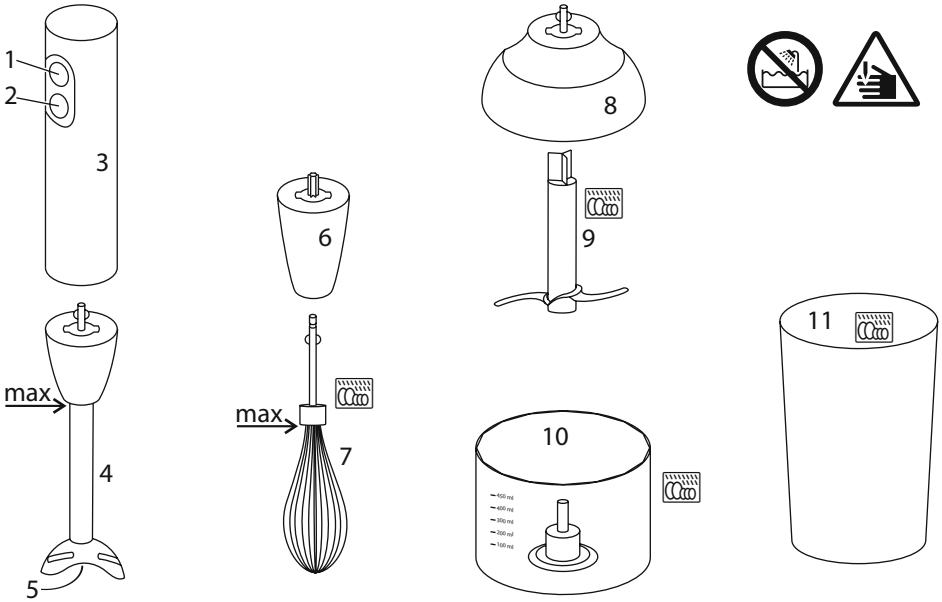
Russell Hobbs

Bedienungsanleitung	2
mode d'emploi	6
instructies	9
istruzioni per l'uso	12
instrucciones	15
instruções	18
brugsanvisning	21
bruksanvisning (Svenska)	24
bruksanvisning (Norsk)	27
käyttöohjeet	30
инструкции (Русский)	33
pokyny (Čeština)	36
pokyny (Slovenčina)	39
instrukcja	42
upute	45
navodila	48
οδηγίες	51
utasítások	54
talimatlar	57
instrucțiuni	60
инструкции (Български)	63
instructions	66
تعليمات للاستخدام	71



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:

1 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.

Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie beim Umgang mit den Messern, beim Leeren des Arbeitsbehälters sowie bei der Reinigung vorsichtig.

Füllen Sie keine heiße Flüssigkeit (höher als 40°C) ein, da diese durch plötzlichen Dampfausstoß austreten kann.

2 Bei nicht ordnungsgemäßem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen.

Zeichnungen		
1 niedrig	5 Messer	9 Universalzerkleinerer
2 hoch	6 Schneebesenhalter	10 Arbeitsbehälter
3 Griff	7 Schneebesen	11 Messbecher
4 Stabmixer	8 Deckel vom Arbeitsbehälter	Spülmaschinenfest

3 Ziehen Sie vor dem Auf- oder Abbau oder der Reinigung des Geräts den Netzstecker vom Strom.

4 Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie ein Zubehörteil anbringen oder abnehmen möchten.

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

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

Legen Sie das Grundgerät nicht in Flüssigkeit.

7 Das Messer des Stabmixeres ist scharf und dreht sich sehr schnell.

8 Um Verletzungen zu vermeiden, sollten Sie folgende Punkte beachten:

a) Schalten Sie das Gerät nicht ein, solange sich das Messer noch außerhalb des Mixbehälters befindet.
b) Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Messer aus dem Mixbehälter heben.
c) Berühren Sie in keinem Fall die Messerklinge – auch nicht beim Reinigen.
d) Verbinden Sie das Gerät erst kurz vor der Benutzung mit dem Netz.
e) Ziehen Sie nach Benutzung des Gerätes sofort den Netzstecker.

9 Der Stabmixer darf nicht zum Rühren von heißem Öl verwendet werden, da dieses - auch wenn es nur mäßig warm ist - schwere Verbrennungen verursachen kann.

10 Der Inhalt, mit dem Sie den Arbeitsbehälter befüllen, sollte nur so heiß sein, dass Sie den Behälter problemlos anfassen können (d.h. Temperatur von unter 40°C bei Flüssigkeiten)

11 Versuchen Sie allerdings nicht, Eis oder rohes Fleisch zu hacken und achten Sie insbesondere darauf, dass die Klingen nicht beschädigt werden.

12 Am Gerät dürfen keine anderen Aufsätze oder Zubehörteile angebracht werden als die von uns gelieferten.

13 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in dieser Anleitung beschriebenen Verwendungszwecken.

14 Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.

Nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet

ANBRINGEN/ABNEHMEN VON ZUBEHÖRTEILEN

1 Den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.

2 Um ein Zubehörteil einzusetzen, stecken Sie es auf den Griff und drehen es im Uhrzeigersinn.

3 Um den Aufsatz zu entfernen, drücken Sie die seitlich am Griff angebrachten Tasten und ziehen Sie den Aufsatz ab.

GESCHWINDIGKEITSTASTEN

4 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.

5 Drücken Sie die obere Taste für langsame Mixergeschwindigkeit. Zum Stoppen lassen Sie die Taste einfach los.

6 Drücken Sie die untere Taste für hohe Mixergeschwindigkeit. Zum Stoppen lassen Sie die Taste einfach los.
7 Der Stabmixer sollte bei hoher Geschwindigkeit betrieben werden.
8 Bei Verwendung des Schneebesens sollten Sie zunächst mit langsamer Geschwindigkeit arbeiten, um den Teig unterzurühren, dann mit hoher Geschwindigkeit, um ihn zu schlagen.
9 Der Universalzerkleinerer sollte mit niedriger Geschwindigkeit betrieben werden, wenn die geschnittenen Stücke etwas grober sein sollen.
10 Verwenden Sie den Mixerstab maximal 3 Minuten, den Schneebesen maximal 5 Minuten und den Universalzerkleinerer maximal 30 Sekunden am Stück und lassen Sie den Motor vor dem nächsten Gebrauch 3 Minuten abkühlen.

STABMIXER

11 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.
12 Unabhängig davon, welches Gefäß Sie verwenden, sollten Sie darauf achten, dass es stabil auf einer ebenen Fläche steht. Halten Sie das Gefäß mit der freien Hand fest, damit es nicht über die Arbeitsfläche wandert.
13 Tauchen Sie den Stabmixer nicht weiter als bis zum oberen Ende des Rohrs in Flüssigkeiten.
14 Beim Mixen von heißen Flüssigkeiten darf das Messer des Stabmixeres nicht schräg gehalten werden, da sonst Flüssigkeit aus dem Messbecher spritzen kann.

DER SCHNEEBESEN

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

UNIVERSALZERKLEINERER

17 Sie können den Universalzerkleinerer als “Mini-Küchenmaschine” verwenden.
18 Fassen Sie den Universalzerkleinerer nur am Kunststoffteil an – berühren Sie in keinem Fall die Klinge selbst.
19 Stecken Sie ihn auf die Achse, die sich am Boden des Arbeitsbehälters befindet.
20 Fügen Sie die Zutaten hinzu – den Arbeitsbehälter nur bis zur 450ml Markierung befüllen.
21 Setzen Sie den Deckel auf den Behälter – der obere Teil des Zerkleinerers lässt sich in den Antriebskopf an der Deckelunterseite einpassen.
22 Setzen Sie den Griff auf den Deckel des Behälters.
23 Lassen Sie den Universalzerkleinerer immer nur wenige Sekunden laufen, um ihn nicht zu überlasten.
24 Ziehen Sie den Netzstecker des Griffes und entfernen Sie anschließend den Griff vom Deckel.
25 Nehmen Sie den Deckel vorsichtig vom Arbeitsbehälter – achten Sie darauf, dass eventuelle Reste in den Arbeitsbehälter fallen.
26 Fassen Sie dazu den Zerkleinerer nur am Plastikteil an.

MESSBECHER

27 Befüllen Sie den Messbecher nur ungefähr bis zur Hälfte.
28 Stellen Sie den Becher auf eine ebene Arbeitsfläche und halten Sie ihn mit der freien Hand fest.
29 Lassen Sie den Becher auf der Arbeitsfläche stehen, heben Sie ihn nicht hoch. Sie könnten sich verletzen, wenn er aus der Hand rutscht.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

30 Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
31 Achten Sie besonders auf die Klingen – berühren Sie diese nie direkt, benutzen Sie zur Reinigung eine Nylonbürste.

32 Wischen Sie die Oberfläche des Gehäuses mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab.
33 Reinigen Sie die Klinge des Mixstabes in warmem Seifenwasser mit einer Nylonbürste.
34 Säubern Sie Schneebesen, Universalzerkleinerer, Behälter und Messbecher mit warmem Seifenwasser.
35 Wischen Sie den Schneebesenhalter und den Deckel des Behälters mit einem feuchten Tuch ab.
36 Möglichst trocken aufbewahren, da sich hier die Getriebe für den Schneebesen und den Arbeitsbehälter befinden.

UMWELTSCHUTZ

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

Rezepte

= Hand voll
= Zehe/Zehen

Pesto aus Koriander

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

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

Rezepte finden Sie auf unserer Website:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Lisez les instructions, 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:

1 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.

Pour éviter toute blessure, faites preuve de prudence lors de la manipulation des lames, de la vidange du récipient et du nettoyage de l'appareil.

Veillez à ne pas ajouter de liquide chaud (à une température supérieure à 40°C), car il pourrait être expulsé par un coup de vapeur brusque.

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

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

4 Débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer les accessoires.

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

6 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.

7 La lame du batteur est affûtée et tourne à grande vitesse.

8 Donc, afin d'éviter tout risque de blessure grave :

a) ne le mettez pas en marche tant que la lame n'est pas dans le récipient
b) éteignez-le avant de retirer la lame du récipient
c) ne touchez pas la lame, même pour la nettoyer
d) branchez-le uniquement avant de l'utiliser
e) débranchez-le immédiatement après utilisation

9 N'utilisez pas le batteur dans de l'huile bouillante ; même une huile tiède peut provoquer de graves brûlures.

10 Veillez à ne pas remplir le récipient avec un liquide à une température supérieure à celle que vous pourriez manipuler confortablement (la température du liquide devrait être inférieure à 40° C).

11 N'essayez pas de piler de la glace ou de hacher de la viande crue et faites attention aux lames.

schémas		
1 faible	5 lame	10 récipient
2 élevée	6 support de fouet	11 gobelet doseur
3 poignée	7 fouet	résistant au lave-vaisselle
4 batteur	8 couvercle du récipient	
	9 hachoir	

12 N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
13 N'utilisez pas l'appareil dans un autre but que celui décrit dans ces instructions.
14 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

pour un usage domestique uniquement

ADAPTATION/RETRAIT DES ACCESSOIRES

1 Débranchez l'appareil.
2 Pour fixer un accessoire, poussez-le jusqu'à l'extrémité de la poignée et faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre.
3 Pour retirer l'accessoire, appuyez sur les boutons situés sur le côté de la poignée et retirez l'accessoire de la poignée.

LES COMMANDES DE VITESSE

4 Mettez la fiche dans la prise de courant.
5 Appuyez sur le bouton du haut pour une vitesse réduite, relâchez-le pour éteindre.
6 Appuyez sur le bouton du bas pour une vitesse plus élevée, relâchez-le pour éteindre.
7 Utilisez la vitesse élevée avec le batteur.
8 Avec le fouet, utilisez la vitesse réduite pour incorporer le mélange, puis passez à la vitesse élevée pour mélanger.
9 Avec le hachoir, utilisez la vitesse réduite pour un hachement grossier et la vitesse élevée pour un hachement fin.
10 Ne pas utiliser le batteur pendant plus de 3 minutes, le fouet pendant plus de 5 minutes, le hachoir pendant plus de 30 secondes. Laissez le moteur refroidir pendant 3 minutes avant d'utiliser à nouveau ces accessoires.

LE BATTEUR

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

LE FOUET

15 Poussez le fouet dans la base du support du fouet.
16 Pour retirer le fouet, tirez simplement sur la base du support de fouet,
✸ N'immergez pas le fouet au-delà de la base de son support.

LE HACHOIR

17 Vous pouvez utiliser le hachoir comme un mini robot de cuisine.
18 Maintenez la partie en plastique du hachoir ; gardez vos doigts loin de la lame.
19 Placez le hachoir dans le récipient, sur la tige située dans le bas du récipient.
20 Ajoutez les ingrédients – ne remplissez pas le récipient au-delà de la marque des 450 ml.
21 Placez le couvercle sur le récipient – la partie supérieure du hachoir s'insère dans la transmission située dans la partie inférieure du couvercle.

22 Fixez la poignée à la partie supérieure du couvercle du récipient.
23 Utilisez le hachoir par petits coups de quelques secondes, pour éviter d'en faire trop.
24 Débranchez la poignée, puis retirez la poignée du couvercle.
25 Soulevez délicatement le couvercle du récipient – veillez à ce que les écoulements des ingrédients tombent dans le récipient.
26 Ne levez que la partie plastique du hachoir.

LE GOBELET DOSEUR

27 Ne remplissez pas le gobelet doseur à plus de la moitié de sa capacité environ.
28 Posez-le sur un plan de travail plat et stable et tenez-le avec votre main libre.
29 Ne le soulevez pas du plan de travail et tenez-le dans votre main ; s'il glisse, vous risquez de vous blesser.

SOINS ET ENTRETIEN

30 Eteignez l'appareil et débranchez-le.
31 Faites attention aux lames ; ne les manipulez pas directement, utilisez une brosse en nylon.
32 Essuyez les surfaces de la poignée avec un tissu doux et humide.
33 Nettoyez l'extrémité de la lame du batteur dans de l'eau chaude savonneuse, avec une brosse en nylon.
34 Nettoyez le fouet, le hachoir, le récipient et la poignée dans de l'eau chaude savonneuse.
35 Nettoyez le support du fouet et le couvercle du récipient avec un chiffon humide.
36 Veillez à les maintenir secs, étant donné qu'ils contiennent les boîtes à engrenages pour le fouet et le récipient.

PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

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

recettes

= poignée
= gousse

pesto à la coriandre

2 feuilles de coriandre
2 d'ail
60 g de pignons de pin
125 ml d'huile d'olive
60 g de Parmesan râpé

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

des recettes sont disponibles sur notre site Web:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

afbeeldingen	5 mesje	10 kom
1 laag	6 gardehouder	11 mengbeker
2 hoog	7 garde	vaatwasmachinebestendig
3 handvat	8 deksel kom	
4 staaf	9 hakker	

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 VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

1 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.

Ga voorzichtig om met de mesjes, het ledigen van de kom en het schoonmaken van het apparaat om letsels te vermijden.

Giet geen hete vloeistoffen (warmer dan 40 C) in het apparaat aangezien deze stoom kunnen veroorzaken.

2 Verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot letsels.

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

4 Het apparaat verwijderen voor u hulpstukken aanbrengt of verwijdert.

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

6 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.

7 Het snijblad is scherp en draait aan hoge snelheid rond.

8 Dus, om ernstige verwondingen te vermijden:

a) schakel de mixer niet aan voor het snijblad in de kom is geplaatst
b) schakel de mixer uit voor u hem uit de kom verwijdert
c) raak het snijblad niet aan – zelfs niet tijdens het schoonmaken
d) de stekker niet insteken tot net voor het gebruik
e) trek de stekker onmiddellijk na gebruik uit het stopcontact

9 De staaf nooit in hete olie gebruiken – zelfs matig hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken.

10 Vul de kom niet met ingrediënten die zo heet zijn dat u de kom niet meer kunt vasthouden (m.a.w. vloeibare temperatuur onder 40°C).
11 Probeer geen ijs of rauw vlees te hakken en ga heel zorgvuldig om met de mesjes.
12 Gebruik uitsluitend de door ons geleverde accessoires of hulpstukken.
13 Het apparaat uitsluitend gebruiken voor de doeleinden beschreven in de handleiding.
14 Het apparaat niet gebruiken indien beschadigd of defect.

uitsluitend huishoudelijk gebruik

⏏ PLAATSEN/VERWIJDEREN VAN HULPSTUKKEN

1 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
2 Om een bijlage te bevestigen, duw deze aan het einde van het handvat en draai hem met de klok mee.
3 Verwijder hulpstukken door op de knoppen aan de zijkant van het handvat te drukken en het hulpstuk uit het handvat te trekken.

👁 DE SNELHEID-BEDIENINGKNOP

4 Steek de stekker in het stopcontact.
5 Druk op de toets bovenaan voor een langzame snelheid, laat los om uit te schakelen.
6 Druk op de toets onderaan voor een hoge snelheid, laat los om uit te schakelen.
7 Werk aan hoge snelheid met de staaf.
8 Met de garden, werkt u aan lage snelheid om goed te mengen. Daarna kan u de snelheid wijzigen tijdens het mixen.
9 Met de hakker kan u een lage snelheid gebruiken om grover te snijden en de hoge snelheid om fijner te snijden.
10 Gebruik de staaf niet langer dan 3 minuten, de garde niet langer dan 5 minuten en de hakker niet langer dan 30 seconden. Laat de motor vervolgens 3 minuten afkoelen alvorens hem opnieuw te gebruiken.

👁 DE STAAF

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

👁 DE GARDE

15 Druk de garde in de onderkant van de gardehouder.
16 Trek de garde uit de onderkant van de gardehouder om hem te verwijderen.
✵ Dompel de garde niet dieper dan de onderzijde van de gardehouder.

👁 DE HAKKER

17 U kan de hakker als mini keukenrobot gebruiken.
18 Houd het plastic gedeelte van de hakker vast – houd de vingers weg van het mes.
19 Laat hem in de kom dalen, over de spil in de bodem van de kom.
20 Voeg de ingrediënten toe - vul de kom niet hoger dan het max. merkteken.
21 Doe het deksel op de kom – de bovenkant van de hakker past op de aandrijving in de onderkant van het deksel.
22 Plaats het handvat op de bovenkant van het deksel.
23 Gebruik de hakker in stoten van een aantal seconden. Zoniet loopt u het risico te overdrijven.

24 Trek de stekker van het handvat uit en verwijder het handvat uit het deksel.
25 Haal het deksel voorzichtig van de kom – let op dat druppels in de kom vallen.
26 Til de hakker enkel op bij het plastic deel.

DE MENGBEKER

27 Vul de mengbeker niet meer dan halfvol.
28 Plaats hem op een stabiel, vlak werkvlak en ondersteun hem met de vrije hand.
29 Laat hem op de werkoppervlakte staan – als hij uitglijdt kan u zich kwetsen.

ZORG EN ONDERHOUD

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

MILIEUBESCHERMING

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

receptjes

= handenvol
= teen

koriander pesto

2 korianderblaadjes
2 look
60 g pijnboompitten
125 ml olijfolie
60 g geraspte parmezaan

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

u vindt recepten op onze website:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Leggere 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:

1 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.

Per evitare lesioni, prestare la massima attenzione quando si maneggiano le lame, quando si svuota la ciotola e durante le operazioni di pulizia.

Non aggiungere liquido caldo (oltre 40°C), in quanto può essere espulso a causa di una improvvisa fuoriuscita di vapore.

2 L'uso errato dell'apparecchio può causare lesioni.

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

4 Staccare l'apparecchio prima di applicare o rimuovere qualsiasi accessorio.

5 Non lasciare l'apparecchio incustodito con la spina inserita.

6 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.

7 La lama è molto affilata e ruota ad alta velocità.

8 Al fine di evitare gravi incidenti:

a) non azionare il frullatore ad immersione se la lama non si trova all'interno di un contenitore per il cibo.
b) spegnere il frullatore ad immersione quando si toglie l'apparecchio dal contenitore per il cibo.
c) non toccare la lama, anche quando si pulisce l'apparecchio.
d) non inserire la spina se non prima dell'uso
e) togliere immediatamente la spina dopo l'uso

9 Non utilizzare il frullatore ad immersione in olio bollente o caldo in quanto potrebbe causare gravi scottature.

10 Non riempire la ciotola di nulla che sia di una temperatura superiore a quella che si riesce a maneggiare confortevolmente (ad es. liquidi di temperatura al di sotto dei 40°C).

11 Non tritare ghiaccio o carne cruda. Prestare attenzione alle lame.

12 Applicare solo gli accessori o gli elementi di corredo forniti.

immagini	5 lama	10 ciotola
1 più bassa	6 supporto della frusta	11 bicchiere
2 più alta	7 frusta	lavabile in lavastoviglie
3 manico	8 coperchio della ciotola	
4 frullatore ad immersione	9 tritatutto	

13 Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi se non quelli descritti nel libretto d'istruzioni.
14 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

solo per uso domestico

APPLICARE E RIMUOVERE GLI ACCESSORI

1 Staccare la spina dalla presa di corrente.
2 Per montare un accessorio, premere fino in fondo al manico e ruotare in senso orario.
3 Per togliere l'accessorio, premere i pulsanti sul fianco del manico e tirare l'accessorio dal manico.

I PULSANTI DELLA VELOCITÀ

4 Inserire la spina nella presa di corrente.
5 Premere il pulsante in alto per avere una velocità bassa. Rilasciare il pulsante per spegnere l'apparecchio.
6 Premere il pulsante in basso per avere una velocità alta e rilasciarlo per spegnere l'apparecchio.
7 Utilizzare la velocità più alta con il frullatore ad immersione.
8 Con le fruste, utilizzare una velocità bassa per unire gli ingredienti e poi una velocità più alta per impastarli.
9 Con il tritatutto, utilizzare una velocità bassa per sminuzzare in maniera più spessa e una velocità più alta per sminuzzare più sottile.
10 Non utilizzare il frullatore ad immersione per più di 3 minuti, la frusta per più di 5 minuti, il tritatutto per più di 30 secondi, poi lasciare raffreddare il motore per 3 minuti prima di utilizzare di nuovo l'apparecchio.

IL FRULLATORE AD IMMERSIONE

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

LA FRUSTA

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

TRITATUTTO

17 Si può utilizzare il tritatutto come un mini tritatutto.
18 Prendere la parte in plastica del tritatutto – tenere le dita lontano dalla lama.
19 Posizionarla sulla ciotola, sopra l'alberino di rotazione, nella parte inferiore della ciotola.
20 Aggiungere gli ingredienti – non riempire la ciotola al di sopra dell'indicazione 450ml.
21 Montare il coperchio della ciotola – la parte superiore del tritatutto deve essere montata sull'attacco della parte inferiore del coperchio.

22 Montare il manico sulla parte superiore del coperchio della ciotola.
23 Utilizzare il tritatutto a intervalli di pochi secondi, altrimenti c'è il rischio di farne un uso eccessivo.
24 Staccare il manico, poi rimuoverlo dal coperchio.
25 Sollevare delicatamente il coperchio dalla ciotola – controllare che le gocce cadano nella caraffa.
26 Sollevare il tritatutto afferrandolo esclusivamente dalla parte in plastica.

IL BICCHIERE

27 Non riempire il bicchiere oltre la metà.
28 Appoggiarlo su una superficie stabile e piana e tenerlo con la mano libera.
29 Non alzarlo e non tenerlo in mano. Se dovesse cadere, ci si farebbe male.

CURA E MANUTENZIONE

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

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.

ricetta

= manciata
= spicchio

pesto al coriandolo

2 foglie di coriandolo
2 d'aglio
60 g di pinoli
125 ml d'olio di oliva
60 g parmigiano grattugiato

Tritare coriandolo, aglio, pinoli e metà dell'olio fino a dare al composto un aspetto uniforme. Mettere il contenuto in una bacinella. Mescolarvi il parmigiano. Aggiungere olio per regolarne la consistenza: Per intingere: denso. Per una salsa: media. Per una salsa per condire la pasta: fluida.

le ricette sono disponibili sul nostro sito:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

ilustraciones	5 cuchilla	10 bol
1 baja	6 apéndice del accesorio batidor	11 vaso
2 alta	7 accesorio batidor	apto para lavavajillas
3 mango	8 tapa del bol	
4 varilla	9 picador	

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:

1 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.

Para evitar heridas, tenga cuidado al manipular las cuchillas, al vaciar el bol y al limpiar el aparato.

No añada líquidos calientes (a más de 40ºC): pueden salpicar por un golpe brusco de vapor.

2 El uso inadecuado del aparato puede ocasionar heridas.

3 Desenchufe el aparato antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

4 Desenchufe el aparato antes de insertar o quitar accesorios

5 No deje el aparato desatendido mientras está enchufado.

6 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.

7 La cuchilla es muy afilada y gira a gran velocidad

8 Por lo tanto, para prevenir serios daños:

a) no encienda el aparato hasta que la cuchilla no se encuentre dentro del recipiente de la comida
b) apáguelo antes de levantar la cuchilla del recipiente de la comida
c) no toque la cuchilla, incluso cuando la esté limpiando
d) no lo enchufe hasta justo antes de usarlo
e) desenchúfelo inmediatamente después de usarlo

9 No use la varilla con aceite caliente –incluso el aceite moderadamente caliente puede causar quemaduras.

10 No llene el bol con ingredientes que estén a una temperatura demasiado alta para manipularlos cómodamente (p.ej., los líquidos deben estar a una temperatura inferior a 40ºC).

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

solo para uso doméstico

⏏ INSERTAR/QUITAR ACCESORIOS

1 Desenchufe el aparato.
2 Para colocar un accesorio, insértelo en el extremo del mango y gírelo en el sentido de las agujas del reloj.
3 Para extraer un accesorio del mango, presione los botones situados a cada lado del mango y empuje hacia fuera el accesorio.

👁 LOS BOTONES DE VELOCIDADES

4 Enchufe el aparato a la corriente.
5 Presione el botón de arriba para una velocidad baja. Suéltelo para desenchufar.
6 Presione el botón de abajo para una velocidad alta. Suéltelo para desenchufar.
7 Use la velocidad alta con la varilla.
8 Con el accesorio batidor, use la velocidad baja para incorporar la mezcla, luego, use la velocidad alta para mezclar.
9 Con el picador, use la velocidad bajapara un corte grueso y la velocidad alta para un corte fino.
10 No utilice la varilla durante más de 3 minutos, el accesorio batidor durante más de 5 minutos ni el picador durante más de 30 segundos y deje enfriar el motor durante 3 minutos antes de volverlo a utilizar.

👁 LA VARILLA

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

👁 EL ACCESORIO BATIDOR

15 Empuje el accesorio batidor dentro del accesorio fijador.
16 Para quitar el accesorio batidor, simplemente lo tira del accesorio fijador.
✵ No ponga el accesorio batidor más allá de la parte inferior del accesorio fijador.

👁 EL ACCESORIO PICADOR

17 Puede usar el picador como un mini procesador de comida.
18 Sostenga la parte de plástico del picador – mantenga sus dedos bien lejos de la cuchilla.
19 Introdúzcalo en el bol, encima del eje situado en el fondo del bol.
20 Añada los ingredientes sin superar la marca de 450ml del bol.
21 Encaje la tapa del bol – la parte superior del picador encaja en el eje motor situado en la parte inferior de la tapa.
22 Encaje el mango en la parte superior de la tapa del bol.
23 Use el picador en ráfagas de pocos segundos ya que de otro modo se puede pasar picando.
24 Desenchufe el mango y extraiga el mango de la tapa.
25 Levante suavemente la tapa del bol procurando que no gotee en el enchufe.

26 Levante el picador sólo por la parte de plástico.

EL VASO

27 No rellene el vaso más de la mitad de su capacidad.
28 Apóyelo en una superficie de trabajo estable y lisa y sujételo con la mano que le quede libre.
29 No lo separe de la superficie de trabajo y lo sostenga con su mano porque si resbala puede herirse a si mismo.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

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

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.

recetas

= puñado
= diente

pesto de cilantro

2 hojas de cilantro
2 de ajo
60 g de piñones
125 ml aceite de oliva
60 g queso Parmesano rallado

Procese el cilantro, el ajo, los piñones y la mitad del aceite hasta obtener una consistencia suave. Póngalo en un bol mayor. Mezcle el queso Parmesano. Añada aceite para modificar la consistencia: Para mojar: espesa Para cobertura: media Para salsa para pasta: clara

en nuestra página web encontrará recetas:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Leia 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:

1 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.

Para evitar ferimentos, tenha cuidado ao manusear as lâminas, ao esvaziar a tigela e ao limpar.

Não acrescente líquidos quentes (com mais de 40 ºC), pois podem ser expelidos devido a vaporização repentina.

2 Utilizar o aparelho incorrectamente poderá resultar em ferimentos.

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

4 Desligue o aparelho antes de colocar ou retirar acessórios.

5 Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver ligado.

6 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.

7 A lâmina da varinha está afiada e gira a alta velocidade.

8 Por isso, para evitar danos pessoais graves:

a) não ligue o aparelho enquanto a lâmina não se encontrar dentro do recipiente para os alimentos
b) desligue o aparelho antes de retirar a lâmina do recipiente para os alimentos
c) não toque na lâmina – nem sequer ao limpar o aparelho
d) não ligue o aparelho à tomada a não ser imediatamente antes de o utilizar
e) desligue o aparelho da tomada imediatamente depois de o utilizar

9 Não utilize a varinha em azeite ou óleo quentes – mesmo que não estejam excessivamente quentes, estas substâncias podem provocar queimaduras bastante sérias.

10 Não encha a tigela com elementos mais quentes do que consiga suportar confortavelmente (i.e. temperatura de líquidos abaixo de 40 °C).

11 Não tente picar gelo ou carne crua, e tenha muito cuidado com as lâminas.

12 Não instale acessórios que não sejam fornecidos por nós.

13 Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.

14 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.

apenas para uso doméstico

esquemas		
1 baixa	5 lâmina	10 tigela
2 alta	6 suporte do acessório batedor	11 copo
3 cabo	7 acessório batedor	lavável na máquina
4 varinha	8 tampa da tigela	
	9 picador	

COLOCAR/RETIRAR ACESSÓRIOS

1 Desligue o aparelho.
2 Para instalar um acessório, empurre-o para a extremidade do cabo e gire-o para a direita.
3 Para remover o acessório, prima os botões na lateral do cabo e puxe o acessório para fora do cabo.

OS BOTÕES DAS VELOCIDADES

4 Ligue a ficha à tomada eléctrica.
5 Pressione o botão superior para baixa velocidade e solte-o para desligar o aparelho.
6 Pressione o botão inferior para alta velocidade e solte-o para desligar o aparelho.
7 Use alta velocidade com a varinha.
8 Com o acessório batedor, use uma baixa velocidade para incorporar a mistura e depois passe para a alta velocidade para misturar.
9 Com o picador, use baixa velocidade para um picado mais grosso e alta velocidade para um picado mais fino.
10 Não utilize a varinha por mais de 3 minutos, o acessório batedor por mais de 5 minutos, o picador por mais de 30 segundos, posteriormente deixe arrefecer 3 minutos antes de voltar a usar.

A VARINHA

11 Em geral, a varinha pode fazer qualquer coisa que uma picadora normal pode fazer, mas mais rápido e com menos trabalho para limpar – pode fazer maionese, batidos, sorvetes ou sumos no copo. Também pode picar ou passar ingredientes no recipiente em que os for cozinhar.
12 Seja qual for o recipiente que utilizar, certifique-se sempre que o coloca numa superfície estável e nivelada, e segure-o com a sua mão livre para evitar que se mova pela superfície de trabalho.
13 Não submirja a varinha para lá tubo com lados paralelos.
14 Quando a utilizar em líquidos quentes, não deixe que a lâmina gire sobre a superfície de forma inclinada, já que poderia salpicar líquido quente para fora do recipiente.

O ACESSÓRIO BATEDOR

15 Coloque o acessório batedor na parte inferior do respectivo suporte.
16 Para retirar o acessório batedor, puxe-o simplesmente para fora do respectivo suporte.
✸ Não submirja o acessório para lá da parte inferior do seu suporte.

O PICADOR

17 Pode usar o picador como mini picadora.
18 Segure na parte de plástico do picador – mantenha os dedos afastados da lâmina.
19 Baixe-o para a tigela, sobre o eixo no fundo da tigela.
20 Adicione os ingredientes – não encha a tigela acima da marca dos 450 ml.
21 Encaixe a tampa da tigela – a parte superior do picador encaixa na peça de accionamento na parte inferior da tampa.
22 Encaixe o suporte à parte superior da tampa da tigela.
23 Use o picador em disparos de poucos segundos, para não picar demasiado os alimentos.
24 Desligue o cabo da corrente, depois remova o cabo da tampa.
25 Separe a tampa da tigela com cuidado – tenha cuidado para que não caiam alimentos para o jarro.
26 Levante o picador apenas pela parte de plástico.

O COPO

27 Não encha o copo até mais de meio.
28 Coloque-o numa superfície de trabalho estável e nivelada, e aguente-o com a sua mão livre.
29 Não levante o copo da superfície de trabalho nem o segure só com a mão. Se o copo escorregar, poderá magoar-se.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

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

PROTECÇÃO AMBIENTAL

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

receitas

= punhado
= dente

pesto de coentros

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

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

receitas disponíveis no nosso website:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

tegninger		
1 lav	5 klinger	10 skål
2 høj	6 piskerisholder	11 bæger
3 håndtag	7 piskeris	tåler opvaskemaskine
4 stavblender	8 skålens låg	
	9 hakker	

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:

1 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.

For at undgå tilskadekomst skal man udvise forsigtighed ved håndtering af klingerne, samt når skålen tømmes og rengøres.

Tilsæt ikke varme væsker (over 40°C), da de kan sprøjte ud grundet pludselig dampdannelse.

2 Forket brug af apparatet kan forårsage tilskadekomst.

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

4 Træk stikket fra apparatet ud før montering eller afmontering af tilbehør.

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

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

Læg ikke håndtaget i væske.

7 Stavblenderes klinger er skarpe og roterer med høj fart.

8 Så, for at undgå alvorlige skader:

a) Undgå at tænde til klingen er i fødevarebeholderen
b) sluk før klingen fjernes fra fødevarebeholderen
c) undgå at røre klingen – selv under rengøring
d) undgå at sætte stikket i til umiddelbart før brug
e) træk stikket ud umiddelbart efter brug

9 Undgå at bruge stavblenderen i varm olie – selv mellemvarm olie kan give ubehagelige forbrændinger.

10 Skålen må ikke fyldes med noget, som er varmere end du kan håndtere det uden at brænde dig (dvs. væsker med en temperatur på under 40°).

11 Forsøg ikke at knuse is, forsøg ikke at hakke råt kød, og vær yderst forsigtig med klingerne.

12 Tilføj eller forbind aldrig andre dele end de som vi leverer.
13 Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
14 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

kun til privat brug

⏏ MONTERING/AFMONTERING AF TILBEHØR

1 Tag stikket ud af stikkontakten.
2 Monter en tilbehørsdel ved at trykke den fast på enden af håndtaget, og dreje den med uret.
3 Tag tilbehør af ved at trykke på knapperne på siden af håndtaget og træk tilbehøret af håndtaget.

HASTIGHEDSKNAPPER

4 Sæt stikket i stikkontakten.
5 Tryk på den øverste knap for lav hastighed, slip den for at afbryde.
6 Tryk på den nederste knap for høj hastighed, slip den for at afbryde.
7 Brug høj hastighed med stavblenderen.
8 Med piskeriset, brug lav hastighed for at inkorporere blandingen, skift derefter til høj hastighed for at mikse.
9 Brug lav hastighed med hakkeren for en grov hakning og høj hastighed for en fin hakning.
10 Undlad at bruge stavblenderen i mere end 3 minutter, piskeriset i mere end 5 minutter, hakkeren i mere end 30 sekunder og lad derefter motoren køle af i 3 minutter, inden den bruges igen.

STAVBLENDEREN

11 Generelt kan staven alt det en normal blender kan. Bare hurtigere og med mindre opvask – lave mayonnaise, milkshakes, smoothies, eller frugtdrinks i bægeret. Du kan blende, mase eller purere ingredienserne i den gryde eller skål du vil tilberede dem i.
12 Lige meget hvilken beholder du bruger bør du sørge for at den er på en stabil overflade, og støtte den med din frie hånd, for at undgå at den vandrer på overfladen.
13 Sænk ikke stavblenderen dybere end til toppen af stavens skaft.
14 Lad aldrig klinger bryde overfladen på nogen måde når staven bruges i varme væsker, da dette kunne medføre sprøjt fra væsken udenfor skålen/gryden/boksen.

PISKERISET

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

HAKKER

17 Du kan bruge hakker som en mini-foodprocessor.
18 Hold om plastikdelen på hakkeren – hold fingeren helt væk fra klingen.
19 Sæt den ned i skålen oven på spindlen i bunden af skålen.
20 Tilsæt ingredienserne – undgå at fylde skålen op til over 450ml mærket.
21 Sæt skålens låg på – hakkerens overside passer ind i drevet på lågets underside.
22 Monter håndtaget oven på skålens låg.
23 Brug hakkeren i omgange på få sekunder, ellers risikerer du at hakke ingredienserne for meget.
24 Tag håndtagets stik ud, tag derefter håndtaget af låget.
25 Tag forsigtigt låget af skålen – sørg for at eventuelle dråber drypper ned i blenderglasset.
26 Løft kun hakkeren op ved hjælp af plastikdelen.

BÆGERET

27 Fyld ikke bægeret mere end cirka halvt op.
28 Placer på en stabil, flad arbejdsoverflade og støt det med din frie hånd.

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

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

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

MILJØBESKYTTELSE

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

opskrifter

= håndfuld
= fed

koriander pesto

2 koranderblade
2 hvidløg
60 g pinjekerner
125 ml olivenolie
60 g Parmesan, revet

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

du kan finde opskrifter på vores webside:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

1 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.

Undvik risk för skada genom att vara försiktig när du hanterar knivbladen, tömmer skålen och rengör apparaten.

Tillsätt inte varm vätska (över 40 °C) eftersom ånga från vätskan snabbt kan strömma uppåt.

2 Felaktig användning av apparaten kan orsaka skada.

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

4 Dra ur sladden till apparaten före montering eller borttagning av tillbehör.

5 Lämna inte apparaten utan tillsyn när den är ansluten.

6 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.

7 Knivbladet på mixerskaftet är vasst och roterar med hög hastighet.

8 Så, för att undvika allvarlig skada:
   a) slå inte på strömmen förrän knivbladet är nere i tillbringaren
   b) slå av strömmen innan du lyfter knivbladet från tillbringaren
   c) rör aldrig knivbladet - inte ens när du diskar det
   d) sätt inte i sladden förrän apparaten ska användas
   e) dra ur sladden omedelbart efter användningen

9 Använd inte mixerskaftet i varm olja – även ganska låga oljetemperaturer kan ge en obehaglig brännskada.

10 Innehållet i skålen bör inte vara varmare än att du kan vidröra det utan risk (vätsketemperaturen bör alltså vara lägre än 40 °C).

11 Man kan inte krossa is eller hacka rått kött – var aktsam om knivbladen.

12 Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.

13 Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.

14 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

endast för hushållsbruk

bilder		
1 låg hastighet	5 knivblad	10 skål
2 hög hastighet	6 visphållare	11 måttbägare
3 mixerhandtag	7 visp	kan diskas i diskmaskin
4 mixerskaft	8 lock till skålen	
	9 hackkniv	

MONTERING/BORTTAGNING AV TILLBEHÖR

1 Dra ur sladden på apparaten.
2 Montera tillbehör – Tryck tillbehöret helt in i handtaget och vrid det medurs.
3 Ta bort tillbehöret genom att trycka på knapparna vid sidan av mixerhandtaget och dra ut det därifrån.

HASTIGHETSKNAPPARNA

4 Sätt stickproppen i vägguttaget.
5 Tryck in den övre knappen för låg hastighet och släpp upp den för att stänga av.
6 Tryck in den nedre knappen för hög hastighet och släpp upp den för att stänga av.
7 Använd mixerskaftet på hög hastighet.
8 Använd vispen på låg hastighet för att arbeta ihop ingredienserna och växla sedan till hög hastighet för att blanda.
9 När du använder hackkniv på låg hastighet blir ingredienserna mer grovhackade medan en hög hastighet ger mera finfördelade ingredienser.
10 Använd inte mixerskaftet mer än 3 minuter, vispen mer än 5 minuter och hackkniven mer än 30 sekunder åt gången, låt sedan motorn kallna i 3 minuter innan du fortsätter.

MIXERSKAFTET

11 Med mixerskaftet kan du i stort sett göra det som du gör med en vanlig mixer men det går snabbare och du sparar disk – du kan göra majonnäs, milkshakes, smoothies eller fruktdrycker direkt i måttbägaren och du kan blanda, mosa och göra puré och du behöver inte byta kastrull eller skål vid tillagningen.
12 Se bara till att vilket tillredningskärl du än använder står på en fast och plan yta och håll fast det med din fria hand så att det inte kan ändra läge på arbetsytan.
13 Sänk inte ned mixerskaftet längre än till den översta delen av den raka mixerskaftdelen.
14 Håll knivbladet i horisontellt läge vid ytan när mixerskaftet används för varma vätskor så att ingen vätska stänker upp utanför skålen/kastrullen/tillbringaren.

VISPEN

15 Skjut in vispen i botten av visphållaren.
16 När du vill ta bort vispen kan du helt enkelt bara dra ut den från botten av visphållaren.
✸ Sänk inte ned vispen över botten av visphållaren.

HACKKNIV

17 Hackkniven kan användas som en enklare matberedare.
18 Håll i plastdelen på hackknivsenheten – håll fingrarna borta från knivbladen.
19 Sätt fast hackkniven över drivaxeln i skålens botten.
20 Tillsätt ingredienserna – fyll inte skålen över markeringen för 450 milliliter.
21 Sätt fast locket till skålen – hackknivens översta del förs in i anslutningen på undersidan av locket.
22 Sätt fast mixerhandtaget uppe på locket till skålen.
23 Använd hackkniven med några sekunders intervall så att ingredienserna inte bearbetas för mycket.
24 Dra ur sladden till mixerhandtaget och ta sedan bort mixerhandtaget från locket.
25 Lyft försiktigt av locket från skålen – se till att eventuell vätska på locket inte hamnar utanför skålen.
26 Lyft upp hackknivsenheten genom att enbart hålla i plastdelen.

MÅTTBÄGAREN

27 Fyll inte måttbägaren mer än till hälften.
28 Ställ måttbägaren på en fast och plan arbetsyta och håll fast den med din fria hand.
29 Lyft inte upp måttbägaren från arbetsytan och håll fast den med handen – om den slinter kan du skadas.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

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

MILJÖSKYDD

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

recept

= handfull
= klyfta/klyftor

korianderpesto

2 koriander blad
2 vitlök
60 g pinjenötter
125 ml olivolja
60 g parmesanost, riven

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

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

figurer	5 knivblad	10 bolle
1 lav	6 vispholder	11 beger
2 høy	7 visp	kan vaskes i oppvaskmaskin
3 håndtak	8 bollelokk	
4 stavmikser	9 minihakker	

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

1 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.

For å unngå skade må du være forsiktig når du håndterer knivbladene, tømmer bollen og ved rengjøring.

Ikke legg til varm væske (over 40°C), da den kan bli kastet ut igjen på grunn av plutselig damp.

2 Feil bruk av apparatet kan føre til skader.

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

4 Frakople apparatet før fjerning av festeanretninger.

5 Ikke la apparatet være ubevoktet når det er tilkoblet.

6 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.

7 Stavens knivblad er skarpt og den roterer i høy hastighet.

8 Altså, for å unngå alvorlige skader:
   a) ikke slå på før knivbladet er på innsiden av en matskål
   b) slå av før du løfter knivbladet fra matskålen
   c) ikke rør knivbladet – selv ikke under rengjøring
   d) ikke kople på før rett før bruk
   e) frakople umiddelbart etter bruk

9 Ikke bruk staven i varm olje – selv moderat varmet olje kan føre til stygge brannskader.

10 Ikke fyll bollen med noe varmere enn du komfortabelt kan håndtere (dvs. væsketemperatur under 40 °C).

11 Ikke prøv å knuse is, ikke prøv å hugge rått kjøtt, og vær veldig forsiktig med knivbladene.

12 Ikke tilpass andre festeanretninger eller utstyr enn de vi leverer.

13 Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.

14 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

kun for bruk i hjemmet

⏏ TILPASNING/FJERNING FESTEANRETNINGER

1 Koble fra apparatet
2 For å feste en del trykker du den på enden av håndtaket og vrir den med klokken.
3 For å fjerne et tilbehør, trykk knappene på siden av håndtaket og trekk tilbehøret fra håndtaket.

HASTIGHETSKNAPPER

4 Stikk kontakten i støpselet.
5 Trykk den øverste knappen for lav hastighet, slipp den for å slå av.
6 Trykk den nederste knappen for høy hastighet, slipp den for å slå av.
7 Bruk høy hastighet med staven.
8 Ved bruk av vispen, bruk lav hastighet for å blande sammen, skift deretter til høy hastighet for miksing.
9 Bruk lavere hastighet med minihakkeren for en grovere kutting og høy hastighet for en finere kutting.
10 Ikke bruk stavmikseren i mer enn 3 minutter, vispen i mer enn 5 minutter, minihakkeren i mer enn 30 sekunder. La motoren nedkjøles i 3 minutter før den startes opp igjen.

STAVEN

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

VISPEN

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

MINIHAKKEREN

17 Du kan bruke minihakkeren som en mini food processor.
18 Hold i plastikkdelene av minihakkeren. Hold fingrene dine godt unna bladene.
19 Senk den ned i bollen, over spindelen i bunnen av bollen.
20 Tilsett ingrediensene - ikke fyll bollen over 450ml-merket.
21 Sett på bollelokket - toppen av minihakkeren passer inn i sporet i undersiden av lokket.
22 Fest håndtaket til toppen av bollelokket.
23 Når du bruker minihakkeren kraftig, gjør det kun i noen sekunder, ellers risikerer du å gjøre det for mye.
24 Trekk ut kontakten til håndtaket, fjern deretter håndtaket fra dekselet.
25 Løft lokket forsiktig fra bollen - pass på så eventuelle dråper faller ned i kannen.
26 Løft minihakkeren ved kun å røre plastikkdelen.

BEGERET

27 Ikke fyll begeret mer en omtrent halvfullt.
28 Ha det på et stabilt og flatt arbeidsunderlag, støtt det med din ledige hånd.
29 Ikke løft den opp fra arbeidsunderlaget for å holde den i hånden – hvis du slipper den så kan du skade deg selv.

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

30 Slå apparatet av, frakople det.
31 Ta godt vare på knivblad – ikke håndter de direkte, bruk en oppvaskbørst av nylon.

32 Tørk over håndtakets overflate med en myk dampet klut.
33 Rengjør stavmikserens knivblad del i varmt såpevann med en nylonbørst.
34 Vask vispen, minihakkeren, bollen og begeret i varmt såpevann.
35 Tørk vispholderen og kannelokket med en fuktig klut.
36 Prøv å holde dem tørre, siden de inneholder girmekanismen for vispen og bollen.

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.

oppskrifter

= håndfull
= fedd

koriander pesto

2 korianderblad
2 hvitløk
60 g pinjekjerner
125 ml olivenolje
60 g Parmesanost, revet

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

Oppskrifter er tilgjengelig på vårt nettsted:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Lue 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:

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

- Lapset eivät saa käyttää laitetta tai leikkiä sillä.
- Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.

Tapaturmien välttämiseksi ole varovainen, kun käsittelet teriä, tyhjennät kulhoa tai puhdistat laitetta.

Älä lisää kuumaa nestettä (yli 40 °C), sillä se voi poistua äkillisen höyryyntymisen takia.

2 Laitteen väärinkäyttö saattaa aiheuttaa henkilövahingon.

3 Irrota laite verkkovirrasta ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.

4 Irrota laite sähköverkosta ennen lisälaitteiden kiinnittämistä tai irrottamista.

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

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

Älä laita kahvaa nesteeseen.

7 Sauvasekoittimen terä on terävä ja se pyörii suurella nopeudella.

8 Jotta siis välttäisit vakavat vammat:

a) älä käynnistä laitetta, ennen kuin sen terä on ruoka-astian sisällä
b) sammuta laite ennen erän nostamista ruoka-astiasta
c) älä koske terään – ei edes puhdistettaessa
d) kytke sähköverkkoon vain vähän ennen käyttöä
e) irrota sähköverkosta heti käytön jälkeen

9 Älä käytä sauvasekoitinta kuumassa öljyssä – vain vähänkin kuumennettu öljy aiheuttaa kivuliaita palovammoja.

10 Älä täytä kulhoa kuumemmalla aineella kuin mitä voit miellyttävästi käsitellä (esim. nesteiden lämpötila enintään 40 °C).

11 Älä yritä murskata jäätä tai hienontaa raakaa lihaa ja ole varovainen terien kanssa.

12 Älä kiinnitä muita kuin valmistajan toimittamia lisälaitteita.

13 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.

14 Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

vain kotikäyttöön

piirrokset		
1 hidas	5 terä	10 kulho
2 nopea	6 vispilän pidin	11 kannu
3 kahva	7 vispilä	konepesun kestävä
4 sauvasekoitin	8 kulhon kansi	
	9 silppuri	

LISÄLAITTEIDEN KIINNITTÄMINEN/IRROTTAMINEN

1 Irrota laite sähköverkosta.
2 Kiinnitä lisäosa työntämällä se kahvan päähän, käännä sitä myötäpäivään.
3 Lisälaitteen irrottamiseksi on painettava napeja kahva n sivulla ja lisälaite on vedettävä pois kahva sta.

NOPEUSVALITSIMET

4 Kytke se sähköpistokkeeseen.
5 Paina ylänappia hidasta nopeutta varten, päästä se vapaaksi sammuttaaksesi laitteen.
6 Paina alanappia suurta nopeutta varten, päästä se vapaaksi sammuttaaksesi laitteen.
7 Käytä sauvasekoitinta suurella nopeudella.
8 Käytä vispilää hitaalla nopeudella sekoituksen aluksi, nosta sitten nopeutta vatkaamista varten.
9 Kun käytät silppuria, käytä pientä nopeutta karkeaan hienontamiseen ja suurta nopeutta hienoon silppuamiseen.
10 Älä käytä sauvasekoitinta yli 3 minuuttia, vispilää yli 5 minuuttia, silppuria yli 30 sekuntia, anna moottorin jäähtyä sitten 3 minuuttia ennen laitteen käyttämista uudelleen.

SAUVASEKOITIN

11 Yleensä ottaen sauvasekoitin voi tehdä kaikkea sitä, mitä tavallinen sekoitin voi tehdä, mutta se on nopeampi ja sen peseminen on helpompaa – valmista majoneesia, milkshakejä, smoothies -juomia tai hedelmäjuomia kannussa. Voit sekoittaa, soseuttaa tai survoa ainekset kattilassa tai kulhossa, jossa aiot valmistaa ne.
12 Käytit millaista astiaa hyvänsä varmista, että se on vakaalla ja tasaisella tasolla, ja tue sitä vapaalla kädellä, jotta se ei pääse pois työtasolta.
13 Älä upota sauvasekoitinta putken päätä syvemmälle.
14 Kun käytät sitä kuumissa nesteissä, älä anna terän rikkoa pintaa missään kulmassa, voit roiskuttaa nestettä kulhon/kattilan/astian ulkopuolella.

VISPILÄ

15 Työnnä vispilä vispilän pitimen pohjaan saakka.
16 Vispilän ottamiseksi pois sinun tarvitsee vain vetää vispilä vispilän pitimen pohjasta pois.
✸ Älä upota vispilää vispilän pitimen pohjaa syvemmälle.

SILPPURI

17 Voit käyttää silppuria minimonitoimikoneena.
18 Pidä kiinni kahva n muoviosasta– pidä sormesi poissa terästä.
19 Laske se kulhoon karan päälle kulhon pohjalle.
20 Lisää ainekset – älä täytä kulhoa yli 450 ml merkin.
21 Kiinnitä kulhon kansi– silppurin yläpää sopii kannen alaosaan.
22 Kiinnitä kahva kulhon kanteen.
23 Käytä silppuria pyrähdyksinä muutaman sekunnin ajan, muuten voit mennä liian pitkälle.
24 Irrotä kahva sähköverkosta, poista sitten kahva kannelta.
25 Nosta kansi varovasti kulhosta – varo, että mitään ei valu kulhoon.
26 Nosta silppuria vain sen muoviosasta.

KANNU

27 Älä täytä kannua yli puolen välin.
28 Laita se vakaalle, tasaiselle työtasolle ja tue sitä vapaalla kädellä.
29 Älä nosta sitä ylös työtasolta ja pidä siitä kiinni toisella kädellä – jos se luiskahtaa, voit loukata itsesi.

HOITO JA HUOLTO

30 Sammuta laite ja irrota se sähköverkosta.
31 Ole varovainen terien kanssa – älä käsittele niitä suoraan, käytä nylonista valmistettua pesuharjaa.
32 Pyyhi kahva n pinnat pehmeällä kostealla kankaalla.
33 Puhdista sauvasekoittimen teräpää kuumassa saippuavedessä nylonharjalla.
34 Pese vispilä, silppuri, kulho ja kannu lämpimässä saippuavedessä.
35 Pyyhi vispilän pidin ja kannun kansi kosteala kankaalla.
36 Koeta pitää ne kuivina, sillä niissä on hammaspyörät vispilää ja kulhoa varten.

YMPÄRISTÖN SUOJELU

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

reseptejä

= kuorallinen
= kynsi(kynttä)

korianteripesto

2 Korianterinlehtiä
2 valkosipulia
60 g männyn siemeniä
125 ml oliiviöljyä
60 g Parmesan-juustoa, raastettuna

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

Reseptejä on saatavissa kotisivuillamme:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

иллюстрации	5 нож	10 чаша
1 низкая	6 держатель взбивалки	11 чаша
2 высокая	7 взбивалка	можно мыть в посудомоечной машине
3 ручка	8 крышка чаши	
4 трубка	9 измельчитель	

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:

1 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.

Чтобы избежать травм, будьте осторожны при обращении с ножами, опустошении чаши и очистке.

Не добавляйте горячую жидкость (выше 40°C), так как она может внезапно вырваться обратно с паром.

2 Неправильное использование прибора может привести к травме.

3 Отключите прибор от розетки перед сборкой, разборкой или очисткой.

4 Прежде чем устанавливать или снимать насадки, отключите прибор от сети.

5 Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

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

Не погружайте ручку в жидкость.

7 Острый нож трубки вращается с высокой скоростью.

8 Во избежание серьезных травм:

1) Запрещается включать прибор, пока нож не будет помещен в контейнер с пищей.
2) Прежде чем вынимать нож из контейнера с пищей, прибор следует выключить.
3) Не прикасайтесь к ножу даже во время мытья.
4) Включайте прибор в сеть непосредственно перед использованием.
5) Отключайте прибор от сети сразу же после использования.

9 Не допускается опускание трубки в горячее масло, поскольку даже слегка нагретое масло может вызвать ожоги.

10 Не заполняйте чашу содержимым, более горячим, чем вы можете спокойно держать в руках (например, температура жидкости не должна превышать 40°C).
11 Не допускается использование трубки для дробления льда и рубки сырого мяса. Обращайтесь с ножами с большой осторожностью.
12 Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
13 Используйте прибор только по назначению.
14 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

только для бытового использования

⏏ УСТАНОВКА/СНЯТИЕ НАСАДОК

1 Отключите прибор от электросети.
2 Чтобы прикрепить принадлежность, вставьте ее в отверстие на конце рукоятки и поверните по часовой стрелке.
3 Для снятия насадки нажмите кнопки на боковой стороне ручки и вытащите насадку из ручки.

КНОПКИ СКОРОСТИ

4 Вставьте вилку в розетку.
5 Нажмите верхнюю кнопку для работы на низкой скорости, отпустите ее, чтобы выключить прибор.
6 Нажмите нижнюю кнопку для работы на высокой скорости, отпустите ее, чтобы выключить прибор.
7 Высокая скорость используется для трубки.
8 На низкой скорости используйте взбивалку для соединения смеси, затем для смешивания переключитесь на высокую скорость.
9 При работе с насадкой-ножом (измельчителем) используйте низкую скорость для более грубого измельчения и высокую скорость — для тонкого измельчения.
10 Не используйте трубку более 3 минут, взбивалку более 5 минут, измельчитель более 30 секунд. Дайте блоку двигателя остыть 3 минуты перед повторным использованием прибора.

ТРУБКА

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

ВЗБИВАЛКА

15 Вставьте взбивалку в нижнюю часть держателя.
16 Чтобы снять взбивалку, просто вытащите ее из нижней части держателя.
✵ Не погружайте взбивалку дальше нижней части держателя.

НАСАДКА-НОЖ

17 Вы можете использовать насадку-нож (измельчитель) как миниатюрный кухонный комбайн.
18 Держитесь за пластмассовую часть измельчителя и не подносите пальцы близко к ножам.

19 Опустите его в чашу, на ось в нижней части чаши.
20 Добавьте ингредиенты, но не заполняйте чашу выше отметки 450 мл.
21 Установите крышку чаши — верхняя часть измельчителя вставляется в держатель привода на нижней стороне крышки.
22 Прикрепите ручку к верхней части крышки чаши.
23 Чтобы не переусердствовать с результатом, включайте измельчитель кратковременно на несколько секунд.
24 Отключите ручку от сети и отсоедините ее от крышки.
25 Аккуратно снимайте крышку с чаши — следует убедиться, что все капли падают в кувшин.
26 Держитесь только за пластмассовые детали измельчителя.

ЧАША

27 Не наполняйте чашу более, чем наполовину.
28 Установите чашу на ровной устойчивой поверхности, поддерживая ее свободной рукой.
29 Не поднимайте чашу с рабочей поверхности и придерживайте ее рукой. Упавшая чаша может поранить вас.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

рецепты

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

кисло-сладкий соус

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

Измельчите все в блендере или кухонном комбайне до однородности.
Подавайте с курицей, рыбой или как соус-дип.

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

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

STOP DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

1 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.

Při manipulaci s nožem a vyprazdňování a čištění mísy buďte opatrní, abyste předešli případnému zranění.

Nepřidávejte horkou tekutinu (nad 40°C), může vystříknout z důvodu prudkého odpaření.

2 Nesprávné použití zařízení může vést ke zranění.

3 Před montáží, demontáží či čištěním přístroj vypojte ze sítě.

4 Před zasunutím či vyjmutím příslušenství přístroj vytáhněte ze zásuvky.

5 Pokud je přístroj v zásuvce, nenechávejte ho bez dozoru.

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

Držadlo neponořujte do kapaliny.

7 Nůž mixovací tyče je ostrý a točí se ve vysokých otáčkách.

8 Abyste se vyvarovali vážného zranění:
   a) Přístroj nezapínejte, dokud není nůž uvnitř nádoby na zpracování potravin.
   b) Přístroj před vyzvednutím nože z nádržky vypněte.
   c) Nože se nedotýkejte – a to i při čištění.
   d) Do zásuvky přístroj zapojte až těsně před použitím.
   e) Hned po použití přístroj vytáhněte ze zásuvky.

9 Nepoužívejte mixovací tyč na horký olej – i mírně horký olej může způsobit ošklivé popáleniny.

10 Do mísy nevkládejte žádný obsah, jehož teplota by byla vyšší než teplota, kterou můžete bez problému snést (tj. teplota tekutin pod 40 C).

11 Nezkoušejte sekat led, syrové maso a s noži manipulujte velice obezřetně.

12 Nepoužívejte příslušenství nebo přídavné prvky mimo těch, které dodáváme my.

13 Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.

14 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

jen pro domácí použití

ZASOUVÁNÍ/VYJMUTÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

1 Vytáhněte přístroj ze zásuvky.

2 Při nasazování je třeba nástavec natlačit na konec s držadlem a otočit jím ve směru hodinových ručiček.

nákresy	5 nůž	10 mísa
1 nízká	6 držadlo metly	11 nádobka
2 vysoká	7 metla	vhodné pro mytí v myčce
3 držadlo	8 víko mísy	
4 mixovací tyč	9 sekací nůž	

3 Pro vyjmutí příslušenství stiskněte tlačítka na boku držadla mixéru a příslušenství vyjměte.

TLAČÍTKA RYCHLOSTI

4 Zasuňte zástrčku do zásuvky.
5 Pro nízkou rychlost stiskněte horní tlačítko, pro vypnutí uvolněte.
6 Pro vysokou rychlost stiskněte spodní tlačítko, pro vypnutí uvolněte.
7 Vysokou rychlost používejte u mixovací tyče.
8 U metly používejte nízkou rychlost k promísení směsy, u mixování pak přepněte na vysokou rychlost.
9 U sekacího nože používejte nízkou rychlost pro hrubší sekání a vysokou rychlost pro jemné sekání.
10 Mixovací tyč nepoužívejte déle než 3 minuty, metlu déle než 5 minut, sekací nůž déle než 30 sekund, a potom nechte motor 3 minuty vychladnout, než přístroj znovu použijete.

MIXOVACÍ TYČ

11 Obecně lze říci, že mixovací tyč dokáže to samé jako běžný mixér, a není tolik práce s umýváním. Slouží k výrobě majonézy, mléčných koktejlů, smoothies či ovocných nápojů v nádobce. Můžete také mísit, rozmělňovat či mixovat ingredience přímo v hrnci či míse, ve které chcete pokrm připravit.
12 Ať už používáte jakoukoliv nádobu, ujistěte se, že je na stabilním a rovném povrchu, a nádobu přidržujte volnou rukou, aby vám po pracovním povrchu necestovala.
13 Neponořujte mixovací tyč nad vrchní část rovnoběžné trubice.
14 Při použití přístroje v horkých tekutinách zajistěte, aby nůž neprorazil hladinu zešikma – tekutina by mohla z mísy/hrnce/nádoby vystříknout.

METLA

15 Zatlačte metlu do spodní části držadla metly.
16 Metlu vyjmete jednoduchým vytažením ze spodní části držadla metly.
✸ Neponořujte metlu za spodní část držadla metly.

SEKACÍ NŮŽ

17 Sekací nůž lze používat jako kuchyňského minirobota.
18 Dotýkejte se jen plastové části sekacího nože – na nůž prsty vůbec nesahejte.
19 Nůž zasuňte do mísy na vřeteno ve spodní části mísy.
20 Přidejte ingredience – mísu nenaplňujte nad rysku 450 ml.
21 Upevněte víko mísy – horní část sekacího nože zapadne do pohonu na spodní části víka.
22 Upevněte držadlo k horní části víka mísy.
23 Sekací nůž používejte jen v několikasekundových intervalech, jinak hrozí, že dojde k poničení.
24 Vytáhněte držadlo mixéru ze zásuvky a pak jej z víka vyjměte.
25 Víko z mísy lehce vyzvedněte – dávejte pozor, aby všechno steklo do nádoby.
26 Sekací nůž vytahujte jen za jeho plastovou část.

NÁDOBKA

27 Nádobku nenaplňujte více jak do poloviny.
28 Umístěte nádobku na stabilní a rovný pracovní povrch a přidržujte ji volnou rukou.
29 Z pracovní plochy ji nezvedejte a nedržte ji v ruce – pokud vám vyklouzne, zraníte se.

PÉČE A ÚDRŽBA

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

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 vhazovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

recepty

= hrst
= stroužek (stroužky)

koriandrové pesto

2 listy koriandru
2 česnek
60 g piniové oříšky
125 ml olivový olej
60 g parmazán – strouhaný

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

Recepty naleznete na našich internetových stránkách:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

nákresy	5 nôž	10 misa
1 nízka	6 nástavec na šľahaciu metlu	11 odmerka
2 vysoká	7 šľahacia metla	vhodný do umývačky riadu
3 rukoväť	8 viečko misy	
4 tyč	9 sekáčik	

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

1 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.
- Uchovávajte prístroj a kábel mimo dosahu detí.

Pri manipulácii s nožmi, vyprázdňovaní misy a čistení dávajte pozor, aby ste sa neporanili.

Nepridávajte horúce tekutiny (vyše 40°C), pretože môžu začať chrliť vplyvom náhleho nahromadenia pary.

2 Nesprávne používanie spotrebiča môže viesť k poraneniu.

3 Spotrebič vytiahnite zo zásuvky pred zložením, rozložením alebo čistením.

4 Pred zakladaním alebo zložením nástavcov vytiahnite prístroj zo zásuvky.

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

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

Rukoväť neponárajte do tekutín.

7 Nôž tyčového mixéra je ostrý a má vysoké otáčky.

8 Preto, aby ste sa vyhli vážnemu zraneniu:

a) nezapínajte ho, kým nie je nôž v nádobe s potravinou
b) vypnite ho pred vybratím z nádoby
c) nedotýkajte sa noža – ani pri čistení
d) nezapájajte do siete skôr, ako bezprostredne pred použitím
e) ihneď po použití vytiahnite zo zásuvky

9 Nepoužívajte tyčový mixér v horúcom oleji – aj mierne horúci olej môže spôsobiť ťažké popáleniny.

10 Misu napĺňajte iba tekutinami, ktorých teplotu dokážete zniesť (teplota tekutiny musí byť nižšia ako 40 °C).
11 Nepokúšajte sa drviť ľad, nepokúšajte sa sekať surové mäso, a dávajte veľký pozor na nože.
12 Nepoužívajte doplnky alebo vybavenie iné než tie, ktoré boli dodané.
13 Spotrebič nepoužívajte na iný účel než na ten, ktorý je popísaný v týchto inštrukciách.
14 Nepoužívajte tento spotrebič, keď je poškodený alebo má poruchu.

použitie len pre domácnosť

ZAKLADANIE/ZLOŽENIE NÁSTAVCOV

1 Odpojte prístroj z elektrickej siete.
2 Nadstavec pripevníte tak, že ho zatlačíte na koniec rukoväte a otočíte v smere hodinových ručičiek.
3 Nástavec zložíte tak, že stlačíte tlačidlá na stranách rukoväte, a vytiahnete nástavec von.

TLAČIDLÁ NA OVLÁDANIE RÝCHLOSTI

4 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
5 Vrchným tlačidlom zapnete prístroj na nízku rýchlosť, uvoľnením tlačidla ho vypnete.
6 Spodným tlačidlom zapnete prístroj na vysokú rýchlosť, uvoľnením vypnete.
7 S tyčovým mixérom používajte vysokú rýchlosť.
8 So šľahačom použite nízku rýchlosť na spojenie prísad, potom zmeňte na vysokú rýchlosť na miešanie.
9 Pri použití sekáčika použite nízku rýchlosť na hrubšie kúsky, a vyššiu rýchlosť na jemné posekanie.
10 Nepoužívajte tyčový mixér viac ako 3 minúty, šľahač viac ako 5 minút, sekáčik viac ako 30 sekúnd, potom nechajte motor pred opätovným použitím 3 minúty vychladnúť.

TYČOVÝ MIXÉR

11 Vo všeobecnosti dokáže tyčový mixér urobiť všetko, čo obyčajný mixér, ale rýchlejšie a s menej riadom – majonézu, mliečne koktaily, nátierky, alebo ovocné nápoje vo vysokej odmerke. Prísady môžete rozmixovať do požadovanej konzistencie v rajnici alebo nádobe, v ktorej ich budete variť.
12 Bez ohľadu na to, akú nádobu použijete, dbajte na to, aby bola položená na pevnom, rovnom podklade, a držte ju druhou rukou, aby ste zabránili jej pohybu po pracovnom povrchu.
13 Tyčový mixér neponárajte nižšie ako je vrch rovnej trubice.
14 Pri používaní v horúcich tekutinách nedovoľte, aby sa nôž dotkol povrchu v uhle, inak sa môže stať, že tekutina vystrekne von z misy/rajnice/nádoby.

ŠĽAHACIA METLA

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

SEKÁČIK

17 Sekáčik môžte použiť ako mini mixér.
18 Chyťte za plastovú časť sekáčika – prstami sa nepribližujte k nožu.
19 Zasuňte ho na stredový kolík v strede misy.
20 Pridajte suroviny – nenapĺňajte misu nad značku 450 ml.
21 Založte viečko misy – vrchná časť sekáčika zapadne do prevodovej jednotky v spodnej časti viečka.
22 Na viečko misy založte rukoväť.
23 Sekáčik používajte v impulzoch trvajúcich niekoľko sekúnd, inak riskujete jeho preťaženie.
24 Vytiahnite rukoväť zo zástrčky, potom odoberte rukoväť z viečka.
25 Jemne viečko nadvihnite z misy – dávajte pozor, aby akékoľvek kvapkajúce zvyšky spadli späť do nádoby.
26 Dvihnite sekáčik iba za plastovú časť.

ODMERKA

27 Nenapĺňajte odmerku do viac ako polovice jej objemu.
28 Položte na stabilný a rovný pracovný povrch, a pridržiavajte ju rukou.
29 Nedvíhajte ju z pracovného povrchu a nedržte ju v ruke – ak sa vyšmykne, poraníte sa.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

30 Prístroj vypnite a odpojte zo siete.
31 Dávajte veľký pozor na nože – nedotýkajte sa ich priamo, použite nylonovú kefku na umývanie riadu.
32 Povrch rukoväte vytrite mäkkou vlhkou handrou.
33 Koncovku tyčového mixéra s nožmi vyčistite v horúcej vode so saponátom, s nylonovou kefkou.
34 Šľahaciu metlu, sekáčik, misu a odmerku umývajte v teplej vode so saponátom.
35 Nástavec na šľahaciu metlu a viečko nádoby vyutierajte vlhkou handrou.
36 Udržiavajte ich v suchu, pretože sa v nich nachádzajú prevodové jednotky pre metlu a misu.

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.

recepty

= za hrsť
= strúčik (ov)

koriandrové pesto

2 koriandrové lístky
2 cesnak
60 g píniové oriešky
125 ml olivový olej
60 g parmezán, nastrúhaný

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

recepty nájdete na našej webstránke:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

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:

1 Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.

- Dzieci nie powinny używać lub bawić się urządzeniem.
- Przechowuj urządzenie i przewód z dala od dzieci.

Aby uniknąć obrażeń, przy opróżnianiu miski i czyszczeniu, ostrożnie obchodź się z nożami.

Nie wlewaj gorącego płynu (powyżej 40°C), gwałtownie wytworzona para wodna może go wyrzucić.

2 Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

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

4 Przed zakładaniem lub zdejmowaniem przystawek odłączyć urządzenie od sieci

5 Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

6 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.

7 Ostrze rozdrabniacza jest ostre i obraca się z dużą prędkością.

8 Dlatego, w celu uniknięcia poważnych obrażeń:

a) nie włączać, zanim ostrze nie znajdzie się w pojemniku z żywnością
b) wyłączyć przed wyjęciem ostrza z pojemnika z żywnością
c) nie dotykać ostrza, nawet w trakcie czyszczenia
d) włączać wtyczkę do sieci bezpośrednio przed używaniem urządzenia
e) odłączyć natychmiast po użyciu

9 Nie używać rozdrabniacza do gorącego oleju - olej nawet umiarkowanie gorący może spowodować poważne oparzenia.

10 Nie napełniaj miski niczym, co może oparzyć (tj. najlepsza temperatura cieczy poniżej 40 ° C).

11 Nie próbować kruszyć lodu, siekać surowe mięso i bardzo uważać na ostrza.

12 Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.

rysunki	5 ostrze	10 miska
1 mała	6 chwytacz trzepaczki	11 kielich
2 duża	7 trzepaczka	🫧 można myć w zmywarce
3 uchwyt	8 pokrywa miski	
4 rozdrabniacz	9 siekacz	

13 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
14 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

tylko do użytku domowego

⏏ ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE PRZYSTAWEK

1 Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
2 Aby założyć nasadkę, nałóż ją na koniec uchwytu i przekręć w prawo.
3 Aby zdjąć przystawkę, nacisnąć przyciski na boku uchwytu i wyciągnąć przystawkę z uchwytu.

👁 PRZYCISKI PRĘDKOŚCI

4 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
5 Naciśnij górny przycisk dla małych obrotów, zwolnij go, aby wyłączyć.
6 Naciśnij górny przycisk dla dużych obrotów, zwolnij go, aby wyłączyć.
7 Rozdrabniacz powinien pracować z dużą prędkością.
8 W przypadku trzepaczki, najpierw prędkość powinna być mała, do zamieszania składników, potem dużą do miksowania.
9 Używając siekacz stosuj niskie prędkości dla grubszych kawałków i większe prędkości do drobnego siekania.
10 Nie używać rozdrabniacza w sposób ciągły dłużej jak 3 minuty, trzepaczki dłużej jak 5 minut, siekacza dłużej jak 30 sekund; silnik powinien stygnąć przez 3 minuty przed ponownym włączeniem.

👁 ROZDRABNIACZ

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

👁 TRZEPACZKA

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

👁 SIEKACZ

17 Możesz użyć siekacza jako mini robota kuchennego.
18 Przytrzymać plastikową część siekacza – palce daleko od ostrzy.
19 Opuść do miski, na wrzeciono na dnie miski.
20 Dodaj składniki - nie wypełniaj miski powyżej znaku 450ml.
21 Założyć pokrywę miski - góra siekacza wchodzi w napę w dolnej części pokrywy.
22 Zamontować uchwyt na górnej części pokrywy miski.

23 Używać siekacza impulsowo przez kilka sekund z przerwami, inaczej ryzykuje się nadmierne rozdrobnienie żywności.
24 Odłączyć uchwyt od prądu, a następnie zdjąć z pokrywy.
25 Podnieść ostrożnie pokrywę z miski - uważać, aby wszystkie krople ściekły do dzbanka.
26 Podnieść siekacz chwytając za jego część plastikową.

KIELICH

27 Nie napełniaj kielicha więcej jak w połowie.
28 Ustawić na stabilnej, płaskiej powierzchni i przytrzymać wolną ręką.
29 Nie unosić ponad powierzchnię roboczą i nie trzymać go w ręku, jeśli się wyślizgnie, grozi poranieniem.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

30 Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.
31 Bardzo uważać na ostrza, nie dotykać ich ręką, użyć nylonowej szczoteczki do zmywania.
32 Powierzchnię uchwytu wytrzeć miękką wilgotną ściereczką.
33 Ostrze rozdrabniacza wymyć gorącą wodą z detergentem do naczyń przy pomocy szczoteczki nylonowej.
34 Myć trzepaczkę, siekacz, miskę i kubek w ciepłej wodzie z mydłem.
35 Przetrzyj chwytacz trzepaczki i pokrywę dzbanka wilgotną szmatką.
36 Staraj się, aby części były suche, zawierają przekładnie do trzepaczki i miski.

OCHRONA ŚRODOWISKA

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

przepisy kulinarne

= garść
= ząbek(ki)

pesto z kolendry

2 liście kolendry
2 czosnek
60 g orzeszki 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

crteži	5 oštrica	10 zdjela
1 niska	6 držač metlice	11 čaša
2 visoka	7 metlica	prikladno za pranje u perilici
3 ručka	8 poklopac posude	
4 štapni dio	9 rezač	

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 slijedeće:

1 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.

Da bi se izbjegla ozljeda, pazite kod rukovanja oštricama, pražnjenja zdjele i čišćenja.

Nemojte dodavati vruću tečnost (preko 40°C); usljed iznenadnog isparavanja može doći do njenog izbacivanja.

2 Pogrešna uporaba aparata može uzrokovati ozljedu.

3 Izvucite utikač iz utičnice prije sastavljanja, rastavljanja i čišćenja.

4 Isključite aparat iz utičnice prije postavljanja ili skidanja dodataka.

5 Nemojte ostavljati aparat bez nadzora dok je uključen u utičnicu.

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

Ne stavljajte ručku u tekućinu.

7 Oštrica štapa je oštra i okreće se velikom brzinom.

8 Stoga, da biste izbjegli ozbiljnu ozljedu:

a) ne uključujte uređaj dok oštrica nije u posudi s hranom
b) Isključite uređaj prije podizanja oštrice is posude s hranom
c) nemojte dodirivati oštricu – čak i kod čišćenja
d) nemojte uključivati napajanje osim neposredno pred uporabu
e) isključite napajanje odmah nakon uporabe

9 Ne koristite štapni mikser u toplom ulju – čak i umjereno vruće ulje može uzrokovati tešku opeklinu.

10 Nemojte puniti zdjelu s bilo čime što je toplije od onoga što možete ugodno držati u ruci (tj. tekućina hladnija od 40°C).

11 Nemojte pokušavati usitniti rižu, rezati svježe meso i budite jako pažljivi s oštricama.

12 Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.

13 Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.

14 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

isključivo za kućnu uporabu

⏏ STAVLJANJE/UKLANJANJE DODATAKA

1 Isključite uređaj.
2 Za postavljanje dodatka, gurnite ga na kraj ručke i okrenite u smjeru kazaljke na satu.
3 Za skidanje dodatka, okrenite u smjeru suprotnom od kazaljki na satu, zatim povucite dodatak s ručke.

TIPKE ZA BRZINU

4 Stavite utikač u utičnicu.
5 Pritisnite gornju tipku za nižu brzinu, otpustite je za isključivanje.
6 Pritisnite donju tipku za veću brzinu, otpustite je za isključivanje.
7 Koristite veću brzinu sa štapnim mikserom.
8 Pomoću metlice za tučenje, koristite niću brzinu za dodavanje u smjesu, zatim promijenite na višu brzinu za miješanje.
9 Za rezanje, koristite nižu brzinu za krupnije rezanje, a višu brzinu za sitnije rezanje.
10 Ne koristite štapni mikser dulje od 3 minute, metlicu za tučenje dulje od 5 minuta, rezač za više od 30 sekundi, zatim pustite da se motor ohladi 3 minute prije ponovne uporabe.

ŠTAPNI MIKSER

11 Općenito, štapni mikser može raditi sve što normalni blender može raditi, ali brže te zahtijeva manje pranja – napravite majonezu, voćni frape ili voćna pića u čaši. Možete miješati, napraviti pulpu ili pire od sastojaka u loncu ili zdjeli u kojoj ćete ih kuhati.
12 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.
13 Ne uranjajte štapni mikser preko vrha paralelno postavljene cijevi.
14 Kad ga koristite s vrućim tekućinama, pazite da oštrica ne uroni na površinu pod kutom, jer možete isprskati tekućinu izvan zdjele/posude.

METLICA ZA TUČENJE

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

REZAČ

17 Možete koristiti rezač kao mini uređaj za obradu hrane.
18 Držite plastični dio rezača – držite prste podalje od oštrice.
19 Spustite ga u zdjelu, preko osovine na dnu zdjele.
20 Dodajte sastojke – nemojte prelaziti oznaku od 450 ml.
21 Postavite poklopac zdjele – gornji dio rezača sjedne u pogon ispod poklopca.
22 Postavite ručku na gornji dio poklopca posude.
23 Koristite rezač na mahove od nekoliko sekundi, u suprotnom se izlažete opasnosti od pretjeranog rada.
24 Isključite ručku s napona, zatim skinite ručki s poklopca.
25 Lagani podignite poklopac sa zdjele – pazite da kapljice padnu u zdjelu.
26 Podižite rezač samo za plastični dio.

ČAŠA

27 Nemojte puniti čašu više od polovice.
28 Postavite je na stabilnu, ravnu površinu i držite je slobodnom rukom.
29 Ne podižite je s površine i držite je u ruci – ako padne, povrijedit ćete se.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

30 Isključite aparat i izvucite kabel iz utičnice.
31 Pazite s oštricama – nemojte s njima rukovati direktno, koristite najlonsku četku za pranje.
32 Obrišite površine mekom mokrom krpom.
33 Očistite oštricu štapnog dijela u vrućoj vodi sa sapunicom, pomoću najlonske četke.

34 Operite metlicu, rezač, zdjelu i čašu u toploj vodi sa sapunicom.
35 Obrišite držač štapnog dijela i poklopac zdjele mokrom krpom.
36 Pokušajte ih držati suhim, jer sadrže pogonske dijelove za metlicu i zdjelu.

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.

recepti

= žlica (15 ml)
= čajna žličica (5 ml)
= režanj (režnjevi)
= pregršt

umak od rajčice s komadićima

½ luk
½ crvena paprika
½ zelene paprike
1 češnjaka
¼ crvenog feferona (bez sjemenki)
1 peršina
400 g rajčice (iz limenke)
½ maslinovog ulja
4 pirea od rajčice
½ soli

Nasjeckajte na komadiće luk, crvenu papriku, zelenu papriku, češanj, feferon i peršin. Dodajte rajčicu, maslinovo ulje, pire od rajčice i sol. Miješajte 5 sekundi. Za 8 porcije.

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:

1 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.

Telesnim poškodbam se izognite tako, da pazite pri delu z noži, praznjenju sklede in čiščenju.

Ne dodajajte vroče tekočine (nad 40 °C), saj lahko brizgne zaradi nenadnega nastajanja pare.

2 Zloraba naprave lahko povzroči telesne poškodbe.

3 Pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem napravo odklopite.

4 Pred namestitvijo ali odstranjevanjem priključkov napravo odklopite.

5 Priklopljene naprave ne puščajte brez nadzora.

6 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.

7 Nož na paličnem delu je oster in se vrti z veliko hitrostjo.

8 Zaradi tega se izognite hudim telesnim poškodbam na naslednji način:

a) Naprave ne vključite, dokler ni v posodi s hrano.
b) Napravo izključite, preden nož dvignete iz posode s hrano.
c) Ne dotikajte se noža – niti pri čiščenju.
d) Naprave ne priklopite, dokler je ne začnete uporabljati.
e) Napravo odklopite takoj po uporabi.

9 Paličnega olja ne uporabljajte v vročem olju – tudi zmerno segreto olje lahko povzroči hude opekline.

10 Sklede ne napolnite z vsebino nad temperaturo, ki jo še zlahka prenesete (npr. tekočine naj imajo temperaturo pod 40 °C).

11 Ne poskušajte drobiti leda, ne poskušajte sekati surovega mesa in bodite izredno previdni z noži.

12 Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.

13 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.

14 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

samo za gospodinjsko uporabo

risbe	5 nož	10 skleda
1 nizka	6 držalo metlice	11 merilna posoda
2 velika	7 metlica	primerno za pomivanje v pomivalnem stroju
3 ročaj	8 pokrov sklede	
4 palični del	9 sekljalnik	

NAMESTITEV/ODSTRANJEVANJE PRIKLJUČKOV

1 Napravo odklopite.
2 Če želite namestiti priključek, ga potisnite na konec ročaja in zavrtite v desno.
3 Če želite odstraniti priključek, pritisnite gumba na strani ročaja in potegnite priključek z ročaja.

GUMBA ZA HITROST

4 Vtič vstavite v električno vtičnico.
5 Pritisnite zgornji gumb za manjšo hitrost in ga spustite, da napravo izključite.
6 Pritisnite spodnji gumb za večjo hitrost in ga spustite, da napravo izključite.
7 S paličnim delom uporabite veliko hitrost.
8 Pri metlici najprej uporabite nizko hitrost, da zmešate sestavine, potem pa preklopite na veliko hitrost za stepanje.
9 Pri sekljalniku uporabite manjšo hitrost za bolj grobo, veliko pa za bolj fino sekljanje.
10 Paličnega dela ne uporabljajte več kot 3 minuti, metlice ne uporabljajte več kot 5 minut in sekljalnika ne uporabljajte več kot 30 sekund. Po vsakokratni uporabi pustite motor, da se 3 minuti hladi, preden napravo znova uporabite.

PALIČNI DEL

11 S paličnim delom lahko običajno storite vse, kar lahko storite z mešalnikom, le hitreje in z manj pranja posode – v merilni posodi si pripravite majonezo in napitke z mlekom, sadjem ali obojim. Sestavine lahko premešate ali pasirate kar v posodi, v kateri jih boste skuhali.
12 Ne glede na vrsto poskrbite, da je posoda na stabilni in ravni površini, pri tem pa jo podprite s prosto roko, da preprečite njeno premikanje po delovni površini.
13 Paličnega dela ne potopite več kot do vrha cevi z vzporednimi stranicami.
14 Kadar ga uporabljate v vročih tekočinah, ne pustite, da bi se nož dvignil nad gladilno, saj lahko pride do brizganja tekočine iz posode.

METLICA

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

SEKLJALNIK

17 Sekljalnik lahko uporabite kot majhen kuhinjski robot.
18 Držite za del sekljalnika, ki je iz umetne mase – prste imejte varno oddaljene od noža.
19 Spustite ga v posodo nad nastavek na dnu posode.
20 Dodajte sestavine – posode ne napolnite preko oznake za 450 ml.
21 Namestite pokrov posode – zgornji del sekljalnika se prilega v pogonski del na spodnji strani pokrova.
22 Na vrh pokrova posode namestite ročaj.
23 Sekljalnik uporabljajte z nekajsekundnimi vklopi, saj lahko sicer s sekljanjem pretiravate.
24 Odklopite kabel in s pokrova odstranite ročaj.
25 Pokrov previdno dvignite s posode – pazite, da morebitne kaplje padejo v vrč.
26 Sekljalnik dvignite samo za del iz umetne mase.

MERILNA POSODA

27 Posode ne napolnite več kot do polovice.
28 Merilno posodo namestite na stabilno ravno delovno površino in jo podprite s prosto roko.
29 Ne dvignite je z delovne površine, saj se lahko v primeru zdrsa posode poškodujete.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

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

ZAŠČITA OKOLJA

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

recepti

= za dlan
= stroki

koriandrov pesto

2 listi koriandra
2 česen
60 g pinjole
125 ml oljčno olje
60 g parmezan, nariban

Koriander, česen, pinjole in polovico olja obdelajte do gladke mase. Prelijte v veliko skledo. Vmešajte parmezan. Dodajte olje, da uravnate gostoto: Za pomakanje: gosto. Za preliv: srednje. Za omako za testenine: redko.

recepti so na voljo na našem spletnem mestu:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

σχέδια	5 σύστημα λεπίδων	10 μπολ
1 χαμηλή.	6 βάση χτυπητηριού	11 κύπελλο δοσομέτρησης
2 υψηλή	7 χτυπητήρι	πλένεται σε πλυντήριο πιάτων
3 χειρολαβή	8 καπάκι μπολ	
4 ράβδος	9 κόπτης	

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:

1 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.

Προς αποφυγή τραυματισμού, προσέξτε όταν πιάνετε τις λεπίδες, όταν αδειάζετε το μπολ και όταν καθαρίζετε.

Μην προσθέτετε θερμά υγρά (άνω των 40°C), καθώς μπορεί να πεταχτούν έξω λόγω απότομης δημιουργίας ατμού.

2 Σε περίπτωση κακής χρήσης της συσκευής μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.

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

4 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση εξαρτημάτων.

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

6 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.

7 Η λεπίδα της ράβδου είναι αιχμηρή και περιστρέφεται με υψηλή ταχύτητα.

8 Συνεπώς, για την αποφυγή σοβαρού τραυματισμού:

1) μην ενεργοποιείτε τη ράβδο εάν η λεπίδα δεν βρίσκεται εντελώς μέσα στο σκεύος φαγητού
2) απενεργοποιήστε τη ράβδο προτού την αφαιρέσετε από το σκεύος φαγητού

3) μην αγγίζετε τη λεπίδα – ακόμα και κατά τον καθαρισμό
4) να συνδέετε τη συσκευή στο ρεύμα ακριβώς πριν από τη χρήση
5) να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα αμέσως μετά από τη χρήση

9 Μη χρησιμοποιείτε τη ράβδο σε καυτό λάδι – ακόμα και το σχετικά ζεστό λάδι μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.
10 Μη γεμίζετε το μπολ με υλικά που είναι τόσο καυτά ώστε να καίγεστε όταν τα πιάνετε (δηλ. θερμοκρασία υγρών κάτω των 40°C).
11 Μην προσπαθήσετε να θρυμματίσετε πάγο, να ψιλοκόψετε ωμό κρέας και φροντίστε να είστε πολύ προσεκτικοί με τις λεπίδες.
12 Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
13 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
14 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

αποκλειστικά για οικιακή χρήση

⏏ ΤΟΠΟΘΈΤΗΣΗ/ΑΦΑΊΡΕΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΆΤΩΝ

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

ΤΑ ΚΟΥΜΠΙΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

4 Συνδέστε το φις στην πρίζα.
5 Πατήστε το πάνω κουμπί για χαμηλή ταχύτητα, απελευθερώστε το για απενεργοποίηση.
6 Πατήστε το κάτω κουμπί για υψηλή ταχύτητα, απελευθερώστε το για απενεργοποίηση.
7 Χρησιμοποιήστε υψηλή ταχύτητας με τη ράβδο.
8 Με το χτυπητήρι, χρησιμοποιήστε χαμηλή ταχύτητα στην αρχή και κατόπιν υψηλή ταχύτητα για την ανάμειξη.
9 Με τον κόπτη, να χρησιμοποιείτε χαμηλή ταχύτητα για πιο χοντρή κοπή και υψηλή ταχύτητα για ψιλοκόψιμο.
10 Μη χρησιμοποιείτε τη ράβδο συνεχόμενα για περισσότερα από 3 λεπτά, το χτυπητήρι για περισσότερα από 5 λεπτά, τον κόπτη για περισσότερα από 30 δευτερόλεπτα. Αφήστε το μοτέρ να κρυώσει για 3 λεπτά προτού τα χρησιμοποιήσετε εκ νέου.

Η ΡΆΒΔΟΣ

11 Σε γενικές γραμμές, η ράβδος μπορεί να κάνει οτιδήποτε κάνει και ένα τυπικό μπλέντερ, αλλά γρηγορότερα και με λιγότερο πλύσιμο – παρασκευή μαγιονέζας, μιλκσέικ, smoothie ή φρουτοποτά στο κύπελλο δοσομέτρησης. Μπορείτε να ψιλοκόψετε, να αναμείξετε ή να πολτοποιήσετε συστατικά σε μια λεκάνη ή το μπολ όπου θα ετοιμάσετε το φαγητό.
12 Όποιο σκεύος και να χρησιμοποιήσετε, βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια και να το κρατάτε με το ελεύθερο χέρι σας ώστε να το αποτρέψετε από το να πέσει από την επιφάνεια εργασίας.
13 Μη βυθίσετε τη ράβδο παραπάνω από το επάνω μέρος στον σωλήνα της παράλληλης πλευράς.
14 Όταν χρησιμοποιείτε τη ράβδο σε καυτά υγρά, μην αφήνετε τη λεπίδα να βγαίνει στην επιφάνεια των υγρών σε γωνία, διότι μπορεί να πιτσιλιστεί υγρό έξω από το μπολ/λεκάνη/σκεύος.

ΤΟ ΧΤΥΠΗΤΉΡΙ

15 Σπρώξτε το χτυπητήρι μέσα στο κάτω μέρος της βάσης χτυπητηριού.
16 Για την αφαίρεση του χτυπητηριού, απλώς τραβήξτε από το κάτω μέρος της βάσης χτυπητηριού.

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

Ο ΚΟΠΤΗΣ

17 Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον κόπτη ως μίνι επεξεργαστή τροφών.
18 Πιάστε το πλαστικό μέρος του κόπτη – κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από το σύστημα λεπίδων.
19 Τοποθετήστε τον μέσα στο μπολ, πάνω από τον άξονα στο κάτω μέρος του μπολ.
20 Προσθέστε τα συστατικά – μην υπερβείτε την ένδειξη 450 ml του μπολ.
21 Τοποθετήστε το καπάκι του μπολ – το επάνω μέρος του κόπτη προσαρτάται μέσα στο σύστημα κίνησης που βρίσκεται στην εσωτερική πλευρά του καπακιού.
22 Προσαρτήστε τη χειρολαβή στο επάνω μέρος του καπακιού του μπολ.
23 Χρησιμοποιήστε τον κόπτη με διακεκομμένες κινήσεις για μερικά δευτερόλεπτα, διαφορετικά μπορεί να υπερθερμανθεί.
24 Αποσυνδέστε τη χειρολαβή από το ρεύμα και αφαιρέστε την από το καπάκι.
25 Αφαιρέστε προσεκτικά το καπάκι από το μπολ – φροντίστε οι τυχόν σταγόνες μείγματος να πέσουν μέσα στην κανάτα.
26 Αφαιρέστε τον κόπτη κρατώντας τον από το πλαστικό μέρος μόνο.

ΤΟ Κ΄ΥΠΕΛΛΟ ΔΟΣΟΜΈΤΡΗΣΗΣ

27 Μη γεμίζετε το κύπελλο δοσομέτρησης περισσότερο από τη μέση.
28 Τοποθετήστε το επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια και κρατήστε το με το ελεύθερο χέρι σας.
29 Μην το σηκώσετε από την επιφάνεια εργασίας και το κρατήσετε στο χέρι σας – εάν σας γλιστρήσει, μπορεί να τραυματιστείτε.

ΦΡΟΝΤΊΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΉΡΗΣΗ

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

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

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

συνταγές

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

γλυκόξινη σάλτσα

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

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

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

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:

1 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 sérülések elkerülése érdekében óvatosan járjon el a kések kezelése, a tál kiürítése és a tisztítás során.

Ne töltsön be forró (40°C-nál melegebb) folyadékot, mert az a hirtelen párolgástól kicsaphat.

2 A készülék helytelen használata sérülést okozhat.

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

4 Húzza ki a készüléket a konnektorból, mielőtt a tartozékokat hozzáillesztené vagy eltávolítaná.

5 Ne hagyja a készüléket őrizetlenül, amíg be van dugva.

6 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.

7 A mixerrúdon található kés éles és nagy sebességgel forog.

8 A súlyos sérülések elkerülése érdekében:

a) ne kapcsolja be a készüléket, amíg a kés az ételtartályban van.
b) kapcsolja ki a készüléket, mielőtt a kést kiemelné az ételtartályból.
c) ne érintse meg a kést, még akkor se, amikor tisztítja
d) csak a használat előtt dugja be a készüléket a konnektorba
e) használat után azonnal húzza ki a készüléket a konnektorból

9 Ne használja forró olajban a mixerrudat – még a mérsékelten forró olaj is komoly égési sérülést okozhat.

10 Ne töltsön a tálba olyan forró anyagokat, amelyeket nem tud kényelmesen megfogni (vagyis a folyadék legyen 40°C-nál hidegebb).

11 Ne próbáljon meg jeget vágni, nyers húst aprítani és nagyon ügyeljen a késekre.

12 Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.

rajzok		
1 alacsony	5 kés	10 tál
2 magas	6 habverő tartó	11 mérőpohár
3 fogantyú	7 habverő	mosogatógépben mosható
4 mixerrúd	8 tál fedele	
	9 aprító	

13 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
14 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

csak háztartási használatra

TARTOZÉKOK ILLESZTÉSE/ELTÁVOLÍTÁSA

1 Húzza ki a készüléket az aljzatból.
2 A szerkezet rögzítéséhez nyomja azt a fogantyú vége felé, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba.
3 A tartozék eltávolításához nyomja meg a fogantyú oldalán található gombokat, és húzza ki a tartozékot a fogantyúból.

SEBESSÉG GOMBOK

4 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
5 Az alacsony sebességhez nyomja le a felső gombot, a kikapcsoláshoz engedje fel.
6 A magas sebességhez nyomja le az alsó gombot, a kikapcsoláshoz engedje fel.
7 A mixxerrúd használatakor magas sebességet alkalmazzon.
8 Habverő használatakor alacsony sebességen vegyítse a keveréket, majd a keveréshez kapcsoljon magas sebességre.
9 Az aprítóval használjon alacsony sebességet a durva aprításhoz, és magas sebességet a finom aprításhoz.
10 Ne használja a mixerrudat 3 percnél, a habverőt 5 percnél, az aprítót 30 másodpercnél hosszabb ideig, ezt követően hagyja 3 percig hűlni a motort mielőtt újra használná.

A MIXERRÚD

11 Általánosságban a mixerrúd mindenre képes, amire egy hagyományos robotgép, de gyorsabb és kevesebbet kell mosogatni – majonézt, tejturmixokat, gyümölcsturmixokat vagy gyümölcsitalokat is készíthet a mérőpohárban. A lábosban vagy tálban olyan hozzávalókat keverhet, apríthat vagy pépesíthet, amelyeket meg kíván majd főzni.
12 Bármilyen tartályt is használ, bizonyosodjon meg róla, hogy stabil, sima felületen van, és tartsa azt a szabadon lévő kezével, hogy megakadályozza a munkafelületről való elmozdulását.
13 Ne merítse a mixerrudat a párhuzamos oldalú cső tetején túl.
14 Amikor a mixerrudat forró folyadékokban használja, ne engedje, hogy a kés a folyadék felszínével ferdén érintkezzen, mert kifröcskölhet a tálból/lábosból/tartályból.

A HABVERŐ

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

AZ APRÍTÓ

17 Az aprítót mini ételfeldolgozóként is használhatja.
18 Az aprító műanyag részeit fogja – tartsa távol az ujjait a késtől.
19 Engedje le a tálba, a tál alján levő tengely felé.
20 Adja hozzá a hozzávalókat – ne töltse túl a tálat az 450 ml-es jelen.
21 Tegye rá a tál fedelét – az aprító felső része belemegy a fedél alsó részén levő meghajtóba.
22 Tegye a fogantyút a tál fedelére.
23 Néhány másodperces megszakításokkal használja az aprítót, különben túlterhelheti.

24 Húzza ki a fogantyút, majd távolítsa el a fogantyút a fedőről.
25 Emelje fel a fedelet finoman a tálról – ügyeljen arra, hogy a cseppek a kancsóba essenek.
26 Az aprítót csak a műanyag részeinél emelje fel.

MÉRŐPOHÁR

27 A felénél jobban ne töltse meg a mérőpoharat.
28 Helyezze azt stabil, sima munkafelületre, és tartsa a szabadon lévő kezével.
29 Ne emelje fel a munkafelületről és tartsa a kezében – ha megcsúszik, megsértheti magát.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

30 Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a konnektorból.
31 Óvatosan bánjon a késekkel – ne érjen hozzájuk közvetlenül, használjon műanyag kefét.
32 Finom, nedves ruhával törölje át a fogantyú felületét.
33 A mixerrúd kés felőli végét meleg szappanos vízben tisztítsa meg műanyag kefével.
34 Mossa el a habverőt, az aprítót, a tálat és a mérőpoharat meleg, mosószeres vízben.
35 Törölje le a habverő tartót és a kancsó fedelét egy nedves ruhával.
36 Próbálja meg szárazon tartani őket, mivel ezek tartalmazzák a habverő és a tál sebességváltóit.

KÖRNYEZETVÉDELEM

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

receptek

= maroknyi
= gerezd

koriander pesztó

2 koriander levelek
2 fokhagyma
60 g fenyőmagok
125 ml olívaolaj
60 g reszelt parmezán

Mixelje össze a koriandert, a fokhagymát, fenyőmagvakat és az olaj felét, míg sima nem lesz. Tegye át egy nagy tálba. Keverje bele a parmezánt. Adjon hozzá olajat, hogy a megfelelő állagú legyen: Mártáshoz: sűrű. Bevonathoz: közepes. Tészta szószhoz: híg.

recepteket weboldalunkon talál:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

çizimler	5 bıçak	10 hazne
1 düşük	6 çırpıcı yuvası	11 hazne
2 yüksek	7 çırpıcı	bulaşık makinesinde yıkanabilir
3 sap	8 hazne kapağı	
4 blender ayağı	9 doğrayıcı	

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

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

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

- Çocuklar cihazı kullanmamalı veya onunla oyun oynamamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu, çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun.

Yaralanmaları önlemek için, bıçakları tutarken, hazneyi boşaltırken ve temizlik yaparken dikkatli olun.

Ani buhar çıkışı nedeniyle sıçrayabileceğinden, sıcak sıvı (40°C üzeri) eklemeyin.

2 Cihazın yanlış biçimde kullanılması, yaralanmalara yol açabilir.

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

4 Eklentileri takmadan veya çıkarmadan önce cihazın fişini prizden çekin.

5 Cihazı, elektrik prizine takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.

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

Sapı sıvıya daldırmayın.

7 Blender bıçağı keskindir ve yüksek hızda döner.

8 Bu nedenle oluşabilecek ciddi yaralanmalardan kaçınmak için:
   a) cihazı, bıçak yiyecek kabının içine tamamen girene dek çalıştırmayın,
   b) bıçağı yiyecek kabından çıkarmadan önce cihazı kapatın,
   c) bıçağa temizleme sırasında dahi asla dokunmayın,
   d) cihazı kullanmaya başlamadan hemen önce prize takın,
   e) cihazı kullandıktan hemen sonra prizden çıkarın,

9 Blender ayağını kızgın yağ içinde kullanmayın, sıcak yağ ciddi yanıklara yol açabilir.

10 Hazneyi, elinizle rahatça işleyebileceğiniz herhangi bir şeyden (örn. 40°C'nin altında sıcaklığa sahip sıvı) daha sıcak bir madde ile doldurmayın.

11 Blender ile buz kırmaya ve çiğ et doğramaya çalışmayın ve bıçaklara çok dikkat edin.

12 Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.

13 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
14 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

sadece ev içi kullanım

⏏ EKLENTILERI TAKMA/ÇIKARMA

1 Cihazın fişini prizden çekin.
2 Bir ataşman takmak için, sapın ucuna kadar itin ve saat yönünde çevirin.
3 Eklentiyi çıkarmak için, sapın yan tarafındaki düğmelere basın ve eklentiyi çekerek saptan ayırın.

HIZ DÜĞMELERİ

4 Fişi prize takın.
5 Düşük hız için üstteki düğmeye basın, düşük hızı kapatmak için düğmeyi yeniden serbest bırakın.
6 Yüksek hız için alttaki düğmeye basın, yüksek hızı kapatmak için düğmeyi yeniden serbest bırakın.
7 Blender ayağını, yüksek hızda çalıştırın.
8 Çırpıcı ile çalışırken, karışımı bütünleştirmek için düşük hızı tercih edin, ardından karıştırmak için yüksek hıza geçin.
9 Doğrayıcıyla kaba, iri taneli doğrama elde etmek için düşük hız ve ince, küçük taneli doğrama elde etmek için yüksek hız kullanın.
10 Blender ayağını 3 dakikadan, çırpıcıyı 5 dakikadan, doğrayıcıyı 30 saniyeden uzun süre kullanmayın ve yeniden kullanmaya başlamadan önce, motorun soğuması için 3 dakika bekleyin.

BLENDER AYAĞI

11 Genelde blender ayağı, normal bir blenderin yapabileceği her şeyi yapabilir, ancak daha hızlıdır ve daha az bulaşık çıkarır; mayonez, milkshake, smoothies veya meyveli içecekler haznenin içinde yapılır. Malzemeleri, pişireceğiniz tencere veya kasenin içinde karıştırabilir, çırpabilir veya ezebilirsiniz.
12 Hangi kabı kullanırsanız kullanın, kabın sağlam ve düz bir yüzey üzerinde olmasına dikkat edin ve kabı, çalışma tezgahının üzerinde hareket etmemesi için serbest elinizle destekleyin.
13 Blender ayağını, paralel kenarlı borunun üst kısmı diğer tarafa geçecek şekilde sıvıya daldırmayın.
14 Cihazı sıcak sıvılarda kullanırken, bıçağın yüzeye eğimle temas etmesine izin vermeyin, kase/tencere/kap dışına sıvı sıçratabilirsiniz.

ÇIRPICI

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

DOĞRAYICI

17 Doğrayıcıyı, bir mini mutfak robotu olarak kullanabilirsiniz.
18 Doğrayıcının plastik kısmını kavrayın; parmaklarınızı bıçaktan mümkün olduğunca uzak tutun.
19 Hazneye, haznenin tabanındaki milin üzerine indirin.
20 Malzemeyi ekleyin; hazneyi 450 ml işaretinin üzerinde doldurmayın.
21 Haznenin kapağını takın; doğrayıcının tepe kısmı, kapağın alt tarafındaki döndürme mekanizmasına oturacaktır.
22 Sapı, hazne kapağının üzerine takın.
23 Doğrayıcıyı, fasılalı olarak birkaç saniye boyunca çalıştırın, aksi takdirde yiyeceği aşırı işleme tehlikesi doğar.
24 Sapın fişini prizden çekin ve kapaktan çıkarın.
25 Kapağı hazneden yavaşça kaldırın; sürahiye damla düşmemesine dikkat edin.

26 Doğrayıcıyı, sadece plastik kısmından tutarak kaldırın.

HAZNE

27 Hazneyi en fazla yarısına kadar doldurun.
28 Kabı sağlam ve düz bir çalışma tezgahının üzerine yerleştirin ve serbest elinizle destekleyin.
29 Çalışma tezgahından kaldırarak elinizde tutmayın; elinizden kaydığı takdirde kendinizi yaralayabilirsiniz.

TEMİZLİK VE BAKIM

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

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.

yemek tarifleri
= bir avuç
= sarımsak dişi (dişleri)

kişnişli pesto
2 kişniş yaprakları
2 sarımsak
60 g çam fıstığı
125 ml zeytinyağı
60 g Parmesan, rendelenmiş

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

web sitemizde yemek tarifleri de verilmektedir:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Citiţi instrucţiunile, păstraţi-le într-un loc sigur; dacă daţi aparatul altcuiva, nu uitaţi să daţi şi instrucţiunile. Îndepărtaţi toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANŢĂ

Respectaţi măsurile de siguranţă de bază, inclusiv:

1 Acest aparat poate fi folosit de către persoane cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experienţă şi cunoştinţe dacă sunt supravegheate/instruite şi înţeleg pericolele la care se supun.

- Copiii nu trebuie să folosească sau să se joace cu aparatul.
- Nu lăsaţi aparatul şi cablul la îndemâna copiilor.

Pentru a evita rănirea, fiţi precauţi atunci când manevraţi lamele, goliţi vasul şi curăţaţi aparatul.

Nu adăugaţi lichide fierbinţi (peste 40°C), acestea s-ar putea să stropească din cauza aburilor.

2 Utilizarea incorectă a aparatului poate produce leziuni.

3 Scoateţi aparatul din priză înainte de asamblare, dezasamblare sau curăţare.

4 Înainte de a monta sau demonta accesoriile, scoateţi aparatul din priză.

5 Nu lăsaţi aparatul nesupravegheat atunci când este în funcţiune.

6 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 introduceţi mânerul în lichid.

7 Lama axului este ascuţită şi se roteşte cu viteză mare.

8 În concluzie, pentru a evita rănirile grave:

a) nu porniţi aparatul până când lama nu se află în interiorul recipientului pentru alimente
b) opriţi aparatul înainte de a ridica lama de pe recipientul pentru alimente
c) nu atingeţi lama – nici măcar atunci când o curăţaţi
d) nu băgaţi aparatul în priză decât imediat înainte de folosire
e) scoateţi-l din priză imediat după folosire

9 Nu utilizaţi axul în ulei fierbinte – chiar şi uleiul doar puţin fierbinte poate cauza arsuri grave.

10 Nu umpleţi vasul cu produse prea fierbinţi pe care nu le puteţi manevra fără probleme (spre ex., lichide cu temperatură mai mare de 40°C).

11 Nu încercaţi să spargeţi gheaţă, nu încercaţi să tăiaţi carne crudă şi aveţi grijă la lame.

12 Nu folosiţi alte accesorii sau ataşamente decât cele furnizate de noi.

13 Nu folosiţi aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucţiuni.

14 Nu operaţi aparatul dacă este stricat sau nu funcţionează corect.

exclusiv pentru uz casnic

schițe	5 lamă	10 vas
1 mică	6 suport tel	11 pahar
2 mare	7 tel	se poate spăla în mașina de spălat vase
3 mâner	8 capacul vasului	
4 ax	9 tocător	

MONTAREA/DEMONTAREA ACCESORIILOR

1 Scoateți aparatul din priză.
2 Pentru a monta un accesoriu, împingeți-l în capătul mânerului, apoi rotiți-l în sensul acelor de ceasornic.
3 Pentru a demonta accesoriul, apăsați butonul de pe partea laterală a mânerului şi împingeți-l pentru a-l scoate de pe mâner.

BUTOANELE DE VITEZĂ

4 Băgați întrerupătorul în priză.
5 Apăsați butonul de sus pentru viteză redusă, eliberați-l pentru a opri.
6 Apăsați butonul de jos pentru viteză mare, eliberați-l pentru a opri.
7 Pentru ax, folosiți cea mai mare viteză.
8 Pentru tel, folosiți viteză mică, pentru a încorpora amestecul, apoi comutați pe viteză mare, pentru a amesteca.
9 Pentru tocător, folosiți viteza mică pentru bucăți mari, şi viteza mare pentru bucăți mici.
10 Nu folosiți axul mai mult de 3 minute, telul mai mult de 5 minute, tocătorul mai mult de 30 secunde, apoi lăsați motorul să se răcească timp de 3 minute înainte de a-l folosi din nou.

AXUL

11 În general, axul poate face tot ceea ce poate face un blender normal, însă mai rapid, şi necesitând spălare mai facilă – la maioneză, milkshake-uri sau băuturi din fructe în pahar. Puteți amesteca, scoate pulpa sau face piure din ingrediente, din cratița sau bolul în care le veți găti.
12 Indiferent de recipientul pe care îl folosiți, asigurați-vă că este aşezat pe o suprafață stabilă, plată, şi țineți-l cu mâna ca să nu cadă de pe suprafața de lucru.
13 Nu introduceți axul prin partea superioară a tubului plasat lateral paralel.
14 Atunci când utilizați axul în lichide fierbinți, nu lăsați lama să atingă suprafața, deoarece riscați să pulverizați lichid în afara bolului/tigăii/recipientului.

TELUL

15 Împingeţi telul în capătul suportului pentru tel.
16 Pentru a scoate telul nu trebuie decât să îl trageţi de pe capătul suportului pentru tel,
✸ Nu introduceți telul prin partea inferioară a suportului.

TOCĂTORUL

17 Puteți folosi tocătorul pe post de mini robot de bucătărie.
18 Țineți partea din plastic a tocătorului – aveți grijă să nu atingeţi lama cu degetele.
19 Introduceți-l în vas, peste axul din partea de jos a vasului.
20 Adăugați ingredientele – nu depăşiți limita marcată de 450 ml.
21 Puneți capacul vasului - partea de sus a tocătorului se montează în angrenajul din partea de sub capac.
22 Montați mânerul pe partea de sus a capacului vasului.
23 Folosiți tocătorul în ture de câteva secunde, altfel riscați să tocați prea tare.
24 Deconectați mânerul, apoi îndepărtați mânerul de pe capac.
25 Ridicați uşor capacul de pe vas – aveți grijă să nu cadă nicio picătură în vas.
26 Țineți tocătorul numai de partea din plastic.

PAHARUL

27 Nu umpleţi paharul mai mult de jumătate.
28 Aşezaţi-l pe o suprafaţă de lucru stabilă, plată, şi ţineţi-l cu mâna liberă.
29 Nu îl ridicaţi de pe suprafaţa de lucru şi nu îl ţineţi în mână – dacă alunecă, vă veţi răni.

ÎNGRIJIRE ŞI ÎNTREŢINERE

30 Opriţi aparatul şi scoateţi-l din priză.
31 Fiţi foarte atenţi cu lamele - nu le manevraţi direct, folosiţi o perie din nailon.
32 Ştergeţi suprafeţele mânerului cu o cârpă uşor umedă.
33 Curăţaţi capătul lamei axului în apă fierbinte cu detergent, folosind o perie din nailon.
34 Spălaţi telul, tocătorul, vasul şi paharul în apă caldă cu detergent.
35 Ştergeţi suportul pentru tel şi capacul vasului cu o cârpă umedă.
36 Încercaţi să le ţineţi uscate, deoarece conţin mecanisme pentru tel şi vas.

PROTEJAREA MEDIULUI

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

reţete

= un pumn
= căţel/căţei

pesto de coriandru

2 frunze de coriandru
2 usturoi
60 g seminţe de pin
125 ml ulei de măsline
60 g Parmezan, ras

Procesaţi coriandrul, usturoiul, seminţele de pin şi jumătate din cantitatea de ulei până când se înmoaie. Transferaţi amestecul într-un castron mare. Adăugaţi parmezanul şi amestecaţi. Adăugaţi ulei pentru a ajusta consistenţa. Pentru sos: consistent. Pentru garnitură: mediu. Pentru sos de paste: subţire.

reţete disponibile pe site-ul nostru web
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

илюстрации	5 острие	10 купа
1 ниска	6 държач на телта за разбиване	11 градуирана чаша
2 висока	7 тел за разбиване	пригоден за миене в съдомиялна машина
3 дръжка	8 капак на каната	
4 приставка за пасиране	9 приставка за надробяване	

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:

1 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.

За да избегнете нараняване, внимавайте при ползване на остриетата, изпразване на купата и почистване.

Не добавяйте гореща течност (над 40°C), тъй като това може да доведе до внезапно изпускане на пара.

2 Неправилната употреба на уреда може да доведе до нараняване.

3 Изключете уреда от контакта преди сглобяване, разглобяване или почистване.

4 Изключете уреда от контакта, преди да поставяте или сваляте приставките.

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

6 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.

7 Острието на приставката за пасиране е остро и се върти с висока скорост.

8 Затова, за да избегнете сериозно нараняване:

a) не включвайте, докато острието не е вътре в съда за храната.
b) изключете, преди да повдигнете острието от съда за храната.
c) не докосвайте острието – дори, когато го почиствате
d) не включвайте в контакта, докато не сте започнали да го използвате
e) изключете от контакта веднага след употреба

9 Не използвайте приставката за пасиране в горещо олио – дори умерено горещото олио може да предизвика голямо изгаряне.

10 Не запълвайте купата със съдържание, което е прекалено горещо, за да я държите (т.е. течност с температура под 40°C).
11 Не се опитвайте да натрошавате лед, не се опитвайте да накълцате сурово месо и внимавайте много с остриетата.
12 Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
13 Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
14 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

само за домашна употреба

ПОСТАВЯНЕ/СВАЛЯНЕ НА ПРИСТАВКИ

1 Изключете уреда от захранването.
2 За да поставите една приставка я вкарайте до края на дръжката и я завъртете по посока на часовниковата стрелка.
3 За да свалите приставката, натиснете бутоните отстрани на дръжката и издърпайте приставката от дръжката.

БУТОНИТЕ ЗА СКОРОСТТА

4 Включете щепсела в захранващия контакт.
5 Натиснете горния бутон за ниска скорост и го пуснете, за да изключите.
6 Натиснете долния бутон за висока скорост и го пуснете, за да изключите.
7 Използвайте висока скорост с приставката за пасиране.
8 С телта за разбиване използвайте ниска скорост, за да уеднаквите сместа, после я сменете с висока скорост за смесването.
9 При приставката за надробяване използвайте бавната скорост за по-едро надробяване, а бързата скорост – за фино надробяване.
10 Не използвайте приставката за пасиране за повече от 3 минути, тела за разбиване за повече от 5 минути, приставката за надробяване за повече от 30 секунди, след това оставете двигателят да се охлади за 3 минути, преди да го използвате отново.

РЪКОХВАТКАТА

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

ТЕЛТА ЗА РАЗБИВАНЕ

15 Притиснете телта за разбиване към дъното на държача на телта за разбиване.
16 За да свалите телта за разбиване, просто я издърпайте от дъното на държача на телта за разбиване.

✸ Не потапяйте телта за разбиване след дъното на държача на телта за разбиване.

ПРИСТАВКАТА ЗА НАДРОБЯВАНЕ

17 Можете да използвате приставката за надробяване като мини кухненски робот.
18 Дръжте пластмасовата част на приставката за надробяване – пазете пръстите си достатъчно далеч от острието.
19 Поставете я в купата, върху шпиндела на дъното на купата.
20 Добавете съставките – не пълнете купата над маркировката 450ml.

21 Поставете капака на купата – горната част на приставката за надробяване се вмества в задвижването от долната страна на капака.
22 Поставете дръжката отгоре върху капака на купата.
23 Използвайте приставката за надробяване на импулси от по няколко секунди, иначе рискувате да я претоварите.
24 Изключете дръжката от контакта, след това свалете дръжката от капака.
25 Повдигайте внимателно капака на купата – внимавайте да не попаднат капки в каната.
26 Повдигайте приставката за надробяване само за пластмасовата част.

ГРАДУИРАНАТА ЧАША

27 Не пълнете градуираната чаша повече от половината.
28 Разположете върху стабилна, равна работна повърхност и я подкрепяйте със свободната си ръка.
29 Не я повдигайте от работната повърхност и не я дръжте в ръката си - ако се изплъзне, ще се нараните.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

30 Изключете уреда и го извадете от контакта.
31 Много внимавайте с остриетата – не работете директно с тях, използвайте найлонова почистваща четка.
32 Избършете повърхностите на дръжката с мека влажна кърпа.
33 Почиствайте режещият край на приставката за пасиране с гореща вода и сапун, и с найлонова четка.
34 Мийте телта за разбиване, приставката за надробяване, купата и мерителната чаша с топла сапунена вода.
35 Избърсвайте държача на телта за разбиване и капака на каната с мека кърпа.
36 Опитайте се да ги запазите сухи, тъй като в тях се намират предавателните кутии за телта за разбиване и за купата.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

рецепти

= шепа
= скилидка(и)

песто с кориандър

2 листа от кориандър
2 чесън
60 g борови ядки
125 ml зехтин
60 g Пармезан, настърган

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

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

1 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.

To avoid injury, take care handling the blades, emptying the bowl, and cleaning.

Don't add hot liquid (over 40°C), as it may be ejected due to sudden steaming.

2 Misuse of the appliance may cause injury.

3 Unplug the appliance before assembly, disassembly, or cleaning.

4 Unplug the appliance before fitting or removing attachments.

5 Don't leave the appliance unattended while plugged in.

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

Don't put the handle in liquid.

7 The wand blade is sharp and it rotates at high speed.

8 So, to avoid serious injury:

a) don't switch on till the blade is inside the food container
b) switch off before lifting the blade from the food container
c) don't touch the blade – even when cleaning
d) don't plug in till just before use
e) unplug immediately after use

9 Don't use the wand in hot oil – even moderately hot oil can cause a nasty burn.

10 Don't fill the bowl with anything hotter than you can comfortably handle (i.e. liquid temperature below 40°C).

11 Don't try to chip ice, don't try to chop raw meat, and take great care with the blades.

12 Don't fit an attachment or accessory other than those we supply.

13 Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.

14 Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.

household use only

FITTING/REMOVING ATTACHMENTS

1 Unplug the appliance.

2 To fit an attachment, push it on to the end of the handle, and turn it clockwise.

3 To remove the attachment, turn it anti-clockwise, then pull the attachment off the handle.

diagrams		
1 low	5 blade	10 bowl
2 high	6 whisk holder	11 beaker
3 handle	7 whisk	dishwasher safe
4 wand	8 bowl lid	
	9 chopper	

THE SPEED BUTTONS

4 Put the plug into the power socket.
5 Press the top button for low speed, release it to switch off.
6 Press the bottom button for high speed, release it to switch off.
7 Use high speed with the wand.
8 With the whisk, use low speed to incorporate the mixture, then change to high speed for mixing.
9 With the chopper, use low speed for a coarser chop, and high speed for a fine chop.
10 Don't use the wand for more than 3 minutes, the whisk for more than 5 minutes, the chopper for more than 30 seconds, then let the motor cool for 3 minutes before using it again.

THE WAND

11 Generally, the wand can do anything a normal blender can do, but faster, and with less washing up – make mayonnaise, milkshakes, smoothies, or fruit drinks in the beaker. You can blend, pulp or purée ingredients in the pan or bowl you're going to cook them in.
12 Whatever container you use, make sure it's on a stable, flat surface, and support it with your free hand, to prevent it wandering over the work surface.
13 Don't immerse the wand past the top of the parallel-sided tube.
14 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.

THE WHISK

15 Push the whisk into the bottom of the whisk holder.
16 To remove the whisk, simply pull it out of the bottom of the whisk holder,
✸ Don't immerse the whisk past the bottom of the whisk holder.

THE CHOPPER

17 You can use the chopper as a mini food processor.
18 Hold the plastic part of the chopper – keep your fingers well clear of the blade.
19 Lower it into the bowl, over the spindle in the bottom of the bowl.
20 Add the ingredients – don't fill the bowl above the 450ml mark.
21 Fit the bowl lid – the top of the chopper fits into the drive in the underside of the lid.
22 Fit the handle to the top of the bowl lid.
23 Use the chopper in bursts of a few seconds, otherwise you risk overdoing it.
24 Unplug the handle, then remove the handle from the lid.
25 Lift the lid gently from the bowl – take care that any drips fall into the bowl.
26 Lift the chopper only by the plastic part.

THE BEAKER

27 Don't fill the beaker more than about half full.
28 Sit it on a stable, flat work surface, and support it with your free hand.
29 Don't lift it off the work surface and hold it in your hand – if it slips, you'll hurt yourself.

CARE AND MAINTENANCE

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

ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

recipes

= handful
= clove(s)

coriander pesto

2 coriander leaves
2 garlic
60 g pine nuts
125 ml olive oil
60 g Parmesan, grated

Process the coriander, garlic, pine nuts and half the oil till smooth. Transfer to a large bowl. Stir in the Parmesan. Add oil to adjust the consistency: For a dip: thick. For a topping: medium. For pasta sauce: thin.

recipes are available on our website:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

25 ارفع الغطاء من الوعاء برفق – احرص على عدم سقوط أي قطرات في الإبريق.
26 ارفع القاطعة فقط بالجزء البلاستيكي.

الدورق

27 لا تملأ الدورق أكثر من حوالي نصفه الكامل.
28 ضعه على سطح عمل مستو ثابت وأسنده بيدك.
29 لا ترفعه من على سطح العمل وأمسكه في يدك - فسوف تؤذي نفسك إذا انزلق.

العناية والصيانة

32 أوقف الجهاز وافصله.
33 توخي الحذر الشديد مع الشفرات - لا تتعامل معها مباشرة واستخدم فرشاة غسيل من النايلون.
34 امسح أسطح المقبض بقطعة قماش مبللة ناعمة.
35 نظف طرف شفرة العصا في ماء صابوني ساخن بفرشاة من النايلون.
36 اغسل المضرب والقاطعة والوعاء والدورق في ماء صابوني دافئ.
37 امسح حامل المضرب وغطاء الإبريق بقطعة قماش مبللة.
38 حاول إبقاءها جافة لأنها تحتوي على علب تروس المضرب والإبريق.
39 لا تضع أي جزء من الجهاز في غسالة صحون.

رمز سلة المهملات على العجلة

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

13 لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررة في التعليمات.
14 لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

للاستعمال المنزلي فقط

تركيب/إخراج الملحقات

1 افصل الجهاز.
2 لتركيب ملحق، ادفعه على طرف المقبض وأدره في اتجاه عقارب الساعة.
3 لإخراج الملحق، أدره عكس اتجاه عقارب الساعة ثم اسحب الملحق من المقبض.

أزرار السرعة

4 ضع القابس في مقبس الطاقة.
5 اضغط الزر العلوي للسرعة المنخفضة واتركه للإيقاف.
6 اضغط الزر العلوي للسرعة العالية واتركه للإيقاف.
7 استخدم السرعة العالية مع العصا.
8 استخدم سرعة منخفضة مع المضرب لدمج الخليط ثم قم بالتغيير إلى سرعة عالية للخلط. والمضرب بسرعة منخفضة مثالي لعمل المايونيز.
9 بالقاطعة، استخدم سرعة منخفضة للفرم الخشن وسرعة عالية للفرم الناعم..
10 لا تستخدم العصا لأكثر من 3 دقائق والمضرب لأكثر من 5 دقائق والقاطعة لأكثر من 30 ثانية ثم دع الموتور يبرد لمدة 3 دقائق قبل استخدامه مرة أخرى.

العصا

11 وعموما، يمكن أن تقوم العصا بأي شيء يقوم به الخلاط العادي ولكن بشكل أسرع وغسيل أقل - قم يعمل المايونيز وعصائر اللبن أو مشروبات العصير أو مشروبات الفاكهة في الدورق. ويمكنك خلط مكونات اللب أو البوريه في مقلاة أو وعاء ستقوم بطهيه فيه.
12 ومهما كان الوعاء الذي تستخدمه، تأكد من وضعه على سطح مستو ثابت وأسنده بيدك لمنعه من الحركة على سطح العمل.
13 لا تغمر العصا بعد أعلى الأنبوب المتوازي الجانبين.
14 عند استخدام الشفرة في سوائل ساخنة، لا تدعها تكسر السطح بزاوية حيث قد ترش سائلا خارج الوعاء

المضرب

15 ادفع المضرب في الجزء السفلي لحامل المضرب.
16 ولإخراج المضرب، اسحبه من الجزء السفلي لحامل المضرب،
✵ لا تغمر المضرب بعد الجزء السفلي لحامل المضرب.

القاطعة

17 يمكنك استخدام القاطعة كمعالج طعام صغير.
18 أمسك الجزء البلاستيكي للقاطعة – اجعل أصابعك بعيدة عن الشفرة.
19 أنزله في الوعاء على عمود الدوران في أسفل الوعاء.
20 أضف المكونات – لا تملأ الوعاء فوق علامة 450 مللي لتر.
21 قم بتركيب غطاء الوعاء – يتم تركيب أعلي القاطعة في المحرك في الجانب السفلي للغطاء.
22 قم بتركيب المقبض بأعلى غطاء الوعاء.
23 استخدم القاطعة على نوبات تستغرق بضع ثوان، وإلا فإنك تخاطر بتحميلها أكثر من اللازم.
24 افصل المقبض ثم أخرج المقبض من الغطاء.

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

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

STOP اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

1 يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.

- يجب ألا يستخدم الأطفال الجهاز أو يعبثوا به.
- اجعل الجهاز والكبل بعيدا عن متناول الأطفال.

لتجنب الإصابة، تعامل بحرص مع الشفرات وأثناء تفريغ الوعاء والتنظيف.

لا تقم بإضافة سائل ساخن (أكثر من 40 درجة مئوية) فقد يتم طرده بسبب التبخير المفاجئ.

2 يمكن أن يسبب إساءة استخدام الجهاز إصابات.

3 افصل الجهاز قبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.

4 افصل الجهاز قبل تركيب أو إخراج الملحقات.

5 لا تترك الجهاز مهملا خلال اتصاله بالتيار.

6 إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

لا تضع المقبض في سائل.

7 شفرة العصا حادة وتدور بسرعة عالية.

8 لذا، لتجنب إصابة خطيرة:

1) لا تقم بالتشغيل إلى أن تصبح الشفرة داخل وعاء الطعام
2) الإيقاف قبل رفع الشفرة من وعاء الطعام
3) لا تلمس الشفرة - حتى عند تنظيفها
4) لا تقم بالتوصيل لحين قبل الاستخدام مباشرة
5) قم بالفصل بعد الاستخدام مباشرة

9 لا تستخدم العصا في زيت ساخن - فحتى الزيت متوسط السخونة يمكن أن يؤدي إلى حرق سيئ.

10 لا تملأ الوعاء بأي شيء أكثر سخونة مما تستطيع التعامل معه بشكل مريح (أي درجة حرارة السائل أقل من 40 درجة مئوية).

11 لا تحاول تقطيع الثلج ولا تحاول تقطيع اللحوم النيئة وتوخي الحذر الشديد مع الشفرات.

12 لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.

552-195