 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.
- Tyč nepoužívajte dlhšie ako 10 sekúnd naraz pri vysokých rýchlostiach, alebo 30 sekúnd pri nízkych rýchlostiach.

NADSTAVEC NA PYRÉ

- Nadstavec na pyrė používajte iba na dobre uvarenú zeleninu – ak je zelenina tvrdá, nadstavec pokazíte.
- Nadstavec na pyrė neponárajte ponad jeho vrchnú časť, aby sa potravina nedostala dovnútra rukoväte.
- Položte nádobu s potravínou na stabilný, rovný povrch a pridržte ju voľnou rukou.
- Nadstavec na pyrė používajte na nízkej až strednej rýchlosti, v nárazových intervaloch po 1 alebo 2 sekundách, s prestávkou trvajúcou aspoň 1 sekundu medzi intervalmi.
- Nepoužívajte dlhšie ako minútu pri 2 sekundových intervaloch s 1 sekundovou prestávkou.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Odpojte prístroj z elektrickej siete.
2. Povrch rukoväte vytrite mäkkou vlhkou handrou.
3. Na odstránenie noža nadstavca na pyrė uchopte nadstavec na pyrė dole hlavou a otočte nožom doprava.
4. Tyč, nadstavec na pyrė a nôž nadstavca na pyrė umývajte ručne.
5. Na vrátenie noža nadstavca na pyrė späť na miesto uchopte nadstavec na pyrė dole hlavou, pripevnite nôž a otočte ním doľava.
6. Nevkladajte žiadne časti spotrebiča do umývačky riadu.



OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s 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.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

RYSUNKI

- | | |
|------------------------|--|
| 1. Regulacja prędkości | 5. Ostrze |
| 2. Wyłącznik | 6. Ugniatacz |
| 3. Uchwyt | 7. Ostrze ugniatacza |
| 4. Rozdrabniacz |  można myć w zmywarce |

ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE PRZYSTAWEK

1. Przed zakładaniem lub zdejmowaniem przystawek odłączyć urządzenie od sieci
2. Wciśnij końcówkę uchwytu w nasadkę i przekręć uchwyt w prawo.
3. Aby zdjąć nasadkę, przekręć uchwyt w lewo i wyjmij go z nasadki.

UŻYCIE

1. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
2. Naciśnięcie wyłącznika uruchamia silnik, zwolnienie go zatrzymuje.
3. Obróć urządzenie regulacji prędkości na żądaną prędkość (min – max).

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.
- Na ogół, większa ilość składników, gęściejsze składniki i wyższy stosunek składników stałych do płynnych, wymagają dłuższego czasu przyrządzania i mniejszej prędkości.
- Mniejsza ilość, rzadsze składniki, więcej płynów niż składników stałych, sugerują krótszy czas i większe prędkości.
- Nie używaj rozdrabniacza dłużej na raz jak 10 sekund przy dużych prędkościach lub 30 sekund przy małych prędkościach.

UGNIATACZ

- Używaj ugniatacza tylko do warzyw dobrze ugotowanych - jeżeli warzywa będą twarde, ugniatacz może się złamać.
- Nie wkładaj ugniatacza do samego końca. Produkty mogą przedostać się wewnątrz uchwytu.
- Ustaw pojemnik na produkty na stabilnej i płaskiej powierzchni i przytrzymuj go wolną ręką.
- Używaj ugniatacza na prędkościach małych do średnich, impulsami 1-2 sekund i co najmniej 1 sekundowymi przerwami między impulsami.
- Nie używaj łącznie dłużej jak przez minutę, impuls 2 sekundy/przerwa 1 sekunda.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

1. Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
2. Powierzchnię uchwytu wytrzeć miękką wilgotną ściereczką.
3. Aby zdjąć ostrze ugniatacza, trzymaj ugniatacz do góry nogami i obróć ostrze w kierunku ruchu wskazówek zegara.
4. Rozdrabniacz, ugniatacz i ostrze ugniatacza należy myć ręcznie.
5. Aby ponownie założyć ostrze ugniatacza, trzymaj ugniatacz do góry nogami, załóż ostrze i obróć w kierunku przeciwnym wskazówkom zegara.
6. Żadna część urządzenia nie może być myta w zmywarce do naczyń.



OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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, proslijedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući sljedeće:

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.

ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

CRTEŽI

- | | |
|------------------------------|--|
| 1. Regulator kontrole brzine | 5. Oštrica |
| 2. Prekidač | 6. Gnječilica |
| 3. Ručka | 7. Sječivo gnječilice |
| 4. Štapni dio |  prikladno za pranje u perilici |

STAVLJANJE/UKLANJANJE DODATAKA

1. Isključite aparat iz utičnice prije postavljanja ili skidanja dodataka.
2. Gurnite kraj ručke u nastavak i okrenite ručku udesno.
3. Za skidanje nastavka, okrenite ručku ulijevo i podignite je s nastavka.

UPORABA

1. Stavite utikač u utičnicu.
2. Pritisnite prekidač ako želite da motor počne sa radom, a ako ga želite ugasi, otpustite prekidač.
3. Okrenite regulator kontrole brzine na željenu brzinu (min – max).

ŠTAPNI MIKSER

- Općenito, štapni mikser može raditi sve što normalni blender može raditi, ali brže te zahtijeva manje pranja – napravite majonezu, voćni frappe 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 sječivo ne uroni na površinu pod kutom, jer možete isprskati tekućinu izvan zdjele/posude.
- Ne uključujte uređaj dok sječivo nije u posudi s hranom.
- 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.
- Nemojte koristiti štapni dio više od 10 sekundi bez prekida pri velikim brzinama, ili 30 sekundi pri malim brzinama.

GNJEČILICA

- Koristite gnječilicu samo s dobro kuhanim povrćem – ako je povrće tvrdo, slomit ćete gnječilicu.
- Nemojte uranjati gnječilicu preko njenog vrha kako biste spriječili da hrana ulazi u unutrašnjost ručke.
- Postavite spremnik za hranu na stabilnu, ravnu površinu i pridržavajte ga slobodnom rukom.
- Koristite gnječilicu malom ili srednjom brzinom intenzivnog rada od 1 ili 2 sekunde, s prekidom od najmanje 1 sekunde između dva intenzivna rada.
- Nemojte je koristiti više od 1 minute, pri radu u kojem je 2 sekunde uključena/1 sekundu isključena.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Isključite uređaj.
2. Obrišite površine mekom mokrom krpom.
3. Za skidanje sječiva gnječilice, okrenite gnječilicu naopako i okrenite sječivo u smjeru kazaljke na satu.
4. Štap, gnječilicu i sječivo gnječilice perite ručno.
5. Za ponovno postavljanje sječiva gnječilice, okrenite gnječilicu naopako, postavite sječivo i okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
6. Nemojte prati bilo koji dio uređaja u perilici posuđa.



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 zdelu. Umešajte parmezan. Dodajte ulje da biste regulisali konsistenciju: 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 dajajte 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.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

RISBE

- | | |
|------------------------|---|
| 1. Nastavitev hitrosti | 5. Nož |
| 2. Stikalo | 6. Mečkalnik |
| 3. Ročaj | 7. Nož mečkalnika |
| 4. Palični del |  primerno za pomivanje v pomivalnem stroju |

NAMESTITEV/ODSTRANJEVANJE PRIKLJUČKOV

1. Pred namestitvijo ali odstranjevanjem priključkov napravo odklopite.
2. Potisnite konec ročaja v nastavek in ročaj zavrtite v desno.
3. Če želite nastavek odstraniti, obrnite ročaj v levo in ga dvignite z nastavka.

UPORABA

1. Vtič vstavite v električno vtičnico.
2. Pritisnite stikalo, da zaženete motor, in ga spustite, da motor izključite.
3. Nastavitev hitrosti zavrtite na željeno hitrost (min – max).

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 skuhali.
- 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.
- 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.
- Paličnega dela ne uporabljajte več kot 10 sekund naenkrat pri najvišji hitrosti ali 30 sekund pri nižji hitrosti.

MEČKALNIK

- Mečkalnik uporabite samo pri dobro kuhani zelenjavi – če je zelenjava trda, boste zlomili mečkalnik.
- Mečkalnika ne potopite prek njegovega zgornjega roba, da preprečite vhod hrane v notranjost ročaja.
- Posodo za hrano dajte na stabilno in ravno površino ter jo pridržite s svojo prosto roko.
- Mečkalnik uporabite pri nizki do srednji hitrosti, po 1 do 2 sekundi naenkrat, vmes naj bo vsaj 1 sekunda premora.
- Ne uporabljajte ga več kot minuto, pri naslednjem intervalu 2-sekundni vklop/1-sekundni izklop.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

1. Napravo odklopite.
2. Površine ročaja obrišite z mehko vlažno krpo.
3. Če želite odstraniti nož mečkalnika, držite mečkalnik obrnjen z zgornjim delom navzdol in nož zavrtite v smeri urinega kazalca.
4. Palični del, mečkalnik in nož mečkalnika umijte ročno.
5. Ko želite ponovno vstaviti nož mečkalnika, držite mečkalnik obrnjen z zgornjim delom navzdol, namestite nož in ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca.
6. Nobenega od delov naprave ne dajajte v pomivalni stroj.



ZAŠČITA OKOLJA

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

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 ψιλοκόψετε 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.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΧΕΔΙΑ

- | | |
|--------------------------|--|
| 1. Χειριστήριο ταχύτητας | 5. Σύστημα λεπίδων |
| 2. Διακόπτης | 6. Πολτοποιητής |
| 3. Χειρολαβή | 7. Λεπίδα πολτοποιητή |
| 4. Ράβδος |  πλένεται σε πλυντήριο πιάτων |

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ/ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση εξαρτημάτων.
2. Σπρώξτε το άκρο της χειρολαβής μέσα στο εξάρτημα, και στρέψτε την χειρολαβή προς τα δεξιά.
3. Για να αφαιρέσετε το εξάρτημα, στρέψτε την χειρολαβή προς τα αριστερά, και τραβήξτε προς τα επάνω για να τα διαχωρίσετε.

ΧΡΗΣΗ

1. Συνδέστε το φις στην πρίζα.
2. Πατήστε τον διακόπτη για την έναρξη του μοτέρ, αφήστε τον για τη διακοπή λειτουργίας.
3. Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας στην επιθυμητή ταχύτητα (min – max).

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 μολ 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 μολ/λεκάνη/σκεύος.
- Μην ενεργοποιείτε τη ράβδο εάν η λεπίδα δεν βρίσκεται εντελώς μέσα στο σκεύος φαγητού.
- 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.
- Μην χρησιμοποιείτε το ραβδί για περισσότερα από 10 δευτερόλεπτα μαζεμένα στις υψηλές ταχύτητες, ή για 30 δευτερόλεπτα στις χαμηλές ταχύτητες.

Ο ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΤΗΣ

- Χρησιμοποιήστε τον πολτοποιητή μόνο με καλοβρασμένα λαχανικά – αν τα λαχανικά είναι σκληρά, θα σπάσετε τον πολτοποιητή.
- Μη βυθίζετε τον πολτοποιητή πέρα από την κορυφή του, έτσι ώστε να μην διεισδύουν τρόφιμα μέσα στη χειρολαβή.
- Τοποθετήστε το δοχείο τροφίμων πάνω σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια, και κρατήστε το με το ελεύθερο χέρι σας.
- Χρησιμοποιήστε τον πολτοποιητή σε χαμηλή έως μέτρια ταχύτητα, με διαδοχικά πατήματα του κουμπιού για 1 ή 2 δευτερόλεπτα, και διάλειμμα τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο μεταξύ των πατημάτων.
- Μην τον χρησιμοποιείτε για περισσότερο από ένα λεπτό, με 2 δευτερόλεπτα ενεργό/1 δευτερόλεπτο ανενεργό.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
2. Σκουπίστε τις επιφάνειες της χειρολαβής με ένα μαλακό βρεγμένο πανί.
3. Για να αφαιρέσετε τη λεπίδα του πολτοποιητή, κρατήστε τον πολτοποιητή ανάποδα, και στρέψτε τη λεπίδα δεξιόστροφα.
4. Το ραβδί, ο πολτοποιητής, και η λεπίδα του πολτοποιητή πλένονται στο χέρι.
5. Για να βάλετε τη λεπίδα του πολτοποιητή στη θέση της, κρατήστε τον πολτοποιητή ανάποδα, τοποθετήστε τη λεπίδα, και στρέψτε την αριστερόστροφα.
6. Μην τοποθετήσετε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής σε πλυντήριο πιάτων.



ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

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

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 ομοιομορφή κρέμα. Μεταφέρετε σε ένα μεγάλο μολ. Προσθέστε την παρμεζάνα ανακατεύοντας. Προσθέστε λάδι ώστε να πετύχετε την πυκνότητα που θέλετε: Για ντιπ: πηχτό. Για γαρνίρισμα: 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 mérsékelt forró olaj is komoly égési sérülést okozhat.
- Ne próbáljon 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.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

RAJZOK

- | | |
|-----------------------|--|
| 1. Sebességszabályozó | 5. Kés |
| 2. Kapcsoló | 6. Pürésítő |
| 3. Fogantyú | 7. Pürésítő kés |
| 4. Mixerrúd |  mosogatógépben mosható |

TARTOZÉKOK ILLESZTÉSE/ELTÁVOLÍTÁSA

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból, mielőtt a tartozékokat hozzáillesztené vagy eltávolítaná.
2. Nyomja be a fogantyú végét a toldalékba, majd fordítsa jobbra a fogantyút.
3. A toldalék levételéhez fordítsa balra a fogantyút, és emelje le a toldalékról.

HASZNÁLAT

1. Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
2. Nyomja meg a kapcsológombot a motor elindításához, a kikapcsoláshoz engedje el.
3. Állítsa a sebességszabályozót a kívánt sebességre (min – max).

A MIXERRÚD

- Általánosságban a mixerrúd mindenre képes, amire egy hagyományos robotgép, de gyorsabb és kevesebbet kell mosogatni – majonézt, tejtermékeket, gyümölcs-robotgépkeverőket vagy gyümölcsitalokat 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 mixerrudat a párhuzamos oldalú cső tetején túl.
- Amikor a mixerrudat 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.
- 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.
- Ne használja a mixerrudat 10 másodpercnél tovább egyhuzamban nagy sebességben, vagy 30 másodpercnél tovább alacsony sebességen.

A PÜRÉSÍTŐ

- A pürésítőt csak alaposan megfőzött zöldséggel használja. Ha a zöldség kemény, eltörhet a pürésítő.
- Ne merítse a pürésítőt az edénybe a tetejénél mélyebben, hogy ne kerüljön étel a fogantyúba.
- Az edényt tegye egy stabil, lapos felületre, és fogja a szabad kezével.
- A pürésítőt alacsony-közepes sebességen használja, 1-2 másodperces menetekben, 1 másodperc szünetet hagyva a menetek között.
- Ne használja 1 percnél tovább ebben az ütemben (2 másodperc BE, 1 másodperc KI).

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Húzza ki a készüléket az aljzatból.
2. Finom, nedves ruhával törölje át a fogantyú felületét.
3. A pürésítő kés kivételéhez tartsa fejfelé a pürésítőt, és fordítsa el a kést az óra járásával egyező irányba.
4. Mossa le kézzel a mixerrudat, a pürésítőt és a pürésítő kést.
5. A pürésítő kés kicseréléséhez tartsa fejfelé a pürésítőt, tegye be a kést, és fordítsa el az óra járásával ellentétes irányba.
6. Ne tegye a készülék egyetlen alkatrészét sem a mosogatógépbe.



KÖRNYEZETVÉDELEM

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

KORIANDER PESZTÓ

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| • 2 maroknyi koriander levelek | • 125 ml olívaolaj |
| • 2 gerezd fokhagyma | • 60 g reszelt parmezán |
| • 60 g fenyőmagok | |

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 değıştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

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

Çocuklar cihazı kullanmamalı veya onunla oyun oynamamalıdır.

Cihazı ve kablosunu, 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 değıştirilmelidir.

⚠ 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.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

ÇIZIMLER

- | | |
|------------------|---|
| 1. Hız kontrolü | 5. Bıçak |
| 2. Şalter | 6. Ezici |
| 3. Sap | 7. Ezici bıçak |
| 4. Blender ayağı |  bulaşık makinesinde yıkanabilir |

EKLENTİLERİ TAKMA/ÇIKARMA

1. Eklentileri takmadan veya çıkarmadan önce cihazın fişini prizden çekin.
2. Sapın ucunu aparata doğru itin ve sapı sağa doğru döndürün.
3. Aparatı çıkartmak için sapı sola doğru döndürün ve kaldırarak çıkartın.

KULLANIM

1. Fişi prize takın.
2. Motoru başlatmak için düğmeye basın, kapatmak için düğmeyi serbest bırakın.
3. Hız kumandasını istediğiniz hıza çevirin (min – max).

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.

- 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 ayağını yüksek hızda kesintisiz 10 saniyeden veya düşük hızda 30 saniyeden uzun süre kullanmayın.

EZİCİ

- Eziciyi sadece iyi haşlanmış sebzelerle kullanın – sebzeler sert olduğunda, ezici kırılabilir.
- Yiyeceklerin sapın içine girmesini önlemek için, eziciyi sıvılara, tepesi sıvıya girecek kadar daldırmayın.
- Yiyecek kabını sabit, düz bir yüzeye koyun ve serbest kalan elinizle destekleyin.
- Eziciyi, düşük ila orta hızda ve her defasında 1 veya 2 saniye çalıştırıp, tekrar çalıştırana dek en az 1 saniye bekleyerek kullanın.
- Cihazı, 2 saniye açık/1 saniye kapalı şeklinde bir dakikadan fazla kullanmayın.

TEMİZLİK VE BAKIM

1. Cihazın fişini prizden çekin.
2. Sapın yüzeyini yumuşak, nemli bir bezle silin.
3. Ezici bıçağı çıkarmak için, eziciyi ters çevirin ve bıçağı saat yönünde döndürün.
4. Blender ayağı, ezici ve ezici bıçağı elde yıkayın.
5. Ezici bıçağı değiştirmek için, eziciyi ters tutun, bıçağı takın ve saat yönünün aksine döndürün.
6. Cihazın hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayın.



ÇEVRE KORUMA

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

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

Kışnişi, sarımsağı, çam fıstığını ve yağın yarısını pürüzsüz bir karışım olana dek robottan geçirin. Büyük bir kaba aktarın. Parmesan peynirini ekleyin. Kıvamı ayarlamak için yağ ekleyin: Dip soslar için: koyu. Üst soslar için: orta. Makarna sosları için: sulu.

Web sitemizde yemek tarifleri de verilmektedir: <http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

Citiți instrucțiunile, 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.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

SCHIȚE

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1. Comandă de control al vitezei | 5. Lamă |
| 2. Buton | 6. Tocător |
| 3. Mâner | 7. Lamă tocător |
| 4. Ax |  se poate spăla în mașina de spălat vase |

MONTAREA/DEMONTAREA ACCESORIILOR

1. Înainte de a monta sau demonta accesorii, scoateți aparatul din priză.
2. Împingeți capătul mânerului în accesoriu și rotiți mânerul înspre dreapta.
3. Pentru a scoate accesoriul, rotiți mânerul înspre stânga și scoateți accesoriul prin ridicare.

UTILIZARE

1. Băgați întrerupătorul în priză.
2. Apăsăți butonul pentru a porni motorul, eliberați-l pentru a-l opri.
3. Reglați comanda de control al vitezei la viteza pe care o doriți (min – max).

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.
- 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.
- Nu folosiți axul mai mult de 10 secunde o dată la viteză mare, sau 30 de secunde la viteză mică.

TOCĂTORUL

- Folosiți tocătorul doar pentru legume bine fierte - dacă legumele sunt prea tari, veți strica tocătorul.
- Nu introduceți tocătorul mai mult de vârf, pentru a preveni ca alimentele să nu intre în mâner.
- Așezați recipientul pentru alimente pe o suprafață de lucru stabilă, plată, și țineți-l cu mâna liberă.
- Folosiți tocătorul la viteză mică până la medie, în turații de 1 sau 2 secunde odată, cu o pauză de cel puțin 1 secundă între ele.
- Nu îl folosiți mai mult de un minut, 2 secunde/1 secundă pauză.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Scoateți aparatul din priză.
2. Ștergeți suprafețele mânerului cu o cârpă ușor umedă.
3. Pentru a scoate lama tocătorului, țineți tocătorul invers și rotiți lama în sensul acelor de ceasornic.
4. Spălați cu mâna axul, tocătorul și lama tocătorului.
5. Pentru a înlocui lama tocătorului, țineți tocătorul invers, montați lama și rotiți-o în sensul opus acelor de ceasornic.
6. Nu spălați nicio componentă a aparatului la mașina de spălat vase.



PROTEJAREA MEDIULUI

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

PESTO DE CORIANDRU

- | | |
|---------------------------------|--------------------------|
| • 2 un pumn frunze de coriandru | • 125 ml ulei de măsline |
| • 2 căței usturoi | • 60 g Parmezan, ras |
| • 60 g semințe de pin | |

Procesați coriandru, 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.

Децата 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.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ИЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Контрол на скоростта | 5. Оострие |
| 2. Превключвател | 6. Приставка за пюре |
| 3. Дръжка | 7. Острие на приставка за пюре |
| 4. Приставка за пасиране |  пригоден за миене в съдомиялна машина |

ПОСТАВЯНЕ/СВАЛЯНЕ НА ПРИСТАВКИ

1. Изключете уреда от контакта, преди да поставяте или сваляте приставките.
2. Натиснете края на дръжката към приставката и завъртете дръжката надясно.
3. За да извадите приставката, завъртете дръжката наляво и я повдигнете от приставката.

УПОТРЕБА

1. Включете щепсела в захранващия контакт.
2. Натиснете превключвателя, за да стартирате двигателя, освободете го, за да го изключите.
3. Завъртете контрола на скоростта до желаната скорост (min – max).

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 пиюрирате 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.
- 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.
- Не използвайте приставката за пасиране повече от 10 секунди в даден момент при високи скорости или повече от 30 секунди при ниски скорости.

ПРИСТАВКА ЗА ПЮРЕ

- Използвайте приставката за пюре само за добре сварени зеленчуци – ако зеленчуците са твърди, приставката може да се счупи.
- Не потапяйте приставката за пюре под върха, за да избегнете попадане на храна в дръжката.
- Поставете контейнера за храна върху стабилна и равна повърхност и го поддържайте със свободната си ръка.
- Използвайте приставката за пюре на ниска до средна скорост, на импулси от 1 или 2 секунди в даден момент, с почивка от най-малко 1 секунда между отделните импулси.
- Не я използвайте за повече от една минута при 2 секунди вкл./1 секунда изкл.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Изключете уреда от захранването.
2. Избършете повърхностите на дръжката с мека влажна кърпа.
3. За да отстраните острието на приставката за пюре, хванете приставката обърната от обратната страна и завъртете острието по посока на часовниковата стрелка.
4. Измийте приставката за пасиране, приставката за пюре и острието на приставката за пюре на ръка.
5. За да смените острието на приставката за пюре, хванете приставката за пюре обърната от обратната страна, поставете острието и завъртете по посока, обратна на часовниковата стрелка.
6. Не поставяйте която и да е част от уреда в миялна машина.



ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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 أمان 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.
- لا 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 المقيض 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 اللحوم 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.

للاستعمال المنزلي فقط

الرسومات

- | | |
|--------------------------|--|
| 1. وحدة التحكم في السرعة | 5. شفرة |
| 2. مفتاح | 6. الهراسة |
| 3. المقيض | 7. شفرة الهراسة |
| 4. عصا |  خزانة غسالة الصحون |

تركيب/إخراج الملحقات

- افصل الجهاز.
- ادفع طرف المقيض في الجزء الملحق، وأدر المقيض إلى اليمين.
- لإخراج الملحق، أدر المقيض إلى اليسار، وارفع الجزء الملحق.

الاستخدام

- اربط الجهاز بالتيار الكهربائي.
- اضغط على المفتاح لبدء تشغيل الموتور ثم اتركه لإيقافه.
- أدر وحدة التحكم في السرعة على السرعة التي تريدها.

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 بطهيها 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 وصلتها مع المقيض.
- سوف تتحمل عصا درجات حرارة قريبة من نقطة الغليان. وعند استخدامها في سائل ساخنة، لا تدعها تكسر السطح بزوايا حيث قد ترش سائلا خارج المقلاة/الوعاء.
- أدر وحدة التحكم في السرعة على السرعة التي تريدها.
- 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.

• لا تستخدم العصا لأكثر من 10 ثوان في كل مرة عند السرعات العالية أو لمدة 30 ثانية عند السرعات المنخفضة.

الهراسة

- استخدم الهراسة مع الخضار المسلوق جيداً فقط - سوف تكسر الهراسة إذا كان الخضار صلباً.
- لا تغمر أجزاء الهراسة حتى جزءها العلوي لمنع الطعام من الدخول داخل المقبض.
- ضع حاوية الطعام على سطح مستو مستقر وأسندها بيدك الحرة.
- استخدم الهراسة بسرعة منخفضة إلى سرعة متوسطة في دفعات من 1 أو 2 ثانية في كل مرة، مع فاصل 1 ثانية على الأقل بين الدفعات.
- لا تستخدمها أكثر من دقيقة واحدة بمعدل 2 ثانية تشغيل/ 1 ثانية إيقاف.

العناية والصيانة

1. افصل الجهاز.
2. امسح أسطح المقبض بقطعة قماش مبللة ناعمة.
3. لإخراج شفرة الهراسة، أمسك الهراسة رأساً على عقب وأدر الشفرة في اتجاه عقارب الساعة.
4. اغسل العصا والهراسة وشفرة الهراسة باليد.
5. لاستبدال شفرة الهراسة، أمسك الهراسة وأقلبها ثم ركب الشفرة وأدركها في عكس اتجاه عقارب الساعة.
6. لا تضع أي جزء من الجهاز في غسالة صحن..

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 تدويرها.