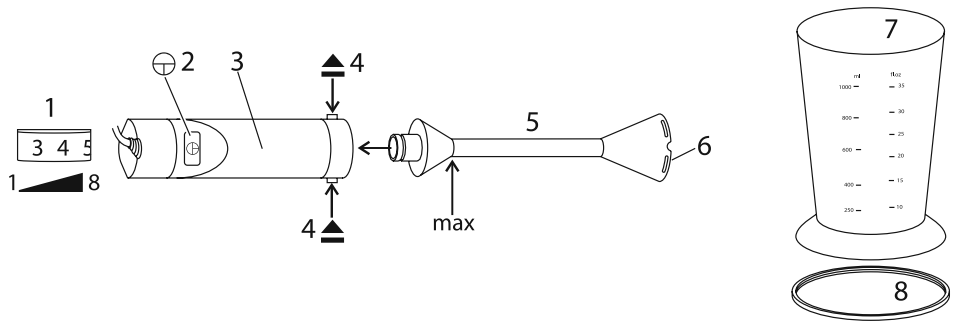




Russell Hobbs



instructions	2	ИНСТРУКЦИИ (Русский)	24
Bedienungsanleitung	4	pokyny	26
mode d'emploi	6	inštrukcie	28
instructies	8	instrukcja	30
istruzioni per l'uso	10	uputstva	32
instrucciones	12	navodila	34
instruções	14	οδηγίες	36
brugsanvisning	16	utasítások	38
bruksanvisning	18	talimatlar	40
instruksjoner	20	instrucțiuni	42
ohjeet	22	ИНСТРУКЦИИ (Български)	44



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

important safeguards

Follow basic safety precautions, including:

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



household use only

fitting/removing attachments

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

switch

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

speed control

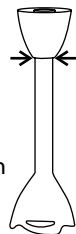
- 5 Turn the speed control to the speed you want.

drawings	3 handle	6 blade
1 speed control	4 button	7 beaker
2 switch	5 wand	8 non-slip base

- 6 The range is from 1 (low) to 8 (high).
- 7 Generally, large quantities, thick mixes, and a high ratio of solids to liquids suggest longer timings and slower speeds.
- 8 Smaller quantities, thinner mixes, and more liquids than solids suggest shorter timings and higher speeds.
- 9 Don't use the appliance continuously for more than 2 minutes. After 2 minutes use, let it rest for 2 minutes before carrying on.

the wand

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



the beaker

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

care and maintenance


- 17 Clean the appliance after each use.
- 18 Switch the appliance off, and unplug it.
- 19 Take great care with the blades – don't handle them directly, use a nylon washing-up brush.
- 20 Wipe the handle surfaces with a soft damp cloth.
- 21 Don't put the handle in water or any other liquid.
- 22 Clean the blade end of the wand in hot soapy water, with a nylon brush.
- 23 You may wash the beaker and the non-slip base in warm soapy water.
- 24 Don't put any part of the appliance in a dishwasher.
- 25 Don't use harsh or abrasive cleaning agents or solvents.

wheelie bin symbol

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





recipes

 = handful

 = clove(s)

coriander pesto

- 2  coriander leaves
- 60 g pine nuts
- 60 g Parmesan, grated

- 2  garlic
- 125 ml olive oil

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

recipes are available on our website:

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

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

Wichtige Sicherheitshinweise

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

- 1 Dieses Gerät ist nur von einem verantwortungsvollen Erwachsenen zu benutzen. Das Gerät darf nur außer Reichweite von Kindern benutzt bzw. aufbewahrt werden.
- 2 Das Grundgerät darf weder in eine Flüssigkeit getaucht, noch im Badezimmer, in der Nähe von Wasser oder im Freien verwendet werden.
- 3 Das Messer des Mixerstabes ist scharf und dreht sich sehr schnell.
- 4 Um Verletzungen zu vermeiden, sollten Sie folgende Punkte beachten:
 - 1) Schalten Sie das Gerät nicht ein, solange sich das Messer noch außerhalb des Mixbehälters befindet.
 - 2) Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Messer aus dem Mixbehälter heben.
 - 3) Beim Mixen von heißen Flüssigkeiten darf das Messer des Mixerstabes nicht schräg gehalten werden, da sonst Flüssigkeit aus dem Messbecher spritzen kann.
 - 4) Berühren Sie in keinem Fall die Messerklinge – auch nicht beim Reinigen.
 - 5) Verbinden Sie das Gerät erst kurz vor der Benutzung mit dem Netz.
 - 6) Ziehen Sie nach Benutzung des Gerätes sofort den Netzstecker.
 - 7) Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät auseinander bauen bzw. reinigen.
 - 8) Stecken Sie das Gerät aus, bevor Sie den Mixerstab anbringen oder entfernen.
 - 9) Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt liegen, solange der Netzstecker nicht gezogen ist.
- 5 Der Mixerstab darf nicht zum Rühren von heißem Öl verwendet werden, da dieses - auch wenn es nur mäßig warm ist - schwere Verbrennungen verursachen kann.
- 6 Versuchen Sie allerdings nicht, Eis oder rohes Fleisch zu hacken und achten Sie insbesondere darauf, dass die Klingen nicht beschädigt werden.
- 7 Legen Sie das Kabel so, dass es nicht überhängt und man nicht darüber stolpern bzw. sich nicht darin verfangen kann.
- 8 Am Gerät dürfen keine anderen Aufsätze oder Zubehörteile angebracht werden als die von uns gelieferten.
- 9 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in dieser Anleitung beschriebenen Verwendungszwecken.
- 10 Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.
- 11 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsververtretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.



Nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet

Anbringen/Abnehmen von Zubehörteilen

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes, bevor Sie den Mixerstab anbringen oder entfernen.
- 2 Um den Mixerstab anzubringen, drücken Sie ihn von unten auf das Grundgerät.
- 3 Um den Mixerstab zu entfernen, drücken Sie die seitlich am Grundgerät angebrachten Tasten und ziehen Sie den Mixerstab ab.

Knopf ⊕

- 4 Drücken Sie den Knopf um den Motor zu starten, lassen Sie ihn los, um das Gerät wieder auszuschalten. Das Gerät nicht länger als 2 Minuten ununterbrochen laufen lassen. Nach 2 Minuten Betrieb das Gerät 2 Minuten lang abkühlen lassen, bevor Sie es wieder in Gang setzen.

Geschwindigkeitsregler

- 5 Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen.
- 6 Die Bandbreite reicht von 1 (niedrig) bis 8 (hoch).

Zeichnungen	3 Grundgerät	6 Messer
1 Geschwindigkeitsregler	4 Taste	7 Messbecher
2 Knopf	5 Mixerstab	8 rutschfeste Basis

7 Im Allgemeinen benötigen größere Mengen oder dickflüssigere Mischungen mit einem größeren Anteil an festen Bestandteilen längere Zubereitungszeiten bei geringerer Rührgeschwindigkeit.

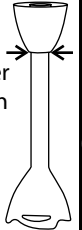
8 Für kleinere Mengen oder dünnflüssigere Mischungen mit einem geringeren Anteil an festen Bestandteilen werden kürzere Zubereitungszeiten bei höheren Rührgeschwindigkeiten empfohlen.

Mixerstab

9 Der Mixerstab kann im Allgemeinen wie ein normaler Mixer genutzt werden (z.B. für Mayonnaise, Milchshakes, Smoothies, Fruchtsäfte im Messbecher), allerdings arbeitet er schneller und verursacht weniger Abwasch. Außerdem können Sie die Zutaten direkt in der Pfanne oder Schüssel mischen oder pürieren, in der Sie diese zubereiten möchten.

10 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.

11 Tauchen Sie den Stabmixer nicht weiter als bis zum oberen Ende des Rohrs in Flüssigkeiten.



Messbecher

12 Befüllen Sie den Messbecher nicht über die angegebene 1000 ml Markierung hinaus, um ein Überlaufen des Inhalts zu vermeiden.

13 Stellen Sie den Becher auf eine ebene Arbeitsfläche und halten Sie ihn mit der freien Hand fest.

14 Lassen Sie den Becher auf der Arbeitsfläche stehen, heben Sie ihn nicht hoch. Sie könnten sich verletzen, wenn er aus der Hand rutscht.

15 Zur Aufbewahrung können Sie die rutschfeste Basis als Deckel verwenden.

Reinigung und Pflege

16 Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

17 Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.

18 Achten Sie besonders auf die Klingen – berühren Sie diese nie direkt, benutzen Sie zur Reinigung eine Nylonbürste.

19 Wischen Sie die Oberfläche des Gehäuses mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab.

20 Legen Sie das Grundgerät weder in Wasser noch in irgendeine andere Flüssigkeit.

21 Reinigen Sie die Klinge des Mixerstabes in warmem Seifenwasser mit einer Nylonbürste.

22 Messbecher und rutschfeste Basis können in warmer Seifenlauge gereinigt werden.

23 Das Grundgerät und seine Einzelteile dürfen nicht in einer Spülmaschine gereinigt werden.

24 Benutzen Sie bitte keine ätzenden oder scheuernden Reinigungs- oder Lösungsmittel.

Mülltonnen Symbol

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



Süß-saure Soße

5 = Teelöffel

2 Schalotten

1 1/2 = Sojasoße

1 1/2 = Tomatenpüree

1/2 = Esslöffel

2 Ein kleines Stück Ingwer, geschält

2 1/2 = Weißweinessig

1 = Zehe/Zehen

1 = Knoblauchzehen

1 1/2 = Senf

Verrühren Sie alles zu einer cremigen Masse. Servieren Sie die Mischung mit Huhn oder Fisch bzw. als Dip.

Rezepte finden Sie auf unserer Website:

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

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

précautions importantes

Prenez des précautions essentielles comme:

- 1 Cet appareil doit uniquement être utilisé par un adulte responsable. Utilisez et rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- 2 N'immergez pas la poignée dans du liquide, n'utilisez pas l'appareil dans une salle de bains, à proximité d'une source d'eau ou à l'extérieur.
- 3 La lame du batteur est affûtée et tourne à grande vitesse.
- 4 Donc, afin d'éviter tout risque de blessure grave :
 - a) ne le mettez pas en marche tant que la lame n'est pas dans le récipient
 - b) éteignez-le avant de retirer la lame du récipient
 - c) 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
 - d) ne touchez pas la lame, même pour la nettoyer
 - e) branchez-le uniquement avant de l'utiliser
 - f) débranchez-le immédiatement après utilisation
 - g) débranchez-le avant de le démonter et/ou de le nettoyer
 - h) débranchez-le avant d'adapter ou de retirer le batteur
 - i) ne laissez pas l'appareil branché sans surveillance
- 5 N'utilisez pas le batteur dans de l'huile bouillante ; même une huile tiède peut provoquer de graves brûlures.
- 6 N'essayez pas de piler de la glace ou de hacher de la viande crue et faites attention aux lames.
- 7 Branchez le cordon de sorte qu'il ne pende pas et qu'il n'y ait aucun risque de trébucher dessus.
- 8 N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- 9 N'utilisez pas l'appareil dans un autre but que celui décrit dans ces instructions.
- 10 N'enroulez pas le cordon autour du mixeur.
- 11 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- 12 Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.



pour un usage domestique uniquement

adaptation/retrait des accessoires

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

interrupteur

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

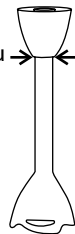
contrôle de vitesse

- 5 Réglez le contrôle de vitesse sur la vitesse souhaitée.
- 6 L'intervalle se situe entre 1 (lent) et 8 (rapide).
- 7 En général, de grandes quantités, des mélanges épais et un plus grand nombre d'aliments solides que de liquides sous-entendent des temps de mixage plus longs et des vitesses plus réduites.
- 8 De petites quantités, des mélanges plus fins et plus d'aliments liquides que de solides sous-entendent des temps de mixage plus courts et des vitesses plus élevées.
- 9 N'utilisez pas l'appareil de façon continue pendant plus de 2 minutes. Après 2 minutes, laissez-le se reposer pendant 2 minutes avant de continuer.

schémas	3 poignée	6 lame
1 contrôle de vitesse	4 bouton	7 gobelet doseur
2 interrupteur	5 batteur	8 pied anti-éclaboussure

le batteur

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



le gobelet doseur

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

soins et entretien

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Eteignez l'appareil et débranchez-le.
- Faites attention aux lames ; ne les manipulez pas directement, utilisez une brosse en nylon.
- Essuyez les surfaces de la poignée avec un tissu doux et humide.
- Ne plongez pas la poignée dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Nettoyez l'extrémité de la lame du batteur dans de l'eau chaude savonneuse, avec une brosse en nylon.
- Vous pouvez laver le gobelet doseur et la base antidérapante dans de l'eau chaude savonneuse.
- Ne pas laver dans un lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de solvants ou d'agents nettoyants abrasifs ou rêches.


symbole poubelle barrée

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





recettes

 = poignée

 = gousse

pesto à la coriandre

- 2  feuilles de coriandre
- 60 g de pignons de pin
- 60 g de Parmesan râpé

- 2  d'ail
- 125 ml d'huile d'olive

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

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

des recettes sont disponibles sur notre site Web:

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

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

belangrijke veiligheidsmaatregelen

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

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



uitsluitend huishoudelijk gebruik

plaatsen/verwijderen van hulpstukken

- 1 Trek de stekker van het apparaat uit voordat u de staaf aanbrengt of verwijdert.
- 2 Breng de staaf aan door deze op het uiteinde van het handvat te drukken.
- 3 Verwijder de staaf door op de knoppen aan de zijkant van het handvat te drukken en de staaf uit het handvat te trekken.

schakelaar

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

snelheidsregelaar

- 5 Zet de snelheidsregelaar op de gewenste snelheid.
- 6 Het bereik loopt van 1 (laag) tot 8 (hoog).
- 7 Gewoonlijk stemmen grote hoeveelheden, dikke mengsels en een hoge verhouding van vaste stoffen tot vloeistoffen overeen met een langere timing en langzamere snelheden.
- 8 Kleinere hoeveelheden, dunnere mengsels en meer vloeistoffen dan vaste stoffen stemmen overeen met een kortere timing en hogere snelheid.
- 9 Gebruik het apparaat maximaal 2 minuten achter elkaar. Laat de motor na 2 minuten minstens 2 minuten afkoelen voordat u verder gaat.

afbeeldingen	3 handvat	6 mesje
1 snelheidsregelaar	4 toets	7 mengbeker
2 schakelaar	5 staaf	8 antislip basis

de staaf

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



de mengbeker

- Niet vullen boven het 1000 ml teken, om te vermijden dat het overloopt.
- Plaats hem op een stabiel, vlak werkvlak en ondersteun hem met de vrije hand.
- Laat hem op de werkoppervlakte staan – als hij uitglijdt kan u zich kwetsen.
- Voor opslag kunt u de antislip basis gebruiken als deksel.

zorg en onderhoud


- Reinig het apparaat na ieder gebruik.
- Schakel het apparaat uit en trek dan de stekker uit het stopcontact.
- Pas heel goed op met de mesjes – raak ze nooit rechtstreeks aan en gebruik een nylon afwasborstel.
- Poets de oppervlakte van het handvat met een zachte vochtige doek.
- Plaats het handvat nooit in water of een andere vloeistof.
- Maak het uiteinde van de staaf schoon in een warm zeepsopje met een nylon borstel.
- De maatbeker en de antislip basis zijn wasbaar met een warm sopje.
- Plaats geen enkel onderdeel van het apparaat in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen harde schuur- of oplosmiddelen.

symbool van vuilcontainer

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




receptjes

 = handenvol

 = teen

koriander pesto

2  korianderblaadjes

2  look

60 g pijnboompitten

125 ml olijfolie

60 g geraspte parmezaan

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

u vindt recepten op onze website:

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

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

norme di sicurezza importanti

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

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



solo per uso domestico

applicare e rimuovere gli accessori

- 1 Scollegare l'apparecchio prima di montare o smontare il frullatore ad immersione.
- 2 Per montare il frullatore ad immersione, spingerlo fino all'estremità del manico.
- 3 Per togliere il frullatore ad immersione, premere i pulsanti sul lato del manico e tirarlo dal manico.

interruttore ⊕

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

selettore di velocità

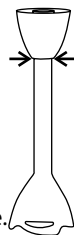
- 5 Posizionare il selettore di velocità alla velocità desiderata.
- 6 La gamma va da 1 (bassa) a 8 (alta).
- 7 Generalmente, grandi quantità, miscele spesse e ingredienti solidi in proporzione maggiore rispetto agli ingredienti liquidi richiedono un tempo di preparazione più lungo e una velocità ridotta.

immagini	3 manico	6 lama
1 selettore di velocità	4 pulsante	7 bicchiere
2 interruttore	5 frullatore ad immersione	8 base anti scivolo

- 8 Quantità ridotte, miscele meno dense e ingredienti liquidi in proporzione maggiore rispetto agli ingredienti solidi richiedono un minore tempo di preparazione e una velocità elevata.
 9 Non usare l'apparecchio in continuazione per più di 2 minuti. Dopo averlo usato per 2 minuti, lasciarlo riposare per altri 2 minuti prima di continuare.

il frullatore ad immersione

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



il bicchiere

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

cura e manutenzione

- 17 Pulire l'apparecchio dopo l'uso.
 18 Spegnerne l'apparecchio e togliere la spina.
 19 Maneggiare le lame con cura, non lavarle direttamente a mano, ma utilizzare una spazzola in setole di nylon.
 20 Asciugare la superficie del manico con uno straccio morbido.
 21 Non immergere il manico in acqua o in qualsiasi altro liquido.
 22 Pulire la lama all'estremità del frullatore ad immersione in acqua calda con sapone e con una spazzola in setole di nylon.
 23 È possibile lavare il bicchiere e la base anti scivolo in acqua calda saponata.
 24 Non mettere nessuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie.
 25 Non utilizzare prodotti forti, abrasivi o solventi.

simbolo bidone della spazzatura su ruote

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



ricetta

= manciata

= spicchio

pesto al coriandolo

2 foglie di coriandolo

2 d'aglio

60 g di pinoli

125 ml d'olio di oliva

60 g parmigiano grattugiato

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

le ricette sono disponibili sul nostro sito:

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

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

seguridad importante

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

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



sólo para uso doméstico

insertar/quitar accesorios

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

interruptor ⊕

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

control de velocidad

- 5 Gire el control de velocidad para seleccionar la velocidad deseada.
- 6 El rango es de 1 (bajo) a 8 (alto).
- 7 En general, las cantidades elevadas, mezclas espesas y una elevada proporción de sólidos frente a líquidos sugieren programaciones más largas y velocidades más lentas.
- 8 Las cantidades inferiores, mezclas más finas y más proporción de líquidos que de sólidos sugieren programaciones más cortas y velocidades superiores.

ilustraciones	3 mango	6 cuchilla
1 control de velocidad	4 botón	7 vaso
2 interruptor	5 varilla	8 base antideslizante

9 No use el aparato continuamente por más de 2 minutos. Después de usarlo por 2 minutos, déjelo descansar por 2 minutos antes de a continuar.

la varilla

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



el vaso

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

cuidado y mantenimiento

- 17 Limpie el aparato cada vez que lo use.
- 18 Apague el aparato y desenchúfelo.
- 19 Tenga mucho cuidado con las cuchillas - no las coja directamente, use un cepillo de nilón para limpiar.
- 20 Pase un paño suave húmedo por las superficies del mango.
- 21 No ponga el mango en agua ni en ningún otro líquido.
- 22 Limpie la cuchilla en agua templada jabonosa con un cepillo de nilón.
- 23 Puede lavar el vaso y la base antideslizante con agua caliente y jabón.
- 24 No ponga ninguna parte del aparato en el lavavajillas
- 25 No use agentes de limpieza abrasivos ni solventes.

símbolo de un contenedor con ruedas

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



recetas

= puñado

= diente

pesto de cilantro

2 hojas de cilantro

2 de ajo

60 g de piñones

125 ml aceite de oliva

60 g queso Parmesano rallado

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

Póngalo en un bol mayor. Mezcle el queso Parmesano. Añada aceite para modificar la

consistencia: Para mojar: espesa Para cobertura: media Para salsa para pasta: clara

en nuestra página web encontrará recetas:

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

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

medidas de precaução importantes

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo:

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



apenas para uso doméstico

colocar/retirar acessórios

- 1 Desligue o aparelho da corrente antes de encaixar ou remover a varinha.
- 2 Para encaixar a varinha, empurre-a para a extremidade do cabo.
- 3 Para remover a varinha, prima os botões na lateral do cabo, e puxe a varinha para fora do cabo.

interruptor ⊕

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

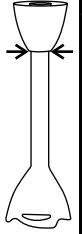
controlo de velocidade

- 5 Gire o controlo de velocidade para a velocidade que pretende.
- 6 O intervalo está compreendido entre 1 (baixa) e 8 (alta).
- 7 Geralmente as grandes quantidades, misturas espessas e uma grande percentagem de sólidos em relação aos líquidos sugerem tempos mais prolongados e velocidades mais lentas.
- 8 As quantidades menores, as misturas menos espessas e a maior quantidade de líquidos sugerem tempos mais curtos e velocidades superiores.
- 9 Não utilize o aparelho continuamente por um período superior a 2 minutos. Depois de estar 2 minutos a funcionar, deixe repousar durante 2 minutos antes de continuar.

desenhos	3 cabo	6 lâmina
1 controlo de velocidade	4 botão	7 copo
2 interruptor	5 varinha	8 base anti-deslizante

a varinha

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



o copo

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

cuidados e manutenção

- Limpe o aparelho depois de cada utilização.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
- Tenha muito cuidado com as lâminas. Não as tente lavar directamente, use uma escova de nylon.
- Limpe as superfícies do cabo com um pano suave húmido.
- Não coloque o cabo em água ou em qualquer outro líquido.
- Limpe a parte inferior da varinha com água quente com um bocado de detergente, com uma escova de nylon.
- Poderá lavar o copo e a base anti-deslizante com água quente e sabão.
- Não coloque nenhuma parte deste aparelho na máquina de lavar louça.
- Não use produtos de limpeza fortes ou abrasivos, nem solventes.

símbolo do caixote do lixo

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



receitas

= punhado

= dente

pesto de coentros

2 folhas de coentro

2 de alho

60 g de pinhões

125 ml de azeite

60 g de queijo parmesão ralado

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

receitas disponíveis no nosso website:

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

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

vigtige sikkerhedsinstruktioner

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

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



kun til privat brug

montering/afmontering af tilbehør

- 1 Tag apparatets stik ud inden stavblenderen sættes på eller tages af
- 2 Sæt piskeriset på ved at trykke det på håndtagets ende.
- 3 Tag piskeriset af ved at trykke knapperne på siden af håndtaget og træk piskeriset af håndtaget.

afbryderknap ⊕

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

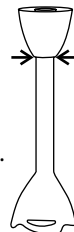
hastighedsregulator

- 5 Drej knappen for hastighedsindstilling til du har den ønskede hastighed.
- 6 Du kan vælge fra 1 (lav) til 8 (høj).
- 7 Generelt er lave hastigheder over længere tid godt for store mængder, tyk konsistens, store mængder faste dele i forhold til væske.
- 8 Højere hastigheder i kortere tid er ofte godt til små mængder, et tyndere miks og mere væske end faste dele.
- 9 Undgå at bruge apparatet mere end 2 minutter i træk. Efter 2 minutters brug bør apparatet hvile i 2 minutter før yderligere brug.

tegninger	3 håndtag	6 klinger
1 hastighedsregulator	4 knap	7 bæger
2 afbryderknap	5 stavblender	8 non-slip fod

stavblenderen

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



bægeret

- 13 Fyld ikke længere end til 1000ml markeringen, for at undgå at indholdet spildes.
- 14 Placer på en stabil, flad arbejdsoverflade og støt det med din frie hånd.
- 15 Løft det ikke fra arbejdsoverfladen for at holde det i hånden – hvis det glider skader du dig selv.
- 16 Til opbevaring kan du bruge non-slip foden som låg.

pleje og vedligeholdelse

- 17 Rengør apparatet efter brug.
- 18 Sluk for apparatet og træk stikket ud.
- 19 Vær yderst forsigtig med klingerne – undgå direkte kontakt med dem, og brug i stedet en nylon opvaskebørste.
- 20 Tør håndtagets overflade med et blød, fugtig klud.
- 21 Undgå at putte håndtaget i vand eller anden væske.
- 22 Rens klinge-enden af stavblenderen med en nylonbørste og varmt sæbevand.
- 23 Du kan vaske bægeret og non-slip foden i varmt sæbevand.
- 24 Ingen af delene tåler opvaskemaskine.
- 25 Undlad at anvende skrapp eller slibende rengøringsmidler eller opløsningsmidler til rengøring af apparatet.

symbolet med en affaldsspand

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



opskrifter

= håndfuld

= fed

koriander pesto

2 korianderblade

2 hvidløg

60 g pinjekerner

125 ml olivenolie

60 g Parmesan, revet

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

Til pastasauce: tynd.

du kan finde opskrifter på vores webside:

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

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

viktiga skyddsåtgärder

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

- 1 Denna apparat får bara användas av ansvarig vuxen person eller under överinseende av ansvarig vuxen person. Håll apparaten utom räckhåll för barn.
- 2 Lägg inte mixerhandtaget i någon form av vätska, använd det inte i badrummet, nära vatten eller utomhus.
- 3 Knivbladet på mixerskaftet är vasst och roterar med hög hastighet.
- 4 Så, för att undvika allvarlig skada:
 - a) slå inte på strömmen förrän knivbladet är nere i tillbringaren
 - b) slå av strömmen innan du lyfter knivbladet från tillbringaren
 - c) Håll knivbladet i horisontellt läge vid ytan när mixerskaftet används för varma vätskor så att ingen vätska stänker upp utanför skålen/kastrullen/tillbringaren.
 - d) rör aldrig knivbladet - inte ens när du diskar det
 - e) sätt inte i sladden förrän apparaten ska användas
 - f) dra ur sladden omedelbart efter användningen
 - g) dra ur sladden före nedmontering och/eller rengöring
 - h) dra ur sladden före montering eller borttagning av mixerskaftet
 - i) lämna inte apparaten utan tillsyn när den är ansluten
- 5 Använd inte mixerskaftet i varm olja – även ganska låga oljetemperaturer kan ge en obehaglig brännskada.
- 6 Man kan inte krossa is eller hacka rått kött – var aktsam om knivbladen.
- 7 Se till att sladden inte hänger ned så att man kan snubbla på den eller snärja in sig i den.
- 8 Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- 9 Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- 10 Vira inte sladden runt apparaten.
- 11 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- 12 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.



endast för hushållsbruk

montering/borttagning av tillbehör

- 1 Dra ur sladden på apparaten före montering eller borttagning av mixerskaftet.
- 2 Montera mixerskaftet genom att trycka in det längst ner på mixerhandtaget.
- 3 Ta bort mixerskaftet genom att trycka på knapparna vid sidan av mixerhandtaget och dra ut mixerskaftet därifrån.

strömställare ⊕

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

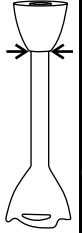
hastighetsreglage

- 5 Vrid hastighetsreglaget till önskad hastighet.
- 6 Räckvidden är från 1 (låg hastighet) till 8 (hög hastighet).
- 7 Stora kvantiteter och mer kompakt, fast material behöver i regel längre tid och långsammare hastigheter.
- 8 Mindre kvantiteter och mer lättflytande material behöver däremot kortare tid och högre hastigheter.
- 9 Använd inte apparaten mer än 2 minuter i taget. Låt den sedan vila i 2 minuter innan du fortsätter.

bilder	3 mixerhandtag	6 knivblad
1 hastighetsreglage	4 knapp	7 måttbägare
2 strömställare	5 mixerskaft	8 glidsäkert underlag

mixerskaftet

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



måttbägaren

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

skötsel och underhåll

- Rengör apparaten efter varje användning.
- Slå av strömmen till apparaten och dra ur sladden.
- Var mycket aktsam om knivbladen – vidrör dem inte direkt utan använd en diskborste av nylon.
- Torka av ytorna på mixerhandtaget med en mjuk trasa.
- Lägg inte mixerhandtaget i vatten eller någon annan vätska.
- Rengör infattningen för mixerskaftets knivblad med diskmedel i varmt vatten.
- Måttbägaren och det glidsäkra underlaget kan diskas med diskmedel i varmt vatten.
- Lägg inte någon del av apparaten i en diskmaskin.
- Använd inga koncentrerade eller slipverkande rengöringsmedel eller lösningsmedel.

"grön" soptunna (symbol)

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



recept

- = handfull
- = klyfta/klyftor

korianderpesto

- 2 korianderblad
- 2 vitlök

60 g pinjenötter

125 ml olivolja

60 g parmesanost, riven

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

recept finns på vår webbsida:

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

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

viktig sikkerhetspunkt

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

- 1 Dette apparatet må kun bli brukt av en eller under kontroll av en responsabel person. Bruk og lagre apparatet utenfor barns rekkevidde.
- 2 Ikke ha håndtaket i væske, ikke bruk den på et bad, nær vann eller ute.
- 3 Stavens knivblad er skarpt og den roterer i høy hastighet.
- 4 Altså, for å unngå alvorlige skader:
 - a) ikke slå på før knivbladet er på innsiden av en matskål
 - b) slå av før du løfter knivbladet fra matskålen
 - c) Ved bruk i varme væsker, ikke la knivbladet bryte overflaten, fordi du kan sprute væske utenfor bollen/gryten/beholderen.
 - d) ikke rør knivbladet – selv ikke under rengjøring
 - e) ikke kople på før rett før bruk
 - f) frakople umiddelbart etter bruk
 - g) trekk ut kontakten før demontering og/eller rengjøring
 - h) trekk ut kontakten før påfylling eller fjerning av stavmikseren
 - i) ikke la stavmikseren være ubevoktet når den er tilkople
- 5 Ikke bruk staven i varm olje – selv moderat varmet olje kan føre til stygge brannskader.
- 6 Ikke prøv å knuse is, ikke prøv å hugge rått kjøtt, og vær veldig forsiktig med knivbladene.
- 7 Sno kabelen så den ikke henger og kan gå rundt eller bli fanget.
- 8 Ikke tilpass andre festeanretninger eller utstyr enn de vi leverer.
- 9 Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- 10 Ikke rull ledningen rundt håndmikseren.
- 11 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- 12 Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.



kun for bruk i hjemmet

tilpasning/fjerning festeanretninger

- 1 Trekk ut kontakten til apparatet før påfylling eller fjerning av stavmikseren.
- 2 For å sette på plass stavmikseren, skyv den til enden av håndtaket.
- 3 For å fjerne stavmikseren trykk knappene på siden av håndtaket og trekk stavmikseren ut av håndtaket.

bryter ⊕

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

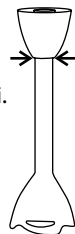
hastighetskontroll

- 5 Drei hastighetskontrollen for å få ønsket hastighet.
- 6 Rangering fra 1 (lav) til 8 (høy).
- 7 Generelt så vil stor mengde, tykk blanding og en stor andel av tørrvarer i væske trenge lengere tid og lavere hastighet.
- 8 Mindre mengde, tynnere blandinger og mer væske enn tørrvarer bruker kortere tid og høyere hastighet.
- 9 Ikke bruk apparatet uavbrutt i mer enn 2 minutter. Etter 2 minutters bruk, vent i 2 minutter før det du starter igjen.

tegn	3 håndtak	6 knivblad
1 hastighetskontroll	4 knapp	7 beger
2 bryter	5 stavmikser	8 anti-gli base

staven

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



begeret

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

behandling og vedlikehold

- 17 Rengjør alltid apparatet etter bruk.
- 18 Slå apparatet av, frakople det.
- 19 Ta godt vare på knivblad – ikke håndter de direkte, bruk en oppvaskbørst av nylon.
- 20 Tørk over håndtakets overflate med en myk dampet klut.
- 21 Ikke ha apparatet i vann eller annen væske.
- 22 Rengjør stavmikserens knivblad del i varmt såpevann med en nylonbørst.
- 23 Du kan vaske begeret og den non-slip basen i varmt såpevann.
- 24 Ikke ha noen av apparatets deler i oppvaskmaskinen.
- 25 Ikke bruk grove eller rengjøringsmidler med slipemidler eller andre løsemidler.

søppelkasse symbol

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



oppskrifter

= håndfull

= fedd

koriander pesto

2 korianderblad

2 hvitløk

60 g pinjekjerner

125 ml olivenolje

60 g Parmesanost, revet

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

Oppskrifter er tilgjengelig på vårt nettsted:

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

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

tärkeitä varotoimia

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

- 1 Tätä laitetta saa käyttää vain vastuullinen aikuinen tai käytön on tapahduttava tällaisen henkilön valvonnassa. Käytä ja säilytä laitetta poissa lasten ulottuvilta.
- 2 Älä laita kädensijaa nesteeseen, älä käytä sitä kylpyhuoneessa, veden lähellä tai ulkona.
- 3 Sauvasekoittimen terä on terävä ja se pyörii suurella nopeudella.
- 4 Jotta siis välttäisit vakavat vammat:
 - a) älä käynnistä laitetta, ennen kuin sen terä on ruoka-astian sisällä
 - b) sammuta laite ennen erän nostamista ruoka-astiasta
 - c) Kun käytät sitä kuumissa nesteissä, älä anna terän rikkoa pintaa missään kulmassa, voit roiskuttaa nestettä kulhon/kattilan/astian ulkopuolella.
 - d) älä koske terään – ei edes puhdistettaessa
 - e) kytke sähköverkkoon vain vähän ennen käyttöä
 - f) irrota sähköverkosta heti käytön jälkeen
 - g) Irrota laite sähköverkosta irrottaaksesi osia ja/tai puhdistaaksesi laitetta
 - h) Irrota laite sähköverkosta ennen sauvasekoittimen kiinnittämistä tai irrottamista
 - i) älä jätä sekoitinta vaille silmälläpitoa, kun se on kytketty sähköverkkoon
- 5 Älä käytä sauvasekoitinta kuumassa öljyssä – vain vähänkin kuumennettu öljy aiheuttaa kivuliaita palovammoja.
- 6 Älä yritä murskata jäätä tai hienontaa raakaa lihaa ja ole varovainen terien kanssa.
- 7 Vie sähköjohto siten, että se ei roiku eikä siihen voi kompastua tai takertua kiinni.
- 8 Älä kiinnitä muita kuin valmistajan toimittamia lisälaitteita.
- 9 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- 10 Älä kierrä johtoa sekoittimen ympärille.
- 11 Älä käytä laiteta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- 12 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.



vain kotikäyttöön

lisälaitteiden kiinnittäminen/irrottaminen

- 1 Irrota laite sähköverkosta enne sauvasekoittimen kiinnittämistä tai irrottamista.
- 2 Sauvasekoittimen kiinnittämiseksi se on työnnettävä kädensijan päähän.
- 3 Sauvasekoittimen irrottamiseksi on painettava nappeja kädensijan sivulla ja sauvasekoitin on vedettävä pois kädensijasta.

kytkin ⊕

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

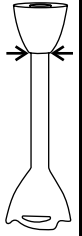
nopeuskontrolli

- 5 Käännä nopeusvalitsin haluamasi nopeuteen.
- 6 Väli on 1 (hidas) ja 8 (nopea).
- 7 Yleensä suuri määrä, paksu seos ja korkea kiinteän aineksen määrä suhteessa nesteeseen vaativat pidempää aikaa ja pienempää nopeutta.
- 8 Pienempi määrä, ohuempi seos ja suurempi nestemäärä suhteessa kiinteään ainekseen vaativat lyhyempää aikaa ja suurempaa nopeutta.
- 9 Älä käytä laitetta yhtämittaa yli 2 minuuttia. Anna sen levätä 2 minuutin käytön jälkeen 2 minuuttia, ennen kuin jatkat.

piirroksset	3 kädensija	6 terä
1 nopeuskontrolli	4 nappi	7 kannu
2 kytkin	5 sauvasekoitin	8 luistamista estävä alusta

sauvasekoitin

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



kannu

- 13 Älä täytä sitä yli 1000 ml:n merkin, jotta sisältö ei pääse valumaan ulos.
- 14 Laita se vakaalle, tasaiselle työtasolle ja tue sitä vapaalla kädellä.
- 15 Älä nosta sitä ylös työtasolta ja pidä siitä kiinni toisella kädellä – jos se luiskahtaa, voit loukata itsesi.
- 16 Säilytystä varten vot käyttää luistamatonta alustaa kantena.

hoito ja huolto

- 17 Puhdista laite aina käytön jälkeen.
- 18 Sammuta laite ja irrota se sähköverkosta.
- 19 Ole varovainen terien kanssa – älä käsittele niitä suoraan, käytä nylonista valmistettua pesuharjaa.
- 20 Pyyhi kädensijan pinnat pehmeällä kostealla kankaalla.
- 21 Älä laita kädensijaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- 22 Puhdista sauvasekoittimen teräpää kuumassa saippuavedessä nylonharjalla.
- 23 Voit pestä kannun ja luistamattoman alustan lämpimällä saippuavedellä.
- 24 Älä laita laitteen mitään osaa astianpesukoneeseen.
- 25 Älä käytä karkeita tai hankaavia aineita tai liuottimia.

kierrätysymboli

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



reseptejä

- = kuorallinen
 = kynsi(kynttä)

korianteripesto

- 2 Korianterinlehtiä
 2 valkosipulia

60 g männyn siemeniä
 125 ml oliiviöljyä

60 g Parmesan-juustoa, raastettuna

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

Reseptejä on saatavissa kotisivuillamme:

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

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

важные меры предосторожности

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

- 1 Детям разрешено пользоваться устройством только под присмотром взрослых.
Используйте и храните прибор в местах недоступных для детей.
- 2 Запрещается помещать ручку в жидкость, использовать ее в ванной, рядом с водой или на открытом воздухе.
- 3 Острый нож трубки вращается с высокой скоростью.
- 4 Во избежание серьезных травм:
 - 1) Запрещается включать прибор, пока нож не будет помещен в контейнер с пищей.
 - 2) Прежде чем вынимать нож из контейнера с пищей, прибор следует выключить.
 - 3) При смешивании горячих жидкостей следите за тем, чтобы нож не работал под углом, во избежание выплескивания жидкости из чаши /емкости/контейнера.
 - 4) Не прикасайтесь к ножу даже во время мытья.
 - 5) Включайте прибор в сеть непосредственно перед использованием.
 - 6) Отключайте прибор от сети сразу же после использования.
 - 7) Прежде чем разобрать и/или очистить прибор, отключите его от сети.
 - 8) Прежде чем устанавливать или снимать трубку, отключите прибор от сети.
 - 9) Не оставляйте включенный блендер без присмотра.
- 5 Не допускается опускание трубки в горячее масло, поскольку даже слегка нагретое масло может вызвать ожоги.
- 6 Не допускается использование трубки для дробления льда и рубки сырого мяса.
Обращайтесь с ножами с большой осторожностью.
- 7 Следите, чтобы шнур не свешивался со стола и не находился на проходе, где об него можно споткнуться или зацепиться за него.
- 8 Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- 9 Используйте прибор только по назначению.
- 10 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- 11 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.



только для бытового использования

установка/снятие насадок

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

переключатель ⊕

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

регулятор скорости

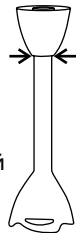
- 5 Установите регулятор скорости в требуемое положение.
- 6 Скорость устанавливается в диапазоне от 1 (низкая) до 8 (высокая).
- 7 Как правило, большие объемы продуктов, плотные смеси и более высокое содержание твердых продуктов относительно жидкостей предполагают более длительное время приготовления при низкой скорости.
- 8 Небольшие объемы продуктов, менее плотные смеси и более высокое содержание жидкостей относительно твердых продуктов предполагают более короткое время приготовления при высокой скорости.

иллюстрации	3 ручка	6 нож
1 регулятор скорости	4 кнопка	7 чаша
2 переключатель	5 трубка	8 нескользкое основание

9 Запрещается непрерывно использовать прибор более 2 минут. После использования прибора в течение указанного времени дайте ему остыть 2 минут, после чего можете продолжать работу.

трубка

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



чаша

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

уход и обслуживание

- 17 Рекомендуется чистить устройство после каждого использования.
- 18 Выключите прибор и отсоедините его от сети.
- 19 Будьте осторожны с ножами – не беритесь за них руками, воспользуйтесь для этих целей нейлоновой чистящей щеткой.
- 20 Вытирайте поверхность ручки мягкой влажной тканью.
- 21 Не погружайте ручку в воду или прочие жидкости.
- 22 Очищайте нижнюю часть трубки с ножом в горячей мыльной воде, пользуясь нейлоновой щеткой.
- 23 Чашу и нескользкую подставку можно мыть в теплой воде с моющим средством.
- 24 Не опускайте прибор в посудомоечную машину.
- 25 Не используйте жесткие или абразивные вещества, или растворители.

символ мусорного контейнера

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



рецепты

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

кисло-сладкий соус

- 2 небольшие кусочки имбиря, очищенные 2 лук-шалот 1 ☞ чеснок
 2 5 белый винный уксус 1 15 соевый соус 1 5 горчица
 1 5 томатная паста

Измельчите все в блендере или кухонном комбайне до однородности.

Подавайте с курицей, рыбой или как соус-дип.

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

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

důležitá bezpečnostní opatření

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

- 1 Tento spotřebič smí používat jen odpovědná dospělá osoba nebo musí být používán pod jejím dozorem. Spotřebič používejte a uskladněte mimo dosah dětí.
- 2 Nenamáčejte držadlo mixéru do kapaliny. Nepoužívejte zařízení v koupelně, blízko vodního zdroje a v exteriéru.
- 3 Nůž mixovací tyče je ostrý a točí se ve vysokých otáčkách.
- 4 Abyste se vyvarovali vážného zranění:
 - a) Příklad: Přístroj nezapínáte, dokud není nůž uvnitř nádoby na zpracování potravin.
 - b) Příklad: Přístroj před vyzvednutím nože z nádrčky vypnete.
 - c) Při použití přístroje v horkých tekutinách zajistěte, aby nůž neprorazil hladinu zešíkma – tekutina by mohla z mísy/hrnce/nádoby vystříknout.
 - d) Nože se nedotýkejte – a to i při čištění.
 - e) Do zásuvky přístroj zapojte až těsně před použitím.
 - f) Hned po použití přístroj vytáhněte ze zásuvky.
 - g) Vytáhněte přístroj ze zásuvky před demontáží i čištěním.
 - h) Vytáhněte přístroj ze zásuvky před zasouváním či vyjmutím mixovací tyče.
 - i) Pokud je mixér v zásuvce, nenechávejte ho bez dozoru.
- 5 Nepoužívejte mixovací tyč na horký olej – i mírně horký olej může způsobit ošklivé popáleniny.
- 6 Nezkoušejte sekat led, syrové maso a s noži manipulujte velice obezřetně.
- 7 Kabel vedte tak, aby nevisel dolů a nebylo možno přes něj chodit nebo jej zachytit.
- 8 Nepoužívejte příslušenství nebo přídatné prvky mimo těch, které dodáváme my.
- 9 Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.
- 10 Neomotávejte kabel kolem mixéru.
- 11 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- 12 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.



jen pro domácí použití

zasouvání/vyjmutí příslušenství

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

spínač ⊕

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

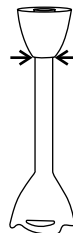
ovládání rychlosti

- 5 Ovládání rychlosti nastavte na vámi požadovanou rychlost.
- 6 Rozsah je od 1 (nízká) do 8 (vysoká).
- 7 Obecně lze říci, že velké množství, husté směsi a vysoký podíl tuhých látek vůči tekutinám vyžaduje delší časy a pomalejší rychlosti.
- 8 Menší množství, řidší směsi a více tekutého podílu vůči tuhým látkám vyžaduje kratší časy a vyšší rychlosti.
- 9 Příklad: Přístroj nepoužívejte nepřetržitě déle než 2 minut. Po 2 minutách provozu nechte přístroj 2 minut odpočinout, než budete pokračovat.

nákresy	3 držadlo	6 nůž
1 ovládání rychlosti	4 tlačítko	7 nádobka
2 spínač	5 mixovací tyč	8 protiskluzová podložka

mixovací tyč

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



nádobka

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

péče a údržba

- 17 Po každém použití přístroj umyjte.
- 18 Přístroj vypněte a vytáhněte jej ze zásuvky.
- 19 S noži zacházejte velmi opatrně – nemanipulujte s nimi přímo, použijte nylonový čistící kartáček.
- 20 Povrchy držadla mixéru očistěte jemným vlhkým hadříkem.
- 21 Nenamáčejte držadlo mixéru do vody či jiné kapaliny.
- 22 Nůž mixovací tyče očistěte v horké mýdlové vodě nylonovým kartáčkem.
- 23 Nádobku a protiskluzovou podložku můžete umýt v teplé mýdlové vodě.
- 24 Nevkládejte žádnou část spotřebiče do myčky.
- 25 Nepoužívejte hrubé či brusné čistící přípravky či rozpouštědla.

symbol popelnice

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



recepty

= hrst

= stroužek (stroužky)

koriandrové pesto

2 listy koriandru

2 česnek

60 g piniové oříšky

125 ml olivový olej

60 g parmazán – strouhaný

Koriandr, česnek, piniové oříšky a polovinu oleje do hladka rozmixujte. Přelijte do velké mísy.

Vmíchejte parmazán. Přidejte olej k získání správné konzistence: Na dip: husté. Na polevu: středně husté. Na těstovinovou omáčku: řídké.

Recepty naleznete na našich internetových stránkách:

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

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

dôležité bezpečnostné opatrenia

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

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



použitie len pre domácnosť

zakladanie/zloženie nástavcov

- 1 Pred zakladaním alebo zložením tyčového mixéra prístroj vytiahnite zo zásuvky.
- 2 Tyčový mixér založíte zatlačením do koncovkej časti rukoväte.
- 3 Tyčový mixér zložíte tak, že stlačíte tlačidlá na stranách rukoväte, a vytiahnete tyč von.

spínač

- 4 Stlačením spínača motor zapnete, pustením ho vypnete.

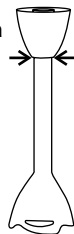
ovládač rýchlosti

- 5 Otočte ovládač rýchlosti na vami požadovanú rýchlosť.
- 6 Rozsah je od 1 (nízka) po 8 (vysoká).
- 7 Vo všeobecnosti veľké množstvá, husté zmesi a vysoký podiel pevných častí v pomere k tekutinám vyžadujú dlhší čas a nižšie rýchlosti.
- 8 Nižšie množstvá, redšie zmesi, a viac tekutín ako pevných častí vyžadujú kratšie časy a vyššie rýchlosti.
- 9 Nepoužívajte prístroj nepretržite viac ako 2 minút. Po 2 minútach používania ho nechajte predtým, než budete pokračovať ďalej, 2 minút postáť.

kresby	3 rukoväť	6 nôž
1 ovládač rýchlosti	4 tlačidlo	7 odmerka
2 spínač	5 tyč	8 protišmyková podložka

tyčový mixér

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



odmerka

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

starostlivosť a údržba

- Prístroj po každom použití vyčistite.
- Prístroj vypnite a odpojte zo siete.
- Dávajte veľký pozor na nože – nedotýkajte sa ich priamo, použite nylonovú kefku na umývanie riadu.
- Povrch rukoväte vytrite mäkkou vlhkou handrou.
- Rukoväť neponárajte do vody ani akejkoľvek inej tekutiny.
- Koncovku tyčového mixéra s nožmi vyčistite v horúcej vode so saponátom, s nylonovou kefkou.
- Odmerku a protišmykovú podložku môžete umyť v teplej vode so saponátom.
- Nevkladajte žiadne časti spotrebiča do umývačky riadu.
- Nepoužívajte hrubé alebo abrazívne čistiace prostriedky alebo rozpúšťadlá.

symbol odpadkového koša

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



recepty

= za hrst'

= strúčik (ov)

koriandrové pesto

2 koriandrové lístky

2 cesnak

60 g píniové oriešky

125 ml olivový olej

60 g parmezán, nastrúhaný

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

recepty nájdete na našej webstránke:

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

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

wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

- 1 Urządzenie może być używane tylko przez osoby dorosłe, lub pod nadzorem osoby dorosłej. Używaj i przemieszczaj urządzenie poza zasięgiem dzieci.
- 2 Nie zanurzać uchwytu w jakimkolwiek płynie; nie używać w łazience, blisko wody, ani na zewnątrz.
- 3 Ostrze rozdrabniacza jest ostre i obraca się z dużą prędkością.
- 4 Dlatego, w celu uniknięcia poważnych obrażeń:
 - a) nie włączać, zanim ostrze nie znajdzie się w pojemniku z żywnością
 - b) wyłączyć przed wyjęciem ostrza z pojemnika z żywnością
 - c) Przy używaniu w gorącym płynie, nie dopuszczać do działania pod kątem w stosunku do powierzchni - płyn może wytrysnąć poza miskę/garnek/pojemnik.
 - d) nie dotykać ostrza, nawet w trakcie czyszczenia
 - e) włączać wtyczkę do sieci bezpośrednio przed używaniem urządzenia
 - f) odłączyć natychmiast po użyciu
 - g) odłączyć od sieci przed demontażem i/albo czyszczeniem
 - h) odłączyć od sieci przed zakładaniem z zdejmowaniem trzonka
 - i) nie pozostawiać włączonego blendera bez nadzoru
- 5 Nie używać rozdrabniacza do gorącego oleju - olej nawet umiarkowanie gorący może spowodować poważne oparzenia.
- 6 Nie próbować kruszyć lodu, siekać surowe mięso i bardzo uważać na ostrza.
- 7 Nigdy nie pozwalaj, aby przewód zwiisał przez krawędź stołu lub blatu lub mógł zostać zaczepiony.
- 8 Nie używaj innych akcesoriów od dostarczonych z urządzeniem.
- 9 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- 10 Nie zawiązać kabla wokół blendera.
- 11 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- 12 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.



tylko do użytku domowego

zakładanie/zdejmowanie przystawek

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

wyłącznik ⊕

- 4 Naciśnięcie wyłącznika uruchamia silnik, zwolnienie go zatrzymuje.

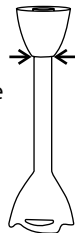
regulacja prędkości

- 5 Obrócić urządzenie regulacji prędkości na żadaną prędkość.
- 6 Zakres prędkości od 1 (mała) do 8 (duża).
- 7 Na ogół, większa ilość, gęściejsze składniki i wyższy stosunek składników stałych do płynnych, wymagają dłuższego czasu i mniejszej prędkości.
- 8 Mniejsza ilość, rzadsze składniki, więcej płynów niż składników stałych, sugerują krótszy czas i większe prędkości.
- 9 W celu uniknięcia przegrzania urządzenia nie należy użytkować urządzenia w sposób ciągły dłużej jak przez 2 minut. Po 2 minutach zrobić 2 minut przerwy przed wznowieniem pracy.

rysunki	3 uchwyt	6 ostrze
1 regulacja prędkości	4 przycisk	7 kielich
2 wyłącznik	5 rozdrabniacz	8 podkładka antypoślizgowa

rozdrabniacz

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



kielich

- Napełniać kielich tylko do poziomu 1000ml, aby zapobiec przecieku zawartości.
- Ustawić na stabilnej, płaskiej powierzchni i przytrzymać wolną ręką.
- Nie unosić ponad powierzchnię roboczą i nie trzymać go w ręku, jeśli się wyslizgnie, grozi poranieniem.
- Do przechowania, rolę pokrowy może pełnić podkładka antypoślizgowa.

konserwacja i obsługa

- Czyścić urządzenie po każdym użyciu.
- Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.
- Bardzo uważać na ostrza, nie dotykać ich ręką, użyć nylonowej szczoteczki do zmywania.
- Powierzchnię uchwytu wytrzeć miękką wilgotną ściereczką.
- Nigdy nie zanurzać uchwytu w wodzie lub innych płynach.
- Ostrze rozdrabniacza wymyć gorącą wodą z detergentem do naczyń przy pomocy szczoteczki nylonowej.
- Kielich i podkładki antypoślizgowe mogą być myte w ciepłej wodzie z detergentem do naczyń.
- Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie, lub w innym płynie.
- Nie używaj do czyszczenia urządzenia szorstkich i ściernych środków czyszczących.

symbol kubła na śmieci

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



przepisy kulinarne

= garść

= ząbek(ki)

pesto z kolendry

2 liście kolendry

2 czosnek

60 g orzeszki pinii

125 ml oliwa z oliwek

60 g Parmezan, starty

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

przepisy są dostępne na naszej stronie internetowej:

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

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

važne sigurnosne mere

Sledite osnovne sigurnosne mere, uključujući sledeće:

- 1 Ovaj aparat je namenjen za upotrebu od strane odraslih odgovornih osoba ili pod njihovim nadzorom. Koristite i čuvajte ovaj aparat van domašaja dece.
- 2 Ne uranjajte držač u tekućinu; ne koristite ga u kupatilu, blizu vode ili na otvorenom prostoru.
- 3 Nož na štapnom mikseru je oštar i okreće se velikom brzinom.
- 4 Stoga, da biste izbegli ozbiljne povrede:
 - a) ne uključujte aparat dok se nož ne nalazi u unutrašnjosti posude za hranu
 - b) isključite aparat pre nego što podignete nož iz posude za hranu
 - c) Kad ga upotrebljavate u kontaktu s vrućim tečnostima, vodite računa da nož ne izađe na površinu tečnosti pod određenim uglom, jer bi tako moglo doći do prskanja tečnosti izvan zdele/suda/posude.
 - d) ne dodirujte nož – čak i kad ga čistite
 - e) priključite utikač samo neposredno pre upotrebe
 - f) isključite aparat is utičnice neposredno posle upotrebe
 - g) isključite aparat iz utičnice pre rasklapanja i/ili čišćenja
 - h) isključite aparat iz utičnice pre postavljanja ili odvajanja štapnog miksera.
 - i) nemojte ostavljati blender bez nadzora dok je uključen u utičnicu
- 5 Ne uranjajte štapni mikser u vruće ulje – čak i umereno vruće ulje može prouzrokovati opasne opekotine.
- 6 Nemojte upotrebljavati za seckanje leda ili sirovog mesa i budite jako oprezni kod rukovanja noževima.
- 7 Savijte kabl da ne visi preko radne površine kako bi se izbeglo spoticanje ili zaplitanje.
- 8 Ne upotrebljavajte delove ili dodatke drugih proizvođača.
- 9 Ne koristite aparat u druge svrhe osim onih opisanih u ovom uputstvima.
- 10 Nemojte savijati kabl oko blendera.
- 11 Ne koristite aparat ako je oštećen ili ako ne funkcioniše pravilno.
- 12 Ako je kabl oštećen, mora biti zamenjen od strane proizvođača, njegovog ovlašćenog servisa ili na sličan način kvalifikovane osobe, kako bi se izbegao rizik.



isključivo za kućnu upotrebu

postavljanje/odvajanje dodatka

- 1 Isključite aparat iz utičnice pre postavljanje ili odvajanja štapnog miksera.
- 2 Da biste postavili štapni mikser gurnite ga do kraja u držač.
- 3 Da biste odvojili štapni mikser, pritisnite dugmad sa strane držača i izvucite štapni mikser.

prekidač ⊕

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

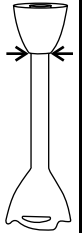
kontrola brzine

- 5 Okrenite kontrolu brzine na željenu brzinu.
- 6 Raspon brzina kreće se od 1 (niska) do 8 (visoka).
- 7 Uopšteno, kod pripreme velikih količina, gustih mešavina ili ako se mešavina sastoji od više čvrstih nego tečnih sastojaka biće potrebno duže vreme rada i niže brzine.
- 8 Kod pripreme manjih količina, razređenijih mešavina i sa više tečnih nego čvrstih sastojaka potrebno je kraće vreme i više brzine.
- 9 Nemojte koristiti aparat bez prekida više od 2 minuta. Posle 2 minuta korištenja, ostavite ga da se ohladi 2 minuta pre nego što nastavite s radom.

crteži	3 držač	6 nož
1 kontrola brzine	4 dugme	7 čaša
2 prekidač	5 štapni mikser	8 postolje protiv klizanja

štapni mikser

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



čaša

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

čišćenje i održavanje

- Očistite aparat posle svake upotrebe.
- Isključite aparat i izvucite kabl iz utičnice.
- Budite jako oprezni kod rukovanja noževima – nemojte ih dodirivati direktno već koristite najlonsku četku za pranje.
- Obrišite površine držača mekanom vlažnom tkaninom.
- Ne uranjajte držač u vodu ili u bilo kakvu tekućinu.
- Operite oštrice noževa štapnog miksera u vrućoj sapunici uz pomoć najlonske četke.
- Možete oprati čašu i postolje protiv klizanja u toploj sapunici.
- Ne uranjajte aparat u vodu ili u bilo kakvu tekućinu.
- Nemojte koristiti gruba ili abrazivna sredstva za čišćenje ili rastvarače.

simbol precrtane korpe za otpatke

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



recepti

= šaka

= čen (čenovi)

pesto od korijandera

2 listovi korijandera

2 beli luk

60 g pinjoli

125 ml maslinovo ulje

60 g naribani parmezan

Mešajte zajedno korijander, beli luk, pinjole i pola količine ulja dok se ne dobije glatka smesa.

Premestite smesu u veliku zdelu. Umešajte parmezan. Dodajte ulje da biste regulisali konsistenciju: Za umak: gušća. Za preliv: srednja. Za sos za pastu: ređa.

recepte možete naći na našem sajtu:

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

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

pomembna varovala

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

- 1 To napravo smejo uporabljati izključno odrasli ali pa morajo odrasli uporabo nadzorovati. Napravo uporabite in hranite zunaj dosega otrok.
- 2 Ročaja ne dajajte v tekočino in ga ne uporabljajte v kopalnici, v bližini vode ali na prostem.
- 3 Nož na paličnem delu je oster in se vrti z veliko hitrostjo.
- 4 Zaradi tega se izognite hudim telesnim poškodbam na naslednji način:
 - a) Naprave ne vključite, dokler ni v posodi s hrano.
 - b) Napravo izključite, preden nož dvignete iz posode s hrano.
 - c) Kadar ga uporabljate v vročih tekočinah, ne pustite, da bi se nož dvignil nad gladilno, saj lahko pride do brizganja tekočine iz posode.
 - d) Ne dotikajte se noža – niti pri čiščenju.
 - e) Naprave ne priklopite, dokler je ne začnete uporabljati.
 - f) Napravo odklopite takoj po uporabi.
 - g) Pred razstavljanjem ali čiščenjem napravo odklopite.
 - h) Napravo odklopite pred namestitvijo ali odstranjevanjem paličnega dela.
 - i) Mešalnika ne pustite brez nadzora, kadar je priklopljen.
- 5 Paličnega olja ne uporabljajte v vročem olju – tudi zmerno segreto olje lahko povzroči hude opekline.
- 6 Ne poskušajte drobiti leda, ne poskušajte sekati surovega mesa in bodite izredno previdni z noži.
- 7 Kabel napeljite tako, da ne visi in da se vanj ni mogoče zatakni ali spotakniti.
- 8 Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- 9 Naprave ne uporabljajte za ničesar drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- 10 Kabla ne ovijajte okoli mešalnika.
- 11 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- 12 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.



samo za gospodinjsko uporabo

namestitev/odstranjevanje priključkov

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

stikalo ⊕

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

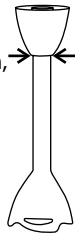
nastavitev hitrosti

- 5 Nastavitev hitrosti zavrtite na zeleno hitrost.
- 6 Razpon sega od 1 (nizka) do 8 (velika hitrost).
- 7 Splošno pravilo pravi, da velike količine, goste zmesi in veliki deleži trdnih snovi zahtevajo daljše trajanje ter nižje hitrosti.
- 8 Manjše količine, redke zmesi in veliki deleži tekočin zahtevajo krajše trajanje ter večje hitrosti.
- 9 Naprave ne uporabljajte neprekinjeno več kot 2 minut. Po 2 minutah uporabe jo pred nadaljevanjem pustite počivati 2 minut.

risbe	3 ročaj	6 nož
1 nastavitev hitrosti	4 gumb	7 merilna posoda
2 stikalo	5 palični del	8 nedrseči podstavek

palični del

- S paličnim delom lahko običajno storite vse, kar lahko storite z mešalnikom, le hitreje in z manj pranja posode – v merilni posodi si pripravite majonezo in napitke z mlekom, sadjem ali obojim. Sestavine lahko premešate ali pasirate kar v posodi, v kateri jih boste skuhalo.
- Ne glede na vrsto poskrbite, da je posoda na stabilni in ravni površini, pri tem pa jo podprite s prosto roko, da preprečite njeno premikanje po delovni površini.
- Paličnega dela ne potopite več kot do vrha cevi z vzporednimi stranicami.



merilna posoda

- Merilne posode ne napolnite čez oznako za 1000 ml, da preprečite brizganje sestavin.
- Merilno posodo namestite na stabilno ravno delovno površino in jo podprite s prosto roko.
- Ne dvignite je z delovne površine, saj se lahko v primeru zdrsa posode poškodujete.
- Za shranjevanje lahko kot pokrov uporabite nedrseči podstavek.

nega in vzdrževanje

- Napravo očistite po vsaki uporabi.
- Napravo izklopite in odklopite.
- Z noži ravnajte izredno previdno – ne dotikajte se jih neposredno, pri pomivanju uporabite najlonsko krtačo.
- Površine ročaja obrišite z mehko vlažno krpo.
- Ročaja ne postavljajte v vodo ali drugo tekočino.
- Konec paličnega dela očistite v vroči milnici z najlonsko krtačo.
- Merilno posodo in nedrseči podstavek lahko operete v topli milnici.
- Naprave ne postavljajte v vodo ali drugo tekočino.
- Ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistil ali topil.

simbol smetnjaka

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



recepti

= za dlan

= stroki

koriandrov pesto

2 listi koriandra

2 česen

60 g pinjole

125 ml oljčno olje

60 g parmezan, nariban

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

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

Za omako za testenine: redko.

recepti so na voljo na našem spletnem mestu:

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

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

σημαντικά μέτρα ασφάλειας

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

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



αποκλειστικά για οικιακή χρήση

τοποθέτηση/αφαίρεση εξαρτημάτων

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

χειριστήριο ταχύτητας

- 4 Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας στην επιθυμητή ταχύτητα.
- 5 Το εύρος ταχυτήτων είναι από 1 (χαμηλή) έως 8 (υψηλή).
- 6 Σε γενικές γραμμές, οι μεγάλες ποσότητες, τα παχύρρευστα μείγματα και η μεγάλη αναλογία στερεών προς υγρών τροφίμων υποδεικνύουν μεγαλύτερους χρόνους και χαμηλότερες ταχύτητες. Οι μικρότερες ποσότητες, τα λεπτόρρευστα μείγματα και η ύπαρξη περισσότερων υγρών υποδεικνύουν μικρότερους χρόνους και υψηλότερες ταχύτητες.

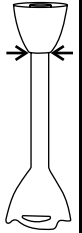
σχέδια	3 χειρολαβή	6 λεπίδα
1 χειριστήριο ταχύτητας	4 κουμπί	7 κύπελλο δοσομέτρησης
2 διακόπτης	5 ράβδος	8 αντιολισθητική βάση

διακόπτης ⊕

- 7 Πατήστε τον διακόπτη για την έναρξη του μοτέρ, αφήστε τον για τη διακοπή λειτουργίας.
- 8 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή συνεχόμενα για περισσότερα από 2 λεπτά. Μετά από χρήση 2 λεπτών, αφήστε τη συσκευή χωρίς να λειτουργεί για 2 λεπτά και μετά συνεχίστε τη χρήση.

η ράβδος

- 9 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.
- 10 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.
- 11 Μη βυθίσετε τη ράβδο παραπάνω από το επάνω μέρος στον σωλήνα της παράλληλης πλευράς.



το κύπελλο δοσομέτρησης

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

φροντίδα και συντήρηση

- 15 Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
- 16 Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με τις λεπίδες – μην την κρατάτε απευθείας, χρησιμοποιήστε μια νάιλον βούρτσα καθαρισμού.
- 17 Σκουπίστε τις επιφάνειες της χειρολαβής με ένα μαλακό βρεγμένο πανί.
- 18 Μην τοποθετείτε τη χειρολαβή μέσα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- 19 Καθαρίστε το άκρο της ράβδου που έχει τη λεπίδα σε ζεστό νερό και σαπουνάδα με μια νάιλον βούρτσα.
- 20 Μπορείτε να πλύνετε το κύπελλο δοσομέτρησης και την αντιολισθητική βάση σε ζεστό νερό και σαπουνάδα.
- 21 Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

σύμβολο κυλιόμενου κάδου

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



συνταγές

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

γλυκόξινη σάλτσα

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

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

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

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

fontos óvintézkedések

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- 1 Ezt a készüléket csak egy felelős felnőtt használhatja vagy annak felügyelete mellett használható. A készüléket gyermekek által el nem érhető helyen használja és tárolja.
- 2 Ne tegye a fogantyút folyadékba, ne használja azt fürdőszobában, víz közelében vagy a szabadban.
- 3 A mixerrúdon található kés éles és nagy sebességgel forog.
- 4 A súlyos sérülések elkerülése érdekében:
 - a) ne kapcsolja be a készüléket, amíg a kés az ételtartályban van.
 - b) kapcsolja ki a készüléket, mielőtt a kést kiemelné az ételtartályból.
 - c) Amikor a mixerrudat forró folyadékokban használja, ne engedje, hogy a kés a folyadék felszínével ferdén érintkezzen, mert kifröcskölhet a tálból/lábosból/tartályból.
 - d) ne érintse meg a kést, még akkor se, amikor tisztítja
 - e) csak a használat előtt dugja be a készüléket a konnektorba
 - f) használat után azonnal húzza ki a készüléket a konnektorból
 - g) szétszerelés és/vagy tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
 - h) húzza ki a konnektorból a készüléket, mielőtt beillesztené vagy eltávolítaná a mixerrudat.
 - i) ne hagyja őrizetlenül a robotgépet, amíg be van dugva.
- 5 Ne használja forró olajban a mixerrudat – még a mérsékelten forró olaj is komoly égési sérülést okozhat.
- 6 Ne próbáljon meg jeget vágni, yers húst aprítani és nagyon ügyeljen a késekre.
- 7 Úgy helyezze el a kábelt, hogy az ne lógjon le, ne lehessen benne elesni vagy beleakadni.
- 8 Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- 9 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- 10 Ne tekerje körbe a kábelt a robotgép körül.
- 11 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- 12 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.



csak háztartási használatra

tartozékok illesztése/eltávolítása

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

kapcsolás ⊕

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

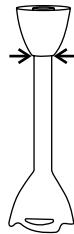
a sebességszabályozók

- 5 Állítsa a sebességszabályozót a kívánt sebességre.
- 6 A sebesség 1 (alacsony) és 8 (magas) fokozatok között állítható.
- 7 Általánosságban a nagy mennyiségekhez, sűrű keverékekhez és a nagy mennyiségű szilárd anyagból történő folyadékképzéshez hosszabb idő és alacsonyabb sebesség javasolt.
- 8 Kisebb mennyiségekhez, lazább keverékekhez és a kevesebb szilárdanyag tartalmú folyadékokhoz rövidebb idő és magasabb sebesség javasolt.
- 9 Ne használja a készüléket folyamatosan 2 percnél hosszabb ideig. 2 perc használat után hagyja 2 percet pihenni, mielőtt folytatná.

rajzok	3 fogantyú	6 kés
1 sebességszabályozó	4 gomb	7 mérőpohár
2 kapcsoló	5 mixerrúd	8 csúszásmentes alap

a mixerrúd

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



mérőpohár

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

ápolás és karbantartás

- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
- Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a konnektorból.
- Óvatosan bánjon a késekkel – ne érjen hozzájuk közvetlenül, használjon műanyag kefével.
- Finom, nedves ruhával törölje át a fogantyú felületét.
- Ne tegye a fogantyút vízbe vagy más folyadékba.
- A mixerrúd kés felőli végét meleg szappanos vízben tisztítsa meg műanyag kefével.
- A mérőpoharat és a csúszásmentes alapot moshatja meleg, szappanos vízben.
- Ne tegye a készüléket vízbe vagy bármilyen más folyadékba.
- Ne használjon durva tisztító szereket, súroló szereket vagy oldószereket.

keresek szeméttároló jel

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szeméttbe 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>

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

önemli güvenlik kuralları

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

- 1 Bu cihaz sadece sorumlu bir yetişkin tarafından veya onun gözetimi altında kullanılmalıdır. Cihazı, çocukların erişemeyeceği konumlarda kullanın ve saklayın.
- 2 Sapı sıvıya batırmayın; banyoda, su kaynağı yakınında veya dış mekânlarda kullanmayın.
- 3 Blender bıçağı keskindir ve yüksek hızda döner.
- 4 Bu nedenle oluşabilecek ciddi yaralanmalardan kaçınmak için:
 - a) cihazı, bıçak yiyecek kabının içine tamamen girene dek çalıştırmayın,
 - b) bıçağı yiyecek kabından çıkarmadan önce cihazı kapatın,
 - c) Cihazı sıcak sıvılarda kullanırken, bıçağın yüzeye eğimle temas etmesine izin vermeyin, kase/tencere/kap dışına sıvı sıçratabilirsiniz.
 - d) bıçağa temizleme sırasında dahi asla dokunmayın,
 - e) cihazı kullanmaya başlamadan hemen önce prize takın,
 - f) cihazı kullandıktan hemen sonra prizden çıkarın,
 - g) cihazı demonte etmeden veya temizlemeden önce prizden çıkarın,
 - h) cihazı, blender ayağını takmadan veya çıkarmadan önce prizden çıkarın,
 - i) blenderi prize takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- 5 Blender ayağını kızgın yağ içinde kullanmayın, sıcak yağ ciddi yanıklara yol açabilir.
- 6 Blender ile buz kırmaya ve çiğ et doğramaya çalışmayın ve bıçaklara çok dikkat edin.
- 7 Elektrik kablosunu herhangi bir cismin üzerinden sarkmayacak ve takılma veya tökezenmeye izin vermeyecek şekilde yönlendirin.
- 8 Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- 9 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- 10 Elektrik kablosunu blenderin etrafına sarmayın.
- 11 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- 12 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.



sadece ev içi kullanım

eklentileri takma/çıkarma

- 1 Blender ayağını takmadan veya çıkarmadan önce cihazın fişini prizden çekin.
- 2 Blender ayağını takmak için, sapın ucuna doğru itin.
- 3 Blender ayağını çıkarmak için, sapın yanındaki düğmelere basın ve blender ayağını çekerek saptan ayırın.

düğme ⊕

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

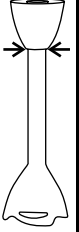
hız kumandası

- 5 Hız kumandasını istediğiniz hıza çevirin.
- 6 Kadran, 1 (düşük) ile 8 (yüksek) arasındadır.
- 7 Genelde büyük miktarlar, koyu karışımlar ve sıvılardan çok katı madde oranı yüksek malzemeler, daha uzun süreler ve daha düşük hızlar gerektirir.
- 8 Daha az miktarlar ve az yoğunluktaki kıvamlar ve katıya oranla daha çok sıvı madde barındıran karışımlar daha kısa süreler ve daha yüksek hızlar gerektirir.
- 9 Cihazı 2 dakikadan uzun süre kullanmayın. 2 dakikalık kullanımdan sonra, yeniden devam etmeden önce 2 dakika bekleyin.

çizimler	3 sap	6 bıçak
1 hız kontrolü	4 düğme	7 hazne
2 düğme	5 blender ayağı	8 kaymaz taban

blender ayağı

- 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 kaseinin içinde karıştırabilir, çırpabilir veya ezebilirsiniz.
- Hangi kabı kullanırsanız kullanın, kabın sağlam ve düz bir yüzey üzerinde olmasına dikkat edin ve kabı, çalışma tezgahının üzerinde hareket etmemesi için serbest elinizle destekleyin.
- Blender ayağını, paralel kenarlı borunun üst kısmı diğer tarafa geçecek şekilde sıvıya daldırmayın.



hazne

- İçindekilerin etrafa sıçramaması için haznedeki 1000 mg işaretinin üzerinde doldurmayın.
- Kabı sağlam ve düz bir çalışma tezgahının üzerine yerleştirin ve serbest elinizle destekleyin.
- Çalışma tezgahından kaldırarak elinizde tutmayın; elinizden kaydığı takdirde kendinizi yaralayabilirsiniz.
- İşlem gören malzemeyi saklamak için, kaymaz tabanı bir kapak olarak kullanabilirsiniz.

temizlik ve bakım

- Her kullanımdan sonra cihazı temizleyin.
- Cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- Bıçaklara çok dikkat edin; onlarla asla doğrudan bir işlem yapmayın, naylon bir bulaşık fırçası kullanın.
- Sapın yüzeyini yumuşak, nemli bir bezle silin.
- Sapı, suya veya herhangi bir sıvıya daldırmayın.
- Blender ayağının bıçaklı ucunu sıcak sabunlu suda, naylon bir fırçayla temizleyin.
- Çırpıcıyı ve kaymaz tabanı sabunlu ılık suda yıkayabilirsiniz.
- Cihazı su veya başka herhangi bir sıvı içine daldırmayın.
- Temizlik sırasında sert veya aşındırıcı temizlik maddeleri veya çözeltilerini kullanmayın.

atık konteyneri simgesi

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



yemek tarifleri

☞ = bir avuç

☞ = sarımsak dişi (dişleri)

kişnişli pesto

2 ☞ kişniş yaprakları

2 ☞ sarımsak

60 g çam fıstığı

125 ml zeytinyağı

60 g Parmesan, rendelenmiş

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

web sitemizde yemek tarifleri de verilmektedir:

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

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

prevederi importante de siguranță

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

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



exclusiv pentru uz casnic

montarea/demontarea accesoriilor

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

butonul ⊕

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

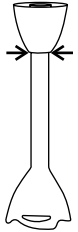
controlul vitezei

- 5 Reglați comanda de control al vitezei la viteză pe care o doriți.
- 6 Treptele de viteză sunt de la 1 (cea mai mică) la 8 (cea mai mare).
- 7 În general, cantitățile mari, amestecurile dense și un procent mai mare de substanțe solide decât lichide sugerează un timp mai lung de preparare și o viteză mai mică.
- 8 Cantitățile mai mici, amestecurile mai puțin dense și mai multe lichide decât produse solide sugerează timp de preparare mai scurt și viteze mai mari.
- 9 Nu folosiți aparatul în continuu mai mult de 2 minute. După 2 minute de folosire, lăsați-l să se odihnească timp de 2 minute înainte de a continua.

schite	3 mâner	6 lamă
1 comandă de control al vitezei	4 buton	7 pahar
2 întrerupător	5 ax	8 suport anti-alunecare

axul

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



paharul

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

îngrijire și întreținere


- Curățați aparatul după fiecare folosire.
- Opriiți aparatul și scoateți-l din priză.
- Fiți foarte atenți cu lamele - nu le manevrați direct, folosiți o perie din nailon.
- Ștergeți suprafețele mânerului cu o cârpă ușor umedă.
- Nu puneți mânerul în apă sau în alt lichid.
- Curățați capătul lamei axului în apă fierbinte cu detergent, folosind o perie din nailon.
- Puteți spăla paharul și suportul anti-alunecare în apă caldă cu detergent.
- Nu puneți aparatul în apă sau în alt lichid.
- Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau duri sau solvenți.


simbolul wheelie bin

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





rețete

 = un pumn

 = cățel/căței

pesto de coriandru

2  frunze de coriandru

2  usturoi

60 g semințe de pin

125 ml ulei de măsline

60 g Parmezan, ras

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

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

rețete disponibile pe site-ul nostru web

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

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

важни предпазни мерки

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

- 1 Уредът трябва да се използва само от или под надзора на отговорно пълнолетно лице. Използвайте и съхранявайте уреда далеч от достъп на деца.
- 2 Не поставяйте дръжката в течност, не я използвайте в банята, близо до вода или навън.
- 3 Острието на приставката за пасиране е остро и се върти с висока скорост.
- 4 Затова, за да избегнете сериозно нараняване:
 - 1) не включвайте, докато острието не е вътре в съда за храната.
 - 2) изключете, преди да повдигнете острието от съда за храната.
 - 3) Когато я използвате в горещи течности, не позволявайте острието да удря повърхността под тъл, понеже може да разпръснете течност извън купата/тавата/съда.
 - 4) не докосвайте острието – дори, когато го почиствате
 - 5) не включвайте в контакта, докато не сте започнали да го използвате
 - 6) изключете от контакта веднага след употреба
 - 7) изключете от контакта преди демонтаж и/или почистване
 - 8) изключете от контакта, преди да поставите или сваляте приставката за пасиране
 - 9) не оставяйте пасатора без надзор, докато е включен в контакта
- 5 Не използвайте приставката за пасиране в горещо олио – дори умерено горещото олио може да предизвика голямо изгаряне.
- 6 Не се опитвайте да натрошавате лед, не се опитвайте да накълцате сурово месо и внимавайте много с остриетата.
- 7 Разположете кабела така, че да не виси и да няма опасност от заплитане или препъване в него.
- 8 Не използвайте аксесоари или приложения, различни от тези, предоставени от нас.
- 9 Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- 10 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- 11 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.



поставяне/сваляне на приставки

- 1 Изключете уреда от контакта, преди да поставите или сваляте ръкохватката.
- 2 За да поставите приставката за пасиране, натиснете я до края на дръжката.
- 3 За да свалите приставката за пасиране, натиснете бутоните отстрани на дръжката и издърпайте ръкохватката от дръжката.

само за домашна употреба

превключвател ⊕

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

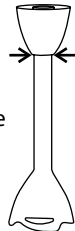
контрол на скоростта

- 5 Завъртете контрола на скоростта до желаната скорост.
- 6 Диапазонът е от 1 (ниска) до 8 (висока).
- 7 По принцип, големите количества, гъстите смеси и голямото съотношение на твърди частици предполагат по-дълга настройка на времето и по-ниски скорости.
- 8 По-малките количества, по-редките смеси и повечето течности, отколкото твърди частици, предполагат по-кратки настройки на времето и по-високи скорости.
- 9 Не използвайте уреда продължително за повече от 2 минути. След 2 минути ползване го оставете да почине за 2 минути, преди да продължите.

илюстрации	3 дръжка	6 острие
1 контрол на скоростта	4 бутон	7 градуирана чаша
2 ключ	5 приставка за пасиране	8 неплъзгаща се основа

ръкохватката

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



градуираната чаша

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

грижи и поддръжка


- Почиствайте уреда след всяко използване.
- Изключете уреда и го извадете от контакта.
- Много внимавайте с остриетата – не работете директно с тях, използвайте найлонова почистваща четка.
- Избършете повърхностите на дръжката с мека влажна кърпа.
- Не поставяйте дръжката във вода или друга течност.
- Почиствайте режещият край на приставката за пасиране с гореща вода и сапун, и с найлонова четка.
- Можете да миете градуираната чаша и неплъзгащата се основа в топла сапунена вода.
- Не поставяйте уреда във вода или в друга течност.
- Не използвайте силни или абразивни почистващи препарати или разтворители.


символ „зачеркнато кошче за боклук“

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





рецепти

 = шепа

 = скилидка(и)

песто с кориандър

- 2  листа от кориандър
60 g борови ядки
60 g Пармезан, настърган

- 2  чесън
125 ml зехтин

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

рецепти има на нашата уеб страница:

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

