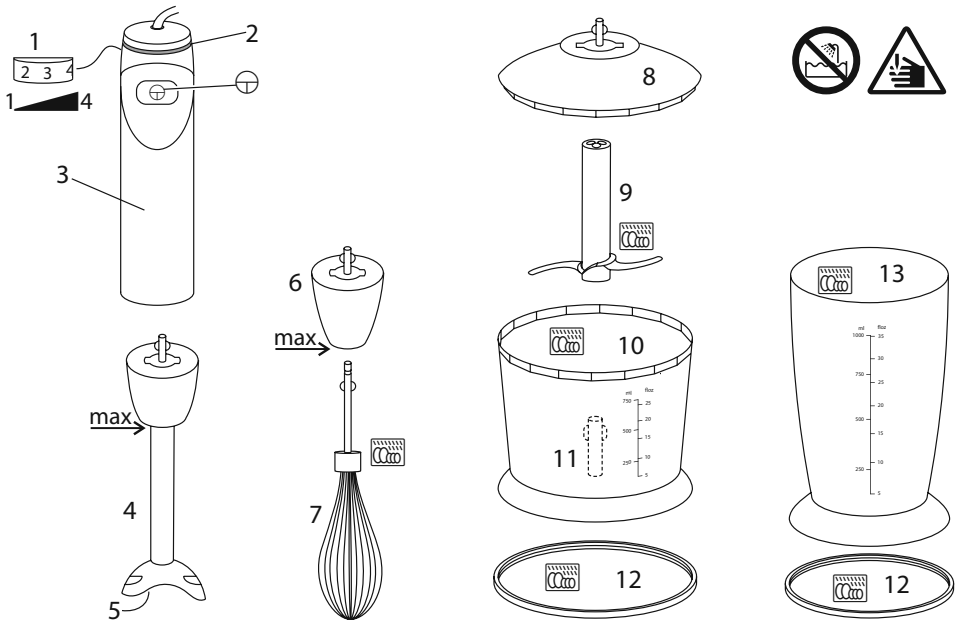




# Russell Hobbs



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




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

#### **STOP WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN**

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

- 1 Dieses Gerät ist für die Nutzung von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten sowie von Personen, die über keine Erfahrung oder Kenntnisse in der Handhabung verfügen, geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind.
  - Kinder dürfen das Gerät weder verwenden noch damit spielen.
  - Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern auf.
- ⚠ Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie beim Umgang mit den Messern, beim Leeren des Arbeitsbehälters sowie bei der Reinigung vorsichtig.
- ⚠ Füllen Sie keine heiße Flüssigkeit (höher als 40°C) ein, da diese durch plötzlichen Dampfausstoß austreten kann.
- 2 Bei nicht ordnungsgemäßem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen.

<b>Zeichnungen</b>	5 Messer	10 Arbeitsbehälter
1 Geschwindigkeitsregler	6 Schneebesenhalter	11 Spindel
2 Kontroll-Lampe	7 Schneebesen	12 rutschfeste Basis
⊕ Schalter	8 Deckel vom Arbeitsbehälter	13 Messbecher
3 Grundgerät	9 Universalzerkleinerer	 Spülmaschinenfest
4 Stabmixer		

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

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

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

⊖ Legen Sie das Grundgerät nicht in Flüssigkeit.

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

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

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 Verwenden Sie den Mixerstab maximal 2 Minuten, den Schneebesen maximal 5 Minuten und den Universalzerkleinerer maximal 30 Sekunden am Stück und lassen Sie den Motor vor dem nächsten Gebrauch 2 Minuten abkühlen.

### Nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet

#### ▲ ANBRINGEN/ABNEHMEN VON ZUBEHÖRTEILEN

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

2 Einen Aufsatz befestigen Sie, indem Sie ihn in das untere Ende des Grundgerätes einsetzen und ihn entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.

3 Sie nehmen den Aufsatz ab, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen und ihn dann vom Grundgerät ziehen.

#### 👁 EINSCHALTEN

4 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.

5 Drücken Sie den Knopf um den Motor zu starten, lassen Sie ihn los, um das Gerät wieder auszuschalten.

#### 👁 GESCHWINDIGKEITSREGLER

6 Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen (1 = niedrig, 4 = hoch).

7 Die Kontroll-Lampe ändert ihre Farbe, wenn sich die Geschwindigkeit ändert.

1 blau Suppen

2 lila Smoothies/ Verquirlen

3 grün Pürees/ Schneiden

4 rot Sonstiges/ größere Portionen



## **STABMIXER**

- 8 Der Stabmixer kann im Allgemeinen wie ein normaler Mixer genutzt werden (z.B. für Mayonnaise, Milchshakes, Smoothies, Fruchtsäfte im Messbecher), allerdings arbeitet er schneller und verursacht weniger Abwasch. Außerdem können Sie die Zutaten direkt in der Pfanne oder Schüssel mischen oder pürieren, in der Sie diese zubereiten möchten.
- 9 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.
- 10 Tauchen Sie den Stabmixer nicht weiter als bis zum oberen Ende des Rohrs in Flüssigkeiten.
- 11 Beim Mixen von heißen Flüssigkeiten darf das Messer des Stabmixers nicht schräg gehalten werden, da sonst Flüssigkeit aus dem Messbecher spritzen kann.
- 12 Schalten Sie das Gerät nicht ein, solange sich das Messer noch außerhalb des Mixbehälters befindet.
- 13 Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Messer aus dem Mixbehälter heben.

## **DER SCHNEEBESEN**

- 14 Allgemein gilt: Sie sollten einen Mixstab verwenden, um einen Mixer zu ersetzen und Sie sollten einen Schneebesen verwenden, um einen normalen Schneebesen zu ersetzen, wobei hier der Griff statt Ihrer Armmuskeln die Arbeit macht.
- 15 Schieben Sie den Schneebesen von unten in den Schneebesenhalter.
- 16 Um den Schneebesen zu entfernen, ziehen Sie ihn einfach unten aus dem Schneebesenhalter.
- ★ Tauchen Sie den Schneebesen nicht über die Schneebesenhalterung hinaus ein.

## **UNIVERSALZERKLEINERER**

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

## **MESSBECHER**

- 29 Befüllen Sie den Messbecher nur ungefähr bis zur Hälfte.
- 30 Stellen Sie den Becher auf eine ebene Arbeitsfläche und halten Sie ihn mit der freien Hand fest.
- 31 Lassen Sie den Becher auf der Arbeitsfläche stehen, heben Sie ihn nicht hoch. Sie könnten sich verletzen, wenn er aus der Hand rutscht.
- 32 Zur Aufbewahrung können Sie die rutschfeste Basis als Deckel verwenden.

## PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

33 Den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.


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

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

36 Wischen Sie den Schneebesenthaler und den Deckel des Behälters mit einem feuchten Tuch ab.

37 Diese Geräteteile sollten trocken gehalten werden, da die Getriebe von Schneebesens und Rührgefäß darin untergebracht sind.

38 Sie können den Schneebesens, den Messbecher und die rutschfeste Basis in warmem Seifenwasser reinigen.


 Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen.

39 Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen.

40 Die Beschädigung ist nur kosmetisch und beeinträchtigt nicht die Funktion des Gerätes.


## UMWELTSCHUTZ


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

 = Hand voll

 = Zehe/Zehen

### **Pesto aus Koriander**

2  Korianderblätter

2  Knoblauchzehen

60 g Pinienkerne

125 ml Olivenöl

60 g geriebener Parmesan

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

**Rezepte finden Sie auf unserer Website:**

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

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

## **PRÉCAUTIONS IMPORTANTES**


Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

- 1 Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus.
  - Les enfants ne doivent pas utiliser ni jouer avec l'appareil.
  - Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.
- ▲ Pour éviter toute blessure, faites preuve de prudence lors de la manipulation des lames, de la vidange du récipient et du nettoyage de l'appareil.
- ▲ Veillez à ne pas ajouter de liquide chaud (à une température supérieure à 40°C), car il pourrait être expulsé par un coup de vapeur brusque.
- 2 Une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures.
- 3 Débranchez l'appareil avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- 4 Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- 5 Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.
- ⊘ Veillez à ne pas plonger la poignée dans du liquide.
  - 6 N'utilisez pas le batteur dans de l'huile bouillante ; même une huile tiède peut provoquer de graves brûlures.
  - 7 N'essayez pas de piler de la glace ou de hacher de la viande crue et faites attention aux lames.
  - 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'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
  - 11 Ne pas utiliser le batteur pendant plus de 2 minutes, le fouet pendant plus de 5 minutes, le hachoir pendant plus de 30 secondes. Laissez le moteur refroidir pendant 2 minutes avant d'utiliser à nouveau ces accessoires.

### **pour un usage domestique uniquement**

#### **ADAPTATION/RETRAIT DES ACCESSOIRES**

- 1 Débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer les accessoires.
- 2 Pour fixer un accessoire, poussez-le à l'extrémité de la poignée et faites-le tourner dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.

<b>schémas</b>	5 lame	11 axe
1 contrôle de vitesse	6 support de fouet	12 pied anti-éclaboussure
2 voyant	7 fouet	13 gobelet doseur
⊕ interrupteur	8 couvercle du récipient	 résistant au lave-vaisselle
3 poignée	9 hachoir	
4 batteur	10 récipient	

3 Pour retirer l'accessoire, faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre, puis tirez sur l'accessoire pour le séparer de la poignée.

### MISE EN MARCHÉ

4 Mettez la fiche dans la prise de courant.

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

### CONTRÔLE DE VITESSE

6 Réglez le contrôle de vitesse sur la vitesse souhaitée (1 = faible, 4 = élevée).

7 Le voyant change de couleur avec les changements de vitesse.

1 bleu	soupes	3 vert	purées/ hacher
2 rouge	smoothies / fouetter	4 rouge	autres/ lots plus importants

### LE BATTEUR

8 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.

9 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.

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

11 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.

12 Ne le mettez pas en marche tant que la lame n'est pas dans le récipient.


13 Éteignez-le avant de retirer la lame du récipient.

### LE FOUET

14 En général, lorsque vous remplacez un mixeur par un batteur, utilisez le fouet à la place du fouet à main et laissez la poignée se charger du travail au lieu de vos muscles des bras.

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

16 Pour retirer le fouet, tirez simplement sur la base du support de fouet,

 N'immergez pas le fouet au-delà de la base de son support.

### LE HACHOIR

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

18 Débranchez la poignée.

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

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

21 Ajoutez les ingrédients – ne remplissez pas le récipient au-delà de la marque des 450 ml.

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

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

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

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

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

27 Ne levez que la partie plastique du hachoir.



28 Lors du rangement de l'appareil, vous pouvez utiliser la base antidérapante comme couvercle.

### LE GOBELET DOSEUR

29 Ne remplissez pas le gobelet doseur à plus de la moitié de sa capacité environ.

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

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

32 Lors du rangement de l'appareil, vous pouvez utiliser la base antidérapante comme couvercle.

### SOINS ET ENTRETIEN

33 Débranchez l'appareil.

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

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

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

37 Veillez à les maintenir secs étant donné qu'ils contiennent les boîtes à engrenages pour le fouet et le bol.

38 Vous pouvez laver le fouet, le gobelet doseur, le récipient et les pieds anti-éclaboussure dans de l'eau chaude savonneuse.

 Vous pouvez laver ces pièces dans un lave-vaisselle.


39 Toutefois, les conditions de lavage du lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil.

40 Cela affecte l'apparence de l'appareil, non pas son fonctionnement.

### PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

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

### recettes

 = poignée

 = gousse

#### pesto à la coriandre

2  feuilles de coriandre

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>






<b>afbeeldingen</b>	5 mesje	11 spindel
1 snelheidsregelaar	6 gardehouder	12 antislipbasis
2 lampje	7 garde	13 mengbeker
 schakelaar	8 deksel kom	 vaatwasmachinebestendig
3 handvat	9 hakker	
4 staaf	10 kom	

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

### **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

- 1 Dit apparaat kan onder toezicht worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of die gebrek aan ervaring of kennis hebben als iemand hen heeft uitgelegd hoe het apparaat moet worden gebruikt en ze de gevaren verstaan.
  - Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken of ermee spelen.
  - Bewaar het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen.
-  Ga voorzichtig om met de mesjes, het ledigen van de kom en het schoonmaken van het apparaat om letsels te vermijden.
-  Giet geen hete vloeistoffen (warmer dan 40 C) in het apparaat aangezien deze stoom kunnen veroorzaken.
- 2 Verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot letsels.
- 3 Verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat monteert, demonteert of schoonmaakt.
- 4 Laat het apparaat niet onbeheerd achter, terwijl de stekker in het stopcontact zit.
- 5 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.
-  Dompel het handvat niet onder in een vloeistof.
  - 6 De staaf nooit in hete olie gebruiken – zelfs matig hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken.
  - 7 Probeer geen ijs of rauw vlees te hakken en ga heel zorgvuldig om met de mesjes.
  - 8 Gebruik uitsluitend de door ons geleverde accessoires of hulpstukken.
  - 9 Het apparaat uitsluitend gebruiken voor de doeleinden beschreven in de handleiding.
  - 10 Het apparaat niet gebruiken indien beschadigd of defect.
  - 11 Gebruik de staaf niet langer dan 2 minuten, de garde niet langer dan 5 minuten en de hakker niet langer dan 30 seconden. Laat de motor vervolgens 2 minuten afkoelen alvorens hem opnieuw te gebruiken.

**uitsluitend huishoudelijk gebruik**



## **PLAATSEN/VERWIJDEREN VAN HULPSTUKKEN**

- 1 Het apparaat verwijderen voor u hulpstukken aanbrengt of verwijdert.
- 2 Als u een opzetstuk wilt bevestigen, duwt u het tegen het uiteinde van het handvat en draait u het linksom.
- 3 Als u een hulpstuk wilt verwijderen, draait u het rechtsom en trekt u het weg van het handvat.

## **INSCHAKELEN**

- 4 Steek de stekker in het stopcontact.
- 5 Druk op de schakelaar om de motor te starten, laat hem los om de motor uit te schakelen.

## **SNELHEIDSREGELAAR**

- 6 Zet de snelheidsregelaar op de gewenste snelheid (1 = laag, 4 = hoog).
- 7 Het lampje verandert van kleur wanneer de snelheid wijzigt.

1 blauw	soepen	3 groen	puree/ fijnsnijden
2 paars	smoothies / opkloppen	4 rood	overige/ grotere stukken

## **DE STAAF**

- 8 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.
- 9 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.
- 10 Dompel de staaf niet in voorbij de bovenzijde van de parallelzijdige buis.
- 11 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.
- 12 Schakel de mixer niet aan voor het snijblad in de kom is geplaatst.
- 13 Schakel de mixer uit voor u hem uit de kom verwijdert.

## **DE GARDE**

- 14 Algemeen gezien, terwijl u de staaf gebruikt om een mixer te vervangen, gebruik de garde waar u normaal een ballongarde gebruikt, maar laat het handvat het werk doen, niet uw armspieren.
- 15 Druk de garde in de onderkant van de gardehouder.
- 16 Trek de garde uit de onderkant van de gardehouder om hem te verwijderen.
- \* Dompel de garde niet dieper dan de onderzijde van de gardehouder.

## **DE HAKKER**

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

## DE MENGBEKER

29 Vul de mengbeker niet meer dan halfvol.

30 Plaats hem op een stabiel, vlak werkvlak en ondersteun hem met de vrije hand.

31 Laat hem op de werkoppervlakte staan – als hij uitglijdt kan u zich kwetsen.

32 Voor opslag kunt u de antislipbasis gebruiken als deksel.

## ZORG EN ONDERHOUD

33 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

34 Pas heel goed op met de mesjes – raak ze nooit rechtstreeks aan en gebruik een nylon afwasborstel.

35 Poets de oppervlakte van het handvat met een zachte vochtige doek.

36 Droog de gardehouder en het deksel af met een vochtige doek.

37 Probeer ze droog te houden, aangezien ze het drijfwerk voor de garde en de maatbeker bevatten.

38 U kunt de garde, mengbeker, kom en antislipbasis in warm zeepwater wassen.

 U kunt deze onderdelen in een vaatwasmachine wassen.


39 Wanneer u de vaatwasmachine gebruikt, zal dit de afwerking van de oppervlakten beïnvloeden.

40 De schade is normaal uitsluitend esthetisch en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

## MILIEUBESCHERMING


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

### receptjes

 = handenvol

 = teen

### koriander pesto

2  korianderblaadjes

2  look

60 g pijnboompitten

125 ml olijfolie

60 g geraspte parmezaan

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

**u vindt recepten op onze website:**

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


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


## **NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI**

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

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

- I bambini non devono utilizzare o giocare con l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio ed il cavo fuori dalla portata dei bambini.

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

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

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

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

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

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

 Non immergere il manico nel liquido.

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

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

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 usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

11 Non utilizzare il frullatore ad immersione per più di 2 minuti, la frusta per più di 5 minuti, il tritatutto per più di 30 secondi, poi lasciare raffreddare il motore per 2 minuti prima di utilizzare di nuovo l'apparecchio.

### **solo per uso domestico**

## **APPLICARE E RIMUOVERE GLI ACCESSORI**

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


2 Per fissare un accessorio, spingerlo fino all'estremità del manico e ruotarlo in direzione antioraria.

3 Per rimuovere l'accessorio, ruotarlo in senso orario ed estrarlo dal manico.

## **ACCENSIONE**

4 Inserire la spina nella presa di corrente.

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

<b>immagini</b>	5 lama	11 alberino
1 selettore di velocità	6 supporto della frusta	12 base anti scivolo
2 spia	7 frusta	13 bicchiere
⊕ interruttore	8 coperchio della ciotola	 lavabile in lavastoviglie
3 manico	9 tritatutto	
4 frullatore ad immersione	10 ciotola	

### SELETTORE DI VELOCITÀ

- 6 Posizionare il selettore di velocità sulla velocità desiderata (1 = più bassa, 4 = più alta).  
 7 La spia cambierà colore al variare della velocità.
- |           |                 |         |                        |
|-----------|-----------------|---------|------------------------|
| 1 blu     | zuppe           | 3 verde | purea/tritare          |
| 2 porpora | frappè/sbattere | 4 rosso | altro/pezzi più grandi |

### IL FRULLATORE AD IMMERSIONE

- 8 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.
- 9 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.
- 10 Non immergere il frullatore ad immersione al di là della cima del tubo a facce parallele.
- 11 Con liquidi bollenti, non immergere la lama in posizione inclinata in quanto causerebbe la fuoriuscita del liquido dal contenitore.
- 12 Non azionare il frullatore ad immersione se la lama non si trova all'interno di un contenitore per il cibo.
- 13 Spegnerlo il frullatore ad immersione quando si toglie l'apparecchio dal contenitore per il cibo.

### LA FRUSTA

- 14 Generalmente usando un frullatore ad immersione per sostituire un normale frullatore si utilizza la frusta dove altrimenti verrebbe usata una frusta a palloncino e quindi sarà il manico a lavorare al posto dei muscoli del vostro braccio.
- 15 Spingere la frusta nella parte inferiore del supporto della frusta.
- 16 Per togliere la frusta, tirarla semplicemente dalla parte inferiore del supporto della frusta.
- ★ Non immergere la frusta oltre il fondo del suo supporto.

### TRITATUTTO

- 17 Si può utilizzare il tritatutto come un mini tritatutto.
- 18 Staccare il manico.
- 19 Prendere la parte in plastica del tritatutto – tenere le dita lontano dalla lama.
- 20 Posizionarla sulla ciotola, sopra l'alberino di rotazione, nella parte inferiore della ciotola.
- 21 Aggiungere gli ingredienti – non riempire la ciotola al di sopra dell'indicazione 450ml.
- 22 Montare il coperchio della ciotola – la parte superiore del tritatutto deve essere montata sull'attacco della parte inferiore del coperchio.
- 23 Montare il manico sulla parte superiore del coperchio della ciotola.
- 24 Utilizzare il tritatutto a intervalli di pochi secondi, altrimenti c'è il rischio di farne un uso eccessivo.
- 25 Staccare il manico, poi rimuoverlo dal coperchio.
- 26 Sollevare delicatamente il coperchio dalla ciotola – controllare che le gocce cadano nella caraffa.
- 27 Sollevare il tritatutto afferrandolo esclusivamente dalla parte in plastica.
- 28 Per conservarlo, è possibile utilizzare la base anti scivolo come coperchio.



## IL BICCHIERE

29 Non riempire il bicchiere oltre la metà.

30 Appoggiarlo su una superficie stabile e piana e tenerlo con la mano libera.

31 Non alzarlo e non tenerlo in mano. Se dovesse cadere, ci si farebbe male.

32 Per conservarlo, è possibile utilizzare la base anti scivolo come coperchio.

## CURA E MANUTENZIONE

33 Staccare la spina dalla presa di corrente.


34 Maneggiare le lame con cura, non lavarle direttamente a mano, ma utilizzare una spazzola in setole di nylon.

35 Asciugare la superficie del manico con uno straccio morbido.

36 Asciugare il supporto della frusta e il coperchio della caraffa con un panno umido.

37 Cercare di mantenere tutte le parti asciutte, dato che contengono le scatole dei comandi della frusta e della caraffa.

38 La frusta, il bicchiere, la ciotola e la base anti scivolo sono lavabili con acqua calda e sapone.

 Queste parti sono lavabili in lavastoviglie.

39 Se si usa la lavastoviglie, l'ambiente estremo al suo interno altera le finiture superficiali.

40 Il danno dovrebbe essere solo estetico e non dovrebbe modificare l'operatività dell'apparecchio.

## PROTEZIONE AMBIENTALE

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


### ricetta

 = manciata

 = spicchio

### pesto al coriandolo

2  foglie di coriandolo

2  d'aglio

60 g di pinoli

125 ml d'olio di oliva


60 g parmigiano grattugiato

Tritare coriandolo, aglio, pinoli e metà dell'olio fino a dare al composto un aspetto uniforme.

Mettere il contenuto in una bacinella. Mescolarvi il parmigiano. Aggiungere olio per regolarne la consistenza: Per intingere: denso. Per una salsa: media. Per una salsa per condire la pasta: fluida.

**le ricette sono disponibili sul nostro sito:**




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

<b>ilustraciones</b>	5 cuchilla	10 bol
1 control de velocidad	6 apéndice del accesorio	11 eje
2 luz	batidor	12 base antideslizante
⊕ interruptor	7 accesorio batidor	13 vaso
3 mango	8 tapa del bol	 apto para lavavajillas
4 varilla	9 picador	

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

### **MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- 1 Este aparato puede ser utilizado por personas inexpertas o con discapacidad física, sensorial o mental, siempre que hayan sido supervisadas o instruidas en su uso y comprendan los riesgos que conlleva.
  - No permita que los niños utilicen el aparato ni jueguen con él.
  - Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
-  Para evitar heridas, tenga cuidado al manipular las cuchillas, al vaciar el bol y al limpiar el aparato.
-  No añada líquidos calientes (a más de 40°C): pueden salpicar por un golpe brusco de vapor.
- 2 El uso inadecuado del aparato puede ocasionar heridas.
- 3 Desenchufe el aparato antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- 4 No deje el aparato desatendido mientras está enchufado.
- 5 Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar peligro.
-  No sumerja el mango en líquidos.
  - 6 No use la varilla con aceite caliente –incluso el aceite moderadamente caliente puede causar quemaduras.
  - 7 No trate de picar hielo ni de triturar carne cruda, y tenga mucho cuidado con la cuchilla.
  - 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 use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
  - 11 No utilice la varilla durante más de 2 minutos, el accesorio batidor durante más de 5 minutos ni el picador durante más de 30 segundos y deje enfriar el motor durante 2 minutos antes de volverlo a utilizar.

**solo para uso doméstico**



## **▲ INSERTAR/QUITAR ACCESORIOS**

- 1 Desenchufe el aparato antes de insertar o quitar accesorios
- 2 Para instalar un accesorio, colóquelo en el extremo del mango y gírelo hacia la izquierda.
- 3 Para desinstalar un accesorio, gírelo hacia la derecha y sepárelo del mango.

## **👁 ENCENDER**

- 4 Enchufe el aparato a la corriente.
- 5 Mantenga presionado el interruptor para encender el motor y deje de presionarlo para detenerlo.

## **👁 CONTROL DE VELOCIDAD**

- 6 Gire el control de velocidad para seleccionar la velocidad deseada (1 = baja, 4 = alta).
- 7 La luz cambiará de color al variar la velocidad.

1 azul	sopas	3 verde	purés / picar
2 violeta	smoothies / batir	4 rojo	otros / porciones más grandes

## **👁 LA VARILLA**

- 8 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
- 9 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.
- 10 No sumergir la varilla más allá de este punto.
- 11 Cuando la utilice con líquidos calientes, no deje que la cuchilla salga a la superficie ya que podría salpicar líquido fuera del recipiente.
- 12 No encienda el aparato hasta que la cuchilla no se encuentre dentro del recipiente de la comida .
- 13 Apáguelo antes de levantar la cuchilla del recipiente de la comida.

## **👁 EL ACCESORIO BATIDOR**

- 14 Generalizando, mientras se utiliza la varilla para sustituir una batidora, utilice el accesorio batidor donde normalmente hubiera utilizando un accesorio batidor grande, pero deje que el mango haga el trabajo en lugar de los músculos en tus brazos.
- 15 Empuje el accesorio batidor dentro del accesorio fijador.
- 16 Para quitar el accesorio batidor, simplemente lo tira del accesorio fijador.
- ★ No ponga el accesorio batidor más allá de la parte inferior del accesorio fijador.

## **👁 EL ACCESORIO PICADOR**

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



## EL VASO

29 No rellene el vaso más de la mitad de su capacidad.

30 Apóyelo en una superficie de trabajo estable y lisa y sujételo con la mano que le quede libre.

31 No lo separe de la superficie de trabajo y lo sostenga con su mano porque si resbala puede herirse a si mismo.

32 Para guardarlo, puede utilizar la base antideslizante como tapa.

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

33 Desenchufe el aparato.

34 Tenga mucho cuidado con las cuchillas - no las coja directamente, use un cepillo de nailon para limpiarlas.

35 Pase un paño suave húmedo por las superficies del mango.

36 Limpie el apéndice del accesorio batidor y la tapa del bol con un trapo húmedo.

37 Procure mantenerlos secos ya que contienen la caja de velocidades del accesorio batidor y la jarra.

38 Puede lavar el accesorio batidor, el vaso, el bol y las bases antideslizantes en agua caliente con jabón.

 Puede lavar estas piezas en el lavavajillas.


39 Si usa el lavavajillas, las condiciones adversas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato.


40 El daño será solo estético y no debería afectar al funcionamiento del aparato.

## PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL


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

### recetas

 = puñado

 = diente

### pesto de cilantro

2  hojas de cilantro

2  de ajo

60 g de piñones

125 ml aceite de oliva

60 g queso Parmesano rallado

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

Póngalo en un bol mayor. Mezcle el queso Parmesano. Añada aceite para modificar la consistencia: Para mojar: espesa Para cobertura: media Para salsa para pasta: clara




**en nuestra página web encontrará recetas:**

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

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

## **MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES**

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

- 1 Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos.
  - As crianças não devem usar nem brincar com o aparelho.
  - Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
-  Para evitar ferimentos, tenha cuidado ao manusear as lâminas, ao esvaziar a tigela e ao limpar.
-  Não acrescente líquidos quentes (com mais de 40 °C), pois podem ser expelidos devido a vaporização repentina.
- 2 Utilizar o aparelho incorrectamente poderá resultar em ferimentos.
- 3 Desligue o aparelho da corrente eléctrica antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- 4 Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver ligado.
- 5 Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou qualquer profissional devidamente qualificado deverá substituí-lo para se evitarem riscos.
-  Não mergulhe o cabo em líquidos.
  - 6 Não utilize a varinha em azeite ou óleo quentes – mesmo que não estejam excessivamente quentes, estas substâncias podem provocar queimaduras bastante sérias.
  - 7 Não tente picar gelo ou carne crua, e tenha muito cuidado com as lâminas.
  - 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 utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.
  - 11 Não utilize a varinha por mais de 2 minutos, o acessório batedor por mais de 5 minutos, o picador por mais de 30 segundos, posteriormente deixe arrefecer 2 minutos antes de voltar a usar.


### **apenas para uso doméstico**

#### **COLOCAR/RETIRAR ACESSÓRIOS**

- 1 Desligue o aparelho antes de colocar ou retirar acessórios.
- 2 Para encaixar um acessório, empurre-o na direcção da extremidade do cabo e rode-o para a esquerda.
- 3 Para remover um acessório, rode-o para a direita e puxe-o para fora do cabo.

#### **LIGAR**

- 4 Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 5 Prima o interruptor para arrancar o motor, liberte-o para desligar.

<b>esquemas</b>	5 lâmina	10 tigela
1 controlo de velocidade	6 suporte do acessório	11 eixo
2 luz	batedor	12 base anti-deslizante
⊕ interruptor	7 acessório batedor	13 copo
3 cabo	8 tampa da tigela	 lavável na máquina
4 varinha	9 picador	

### CONTROLO DE VELOCIDADE

- 6 Gire o controlo de velocidade para a velocidade que pretende (1 = baixa, 4 = alta).  
 7 A luz mudará de cor à medida que a velocidade muda.

1 azul	sopas	3 verde	puré/picar
2 roxo	smoothies/bater	4 vermelho	outros/porções maiores

### A VARINHA

- 8 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.  
 9 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.  
 10 Não submirja a varinha para lá tubo com lados paralelos.  
 11 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.  
 12 Não ligue o aparelho enquanto a lâmina não se encontrar dentro do recipiente para os alimentos.  
 13 Desligue o aparelho antes de retirar a lâmina do recipiente para os alimentos.

### O ACESSÓRIO BATEDOR

- 14 Em geral, enquanto se usa a varinha para substituir o trabalho de uma picadora, o acessório batedor é utilizado para substituir uma batedeira, mas aqui é o motor que produz o esforço e não os seus músculos.  
 15 Coloque o acessório batedor na parte inferior do respectivo suporte.  
 16 Para retirar o acessório batedor, puxe-o simplesmente para fora do respectivo suporte.  
 ✨ Não submirja o acessório para lá da parte inferior do seu suporte.

### O PICADOR

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



## O COPO

29 Não encha o copo até mais de meio.

30 Coloque-o numa superfície de trabalho estável e nivelada, e aguarde-o com a sua mão livre.

31 Não levante o copo da superfície de trabalho nem o segure só com a mão. Se o copo escorregar, poderá magoar-se.

32 Para armazenar, poderá usar a base anti-deslizante como tampa.

## CUIDADOS E MANUTENÇÃO

33 Desligue o aparelho.

34 Tenha muito cuidado com as lâminas. Não as tente lavar directamente, use uma escova de nylon.

35 Limpe as superfícies do cabo com um pano suave húmido.

36 Limpe o suporte do acessório batedor e a tampa do jarro com um pano húmido.

37 Tente mantê-los secos, uma vez que contêm as caixas de engrenagem do acessório batedor e do jarro.

38 Poderá lavar o acessório batedor, o copo, a tigela e as bases anti-deslizantes em água morna com detergente.

 Poderá lavar estas peças na máquina de lavar loiça.


39 Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afectará o acabamento da superfície.


40 Os danos deveriam ser apenas cosméticos e não deveriam afectar o funcionamento do aparelho.

## PROTECÇÃO AMBIENTAL


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

### receitas

 = punhado

 = dente

### pesto de coentros

2  folhas de coentro

2  de alho

60 g de pinhões


125 ml de azeite

60 g de queijo parmesão ralado

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

receitas disponíveis no nosso website:

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

<b>tegninger</b>	5 klinger	11 spindel
1 hastighedsregulator	6 piskerisholder	12 non-slip fod
2 indikator	7 piskeris	13 bæger
⊕ knap	8 skålens låg	 tåler opvaskemaskine
3 håndtag	9 hakker	
4 stavblender	10 skål	

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

### **VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER**

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- 1 Apparatet kan anvendes af personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer.
  - Børn må hverken benytte eller lege med apparatet.
  - Apparatet og ledningen skal holdes uden for børns rækkevidde.
- ⚠ For at undgå tilskadekomst skal man udvise forsigtighed ved håndtering af klingerne, samt når skålen tømmes og rengøres.
- ⚠ Tilsæt ikke varme væsker (over 40°C), da de kan sprøjte ud grundet pludselig dampdannelse.
- 2 Forket brug af apparatet kan forårsage tilskadekomst.
- 3 Tag apparatets stik ud, inden du samler, adskiller eller rengør det.
- 4 Lad aldrig apparatet stå uden opsyn, når det er tilsluttet stikkontakten.
- 5 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.
- ⊘ Læg ikke håndtaget i væske.
- 6 Undgå at bruge stavblenderen i varm olie – selv mellemvarm olie kan give ubehagelige forbrændinger.
- 7 Forsøg ikke at knuse is, forsøg ikke at hakke råt kød, og vær yderst forsigtig med klingerne.
- 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 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- 11 Undlad at bruge stavblenderen i mere end 2 minutter, piskeriset i mere end 5 minutter, hakkeren i mere end 30 sekunder og lad derefter motoren køle af i 2 minutter, inden den bruges igen.

### kun til privat brug

#### **MONTERING/AFMONTERING AF TILBEHØR**

- 1 Træk stikket fra apparatet ud før montering eller afmontering af tilbehør.
- 2 Tilbehør påsættes ved at trykke det på håndtagets ende og dreje det mod uret.
- 3 Tilbehøret tages af ved at dreje det med uret og derefter trække det af håndtaget.



## 👁️ TÆND MASKINEN

- 4 Sæt stikket i stikkontakten.
- 5 Tryk på afbryderknappen for at starte motoren, slip den for at afbryde.

## 👁️ HASTIGHEDSREGULATOR

- 6 Drej knappen for hastighedsindstilling til du har den ønskede hastighed (1 = lav, 4 = høj).
- 7 Indikatoren vil skifte farve, når hastigheden skifter.

1 blå	suppe	3 grøn	puré/hakke
2 violet	smoothies/piske	4 rød	andet/større portioner

## 👁️ STAVBLENDEREN

- 8 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.
- 9 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 vander på overfladen.
- 10 Sænk ikke stavblenderen dybere end til toppen af stavens skaft.
- 11 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.
- 12 Undgå at tænde til klingerne er i fødevarebeholderen.
- 13 Sluk før klingerne fjernes fra fødevarebeholderen.

## 👁️ PISKERISET

- 14 Generelt vil du bruge stavblenderen i stedet for en blender og piskeriset i stedet for et traditionelt piskeris, men lad håndtaget gøre arbejdet i stedet for dine muskler.
  - 15 Skub piskeriset op i bunden af piskerisholderen.
  - 16 For at afmontere piskeriset, trækkes det ganske enkelt af bunden af piskerisholderen.
- ★ Sænk ikke piskeriset dybere en bundet af piskerisholderen.

## 👁️ HAKKER


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

## 👁️ BÆGERET

- 29 Fyld ikke bægeret mere end cirka halvt op.
- 30 Placer på en stabil, flad arbejdsflade og støt det med din frie hånd.
- 31 Løft det ikke fra arbejdsfladen for at holde det i hånden – hvis det glider skader du dig selv.
- 32 Til opbevaring kan du bruge non-slip foden som låg.

## 👁️ PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

- 33 Tag stikket ud af stikkontakten.
- 34 Vær yderst forsigtig med klingerne – undgå direkte kontakt med dem, og brug i stedet en nylon opvaskebørste.

- 35 Tør håndtagets overflade med et blød, fugtig klud.  
36 Tør pisikerisholderen og blenderglasset af låg med en fugtig klud.  
37 Forsøg at holde dem tørre da de indeholder gearkasser til pisikeris og kande.  
38 Du kan vaske pisikeriset, bægeret, skålen og non-slip foden i varmt sæbevand.  
 Du kan vaske disse dele i opvaskemaskinen.  
39 De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen.  
40 Der beskadiges kun udseendemæssigt og dette bør ikke påvirke apparatets drift.

## MILJØBESKYTTELSE


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

### opskrifter

 = håndfuld

 = fed

### koriander pesto

2  korianderblade

2  hvidløg

60 g pinjekerner

125 ml olivenolie

60 g Parmesan, revet

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

Til pastasauce: tynd.




**du kan finde opskrifter på vores website:**

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

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

### **VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER**

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:


- 1 Denna apparat kan användas av personer med minskad fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, om det sker under tillsyn eller efter instruktioner och om de förstår de faror som användningen kan innebära.
  - Barn får inte använda eller leka med apparaten.
  - Håll apparat och sladd utom räckhåll för barn.
-  Undvik risk för skada genom att vara försiktig när du hanterar knivbladen, tömmer skålen och rengör apparaten.
-  Tillsätt inte varm vätska (över 40 °C) eftersom ånga från vätskan snabbt kan strömma uppåt.
- 2 Felaktig användning av apparaten kan orsaka skada.
- 3 Dra ur sladden till apparaten före montering, demontering och rengöring.
- 4 Lämna inte apparaten utan tillsyn när den är ansluten.
- 5 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.
-  Sänk inte ned mixerhandtaget i någon form av vätska.
- 6 Använd inte mixerskaftet i varm olja – även ganska låga oljetemperaturer kan ge en obehaglig brännskada.
- 7 Man kan inte krossa is eller hacka rått kött – var aktsam om knivbladen.
- 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 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- 11 Använd inte mixerskaftet mer än 2 minuter, vispen mer än 5 minuter och hackkniven mer än 30 sekunder åt gången, låt sedan motorn kallna i 2 minuter innan du fortsätter.

### **endast för hushållsbruk**

#### **MONTERING/BORTTAGNING AV TILLBEHÖR**

- 1 Dra ur sladden till apparaten före montering eller borttagning av tillbehör.
  - 2 Sätt på tillbehöret genom att föra det helt ned i mixerhandtaget och vrida det moturs.
  - 3 Ta av tillbehöret genom att vrida det medurs och sedan dra av det från mixerhandtaget.
- #### **SLÅ PÅ STRÖMMEN**
- 4 Sätt stickproppen i vägguttaget.
  - 5 Tryck på strömställaren för att starta motorn, släpp upp den för att slå av.



<b>bilder</b>	5 knivblad	11 drivaxel
1 hastighetsreglage	6 visphållare	12 glidsäkert underlag
2 signallampa	7 visp	13 måttbägare
⊕ brytare	8 lock till skålen	 kan diskas i diskmaskin
3 mixerhandtag	9 hackkniv	
4 mixerskaft	10 skål	

### HASTIGHETSREGLAGE

- 6 Vrid hastighetsreglaget till önskad hastighet (1 = låg hastighet, 4 = hög hastighet).  
7 Signallampan kommer att ändra färg när hastigheten ändras.

1 blå	soppor	3 grön	puréer/hackning
2 röd	smoothies/vispning	4 röd	övrigt/störrebitar

### MIXERSKAFTET

- 8 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.  
9 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.  
10 Sänk inte ned mixerskaftet längre än till den översta delen av den raka mixerskaftdelen.  
11 Håll knivbladet i horisontellt läge vid ytan när mixerskaftet används för varma vätskor så att ingen vätska stänker upp utanför skålen/kastrullen/tillbringaren.  
12 Slå inte på strömmen förrän knivbladet är nere i tillbringaren.  
13 Slå av strömmen innan du lyfter knivbladet från tillbringaren.

### VISPEN

- 14 Rent allmänt kan man säga att mixerskaftet kan ersätta en handmixer och vispen kan ersätta en ballongvisp – men det är mixerhandtaget som gör arbetet i stället för armmusklerna.  
15 Skjut in vispen i botten av visphållaren.  
16 När du vill ta bort vispen kan du helt enkelt bara dra ut den från botten av visphållaren.  
★ Sänk inte ned vispen över botten av visphållaren.

### HACKKNIV

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



## MÅTTBÄGAREN

29 Fyll inte måttbägaren mer än till hälften.

30 Ställ måttbägaren på en fast och plan arbetsyta och håll fast den med din fria hand.

31 Lyft inte upp måttbägaren från arbetsytan och håll fast den med handen – om den slinter kan du skadas.

32 Vid förvaring av apparaten kan det glidsäkra underlaget användas som lock.

## SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

33 Dra ur sladden på apparaten.


34 Var mycket aktsam om knivbladen – vidrör dem inte direkt utan använd en diskborste av nylon.

35 Torka av ytorna på mixerhandtaget med en mjuk trasa.

36 Torka av visphållare och lock med en fuktig trasa.

37 Visphållaren och locket till kannan bör bevaras torrt eftersom dessa enheter innehåller växelhusen till vispen och kannan.

38 Du kan rengöra vispen, måttbägaren, skålen och de glidsäkra underlagen med diskmedel och varmt vatten.

 Dessa delar kan diskas i diskmaskin.


39 Apparatus ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin.


40 Detta kan endast eventuellt medföra ytlig påverkan som inte inverkar på apparatus funktion.

## MILJÖSKYDD


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

### recept

 = handfull

 = klyfta/klyftor

### korianderpesto

2  korianderblad

2  vitlök

60 g pinjenötter


125 ml olivolja

60 g parmesanost, riven

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

recept finns på vår webbsida:

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

<b>figurer</b>	5 knivblad	11 tapp
1 hastighetskontroll	6 vispholder	12 anti-gli-base
2 lys	7 visp	13 beger
⊕ bryter	8 bollelokk	 kan vaskes i oppvaskmaskin
3 håndtak	9 minihakker	
4 stavmikser	10 bolle	

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

### **VIKTIG SIKKERHETSTILTAK**

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

- 1 Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har blitt veiledet/instruert og forstår farene som er involvert.
  - Barn må ikke bruke eller leke med apparatet.
  - Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.
- ⚠ For å unngå skade må du være forsiktig når du håndterer knivbladene, tømmer bollen og ved rengjøring.
- ⚠ Ikke legg til varm væske (over 40°C), da den kan bli kastet ut igjen på grunn av plutselig damp.
- 2 Feil bruk av apparatet kan føre til skader.
- 3 Koble fra apparatet før du monterer, demonterer eller rengjør det.
- 4 Ikke la apparatet være ubevoktet når det er tilkoblet.
- 5 Hvis kablen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.
- ⊘ Ikke sett håndtaket i væsken.
  - 6 Ikke bruk staven i varm olje – selv moderat varmet olje kan føre til stygge brannskader.
  - 7 Ikke prøv å knuse is, ikke prøv å hugge rått kjøtt, og vær veldig forsiktig med knivbladene.
  - 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 bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
  - 11 Ikke bruk stavmikseren i mer enn 2 minutter, vispen i mer enn 5 minutter, minihakkeren i mer enn 30 sekunder. La motoren nedkjøles i 2 minutter før den startes opp igjen.

### **kun for bruk i hjemmet**

#### **TILPASNING/FJERNING FESTEANRETNINGER**

- 1 Frakople apparatet før fjerning av festeanretninger.
- 2 For å feste utstyr skyver du det inn på enden av håndtaket og vrir det mot venstre.
- 3 For å fjerne utstyret vrir du det med klokken og trekker det av håndtaket.

#### **SLÅ PÅ**

- 4 Stikk kontakten i støpselet.
- 5 Trykk på bryteren for å starte motoren, slipp den for å slå den av.



## HASTIGHETSKONTROLL

6 Drei hastighetskontrollen for å få ønsket hastighet (1 = lav, 4 = høy).

7 Lyset vil endre farge etter hvert som hastigheten endres.

1 blå	supper	3 grønn	pureer/hakking
2 lilla	smoothies/visping	4 rød	annet / større deler

## STAVEN

8 Staven kan generelt gjøre det en normal mikser kan gjøre, men hurtigere, og med mindre oppvask – lag majones, milkshake, smoothie eller fruktdriker i begeret. Du kan mikse, mose ingrediensene i beholderen eller i bollen du holder på å lage maten i.

9 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.

10 Ikke senk staven ned slik at den overskrider toppen av parallelle tuben.

11 Ved bruk i varme væsker, ikke la knivbladet bryte overflaten, fordi du kan sprute væske utenfor bollen/gryten/holderen.

12 Ikke slå på før knivbladet er på innsiden av en matskål.

13 Slå av før du løfter knivbladet fra matskålen.

## VISPEN

14 Generelt når du bruker stavmikseren for å erstatte blenderen, bruk vispen der du normalt ville ha brukt en rund visp, la stavmikseren jobbe i stedet for dine armmuskler.

15 Skyv vispen til bunnen av vispeholderen.

16 For å fjerne vispen, trekk det enkelt ut fra enden av vispeholderen,

★ Ikke la vispen gå til bunnen av vispeholderen.

## MINIHAKKEREN

17 Du kan bruke minihakkeren som en mini food processor.

18 Trekk ut kontakten til håndtaket.

19 Hold i plastikkdelene av minihakkeren. Hold fingrene dine godt unna bladene.

20 Senk den ned i bollen, over spindelen i bunnen av bollen.

21 Tilsett ingrediensene - ikke fyll bollen over 450ml-merket.

22 Sett på bollelokket - toppen av minihakkeren passer inn i sporet i undersiden av lokket.

23 Fest håndtaket til toppen av bollelokket.

24 Når du bruker minihakkeren kraftig, gjør det kun i noen sekunder, ellers risikerer du å gjøre det for mye.

25 Trekk ut kontakten til håndtaket, fjern deretter håndtaket fra dekselet.

26 Løft lokket forsiktig fra bollen - pass på så eventuelle dråper faller ned i kannen.

27 Løft minihakkeren ved kun å røre plastikkdelen.

28 For lagring så kan du bruke non-slip basen som et deksel.

## BEGERET

29 Ikke fyll begeret mer en omtrent halvfullt.

30 Ha det på et stabilt og flatt arbeidsunderlag, støtt det med din ledige hånd.

31 Ikke løft den opp fra arbeidsunderlaget for å holde den i hånden – hvis du slipper den så kan du skade deg selv.

32 For lagring så kan du bruke non-slip basen som et deksel.

## BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

33 Koble fra apparatet

34 Ta godt vare på knivblad – ikke håndter de direkte, bruk en oppvaskbørst av nylon.

35 Tørk over håndtakets overflate med en myk dampet klut.

36 Tørk vispeholderen og kannelokket med en fuktig klut.

37 Forsøk å holde de tørre, de inneholder girboksene for vispen og kannen.

38 Du kan vaske vispen, begeret, bollen og anti-gli-basen i varmt såpevann.

 Du kan vaske disse delene i oppvaskmaskinen.

39 Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen.

40 Skaden bør kun være kosmetisk, og bør ikke påvirke apparatets drift.



### MILJØBESKYTTELSE


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

### oppskrifter

 = håndfull

 = fedd

### koriander pesto

2  korianderblad

2  hvitløk

60 g pinjekjerner

125 ml olivenolje

60 g Parmesanost, revet

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




**Oppskrifter er tilgjengelig på vårt nettsted:**

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

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

## **VIKTIG SIKKERHETSTILTAK**

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

- 1 Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har blitt veiledet/instruert og forstår farene som er involvert.
  - Barn må ikke bruke eller leke med apparatet.
  - Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.
-  For å unngå skade må du være forsiktig når du håndterer knivbladene, tømmer bollen og ved rengjøring.
-  Ikke legg til varm væske (over 40°C), da den kan bli kastet ut igjen på grunn av plutselig damp.
- 2 Feil bruk av apparatet kan føre til skader.
- 3 Koble fra apparatet før du monterer, demonterer eller rengjør det.
- 4 Ikke la apparatet være ubevoktet når det er tilkoblet.
- 5 Hvis kableen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.
-  Ikke sett håndtaket i væsken.
- 6 Ikke bruk staven i varm olje – selv moderat varmet olje kan føre til stygge brannskader.
- 7 Ikke prøv å knuse is, ikke prøv å hugge rått kjøtt, og vær veldig forsiktig med knivbladene.
- 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 bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- 11 Ikke bruk stavmikseren i mer enn 2 minutter, vispen i mer enn 5 minutter, minihakkeren i mer enn 30 sekunder. La motoren nedkjøles i 2 minutter før den startes opp igjen.

### **kun for bruk i hjemmet**

## **TILPASNING/FJERNING FESTEANRETNINGER**

- 1 Frakople apparatet før fjerning av festeanretninger.
- 2 For å feste utstyr skyver du det inn på enden av håndtaket og vrir det mot venstre.
- 3 For å fjerne utstyret vrir du det med klokken og trekker det av håndtaket.


## **SLÅ PÅ**

- 4 Stikk kontakten i støpselet.
- 5 Trykk på bryteren for å starte motoren, slipp den for å slå den av.

## **HASTIGHETSKONTROLL**

- 6 Drei hastighetskontrollen for å få ønsket hastighet (1 = lav, 4 = høy).
- 7 Lyset vil endre farge etter hvert som hastigheten endres.

1 blå	supper	3 grønn	pureer/hakking
2 lilla	smoothies/visping	4 rød	annet / større deler

<b>figurer</b>	5 knivblad	11 tapp
1 hastighetskontroll	6 vispholder	12 anti-gli-base
2 lys	7 visp	13 beger
⊕ bryter	8 bollelokk	 kan vaskes i oppvaskmaskin
3 håndtak	9 minihakker	
4 stavmikser	10 bolle	

### STAVEN

- 8 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.
- 9 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.
- 10 Ikke senk staven ned slik at den overskrider toppen av parallelle tuben.
- 11 Ved bruk i varme væsker, ikke la knivbladet bryte overflaten, fordi du kan sprute væske utenfor bollen/gryten/holderen.
- 12 Ikke slå på før knivbladet er på innsiden av en matskål.
- 13 Slå av før du løfter knivbladet fra matskålen.

### VISPEN

- 14 Generelt når du bruker stavmikseren for å erstatte blenderen, bruk vispen der du normalt ville ha brukt en rund visp, la stavmikseren jobbe i stedet for dine armmuskler.
- 15 Skyv vispen til bunnen av vispeholderen.
- 16 For å fjerne vispen, trekk det enkelt ut fra enden av vispeholderen,
- ★ Ikke la vispen gå til bunnen av vispeholderen.

### MINIHAKKEREN

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

### BEGERET

- 29 Ikke fyll begeret mer en omtrent halvfullt.
- 30 Ha det på et stabilt og flatt arbeidsunderlag, støtt det med din ledige hånd.
- 31 Ikke løft den opp fra arbeidsunderlaget for å holde den i hånden – hvis du slipper den så kan du skade deg selv.
- 32 For lagring så kan du bruke non-slip basen som et deksel.

### BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

- 33 Koble fra apparatet
- 34 Ta godt vare på knivblad – ikke håndter de direkte, bruk en oppvaskbørst av nylon.
- 35 Tørk over håndtakets overflate med en myk dampet klut.
- 36 Tørk vispholderen og kannelokket med en fuktig klut.
- 37 Forsøk å holde de tørre, de inneholder girboksene for vispen og kannen.



38 Du kan vaske vispen, begeret, bollen og anti-gli-basen i varmt såpevann.

 Du kan vaske disse delene i oppvaskmaskinen.

39 Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen.

40 Skaden bør kun være kosmetisk, og bør ikke påvirke apparatets drift.




### MILJØBESKYTTELSE


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

### 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>**






<b>иллюстрации</b>	5 нож	11 ось
1 регулятор скорости	6 держатель венчика	12 нескользкое основание
2 подсветка	7 венчик	13 мерный стакан
⊕ выключатель	8 крышка чаши	 можно мыть в посудомоечной машине
3 ручка	9 измельчитель	
4 трубка	10 чаша	

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

### ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

- 1 Использование данного устройства лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков.
  - Детям запрещено использовать устройство или играть с ним.
  - Держите устройство и шнур вне досягаемости детей.
-  Чтобы избежать травм, будьте осторожны при обращении с ножами, опустошении чаши и очистке.
-  Не добавляйте горячую жидкость (выше 40°C), так как она может внезапно вырваться обратно с паром.
- 2 Неправильное использование прибора может привести к травме.
- 3 Отключите прибор от розетки перед сборкой, разборкой или очисткой.
- 4 Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- 5 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.
-  Не погружайте ручку в жидкость.
  - 6 Не допускается опускание трубки в горячее масло, поскольку даже слегка нагретое масло может вызвать ожоги.
  - 7 Не допускается использование трубки для дробления льда и рубки сырого мяса. Обращайтесь с ножами с большой осторожностью.
  - 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 Не используйте трубку более 2 минут, взбивалку более 5 минут, измельчитель более 30 секунд. Дайте блоку двигателя остыть 2 минуты перед повторным использованием прибора.

**только для бытового использования**



## ▲ УСТАНОВКА/СНЯТИЕ НАСАДОК

- 1 Прежде чем устанавливать или снимать насадки, отключите прибор от сети.
- 2 Чтобы надеть трубку, вставьте ее в конец ручки и поверните против часовой стрелки.
- 3 Чтобы снять насадку, поверните ее по часовой стрелке и потяните ее за ручку.

## 👁 ВКЛЮЧЕНИЕ

- 4 Вставьте вилку в розетку.
- 5 Нажмите переключатель, чтобы включить двигатель, и отпустите, чтобы выключить его.

## 👁 РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ

- 6 Установите регулятор скорости в требуемое положение (1 = низкая, 4 = высокая).
- 7 Цвет индикатора изменится вместе с изменением скорости.

1 синий	супы	3 зеленый	пюре/нарезка
2 пурпурный	смузи/взбивание	4 красный	другое/крупные порции

## 👁 ТРУБКА

- 8 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.
- 9 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.
- 10 Не погружайте трубку выше верхней части трубки с параллельными сторонами.
- 11 При смешивании горячих жидкостей следите за тем, чтобы нож не работал под углом, во избежание выплескивания жидкости из чаши /емкости/контейнера.
- 12 Запрещается включать прибор, пока нож не будет помещен в контейнер с пищей.
- 13 Прежде чем вынимать нож из контейнера с пищей, прибор следует выключить.

## 👁 ВЗБИВАЛКА

- 14 Как правило, при использовании трубки вместо блендера взбивалка применяется там, где обычно используется шарообразная взбивалка. В этом случае работает ручка, а не ваша рука.
  - 15 Вставьте взбивалку в нижнюю часть держателя.
  - 16 Чтобы снять взбивалку, просто вытащите ее из нижней части держателя.
- ★ Не погружайте взбивалку дальше нижней части держателя.

## 👁 НАСАДКА-НОЖ

- 17 Вы можете использовать насадку-нож (измельчитель) как миниатюрный кухонный комбайн.
- 18 Отключите ручку от сети.
- 19 Держитесь за пластмассовую часть измельчителя и не подносите пальцы близко к ножам.
- 20 Опустите его в чашу, на ось в нижней части чаши.
- 21 Добавьте ингредиенты, но не заполняйте чашу выше отметки 450 мл.
- 22 Установите крышку чаши — верхняя часть измельчителя вставляется в держатель привода на нижней стороне крышки.
- 23 Прикрепите ручку к верхней части крышки чаши.
- 24 Чтобы не переусердствовать с результатом, включайте измельчитель кратковременно на несколько секунд.
- 25 Отключите ручку от сети и отсоедините ее от крышки.
- 26 Аккуратно снимайте крышку с чаши — следует убедиться, что все капли падают в кувшин.

- 27 Держитесь только за пластмассовые детали измельчителя.  
28 При хранении прибора нескользкое основание может использоваться в качестве крышки.

## ЧАША

- 29 Не наполняйте чашу более, чем наполовину.  
30 Установите чашу на ровной устойчивой поверхности, поддерживая ее свободной рукой.  
31 Не поднимайте чашу с рабочей поверхности и придерживайте ее рукой. Упавшая чаша может поранить вас.  
32 При хранении прибора нескользкое основание может использоваться в качестве крышки.

## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 33 Отключите прибор от электросети.  
34 Будьте осторожны с ножами – не беритесь за них руками, воспользуйтесь для этих целей нейлоновой чистящей щеткой.  
35 Вытирайте поверхность ручки мягкой влажной тканью.  
36 Протрите держатель венчика и кувшинную чашу увлажненной тканью.  
37 Храните их в сухом состоянии, поскольку в них содержатся редукторы.  
38 Вы можете вымыть венчик, мерный стакан, чашу и нескользкие основания в теплой мыльной воде.

 Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.

- 39 Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие.  
40 Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.

## ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

## рецепты

 = столовая ложка (15 мл)

 = зубок(-ки)

 = чайная ложка (5 мл)

## кисло-сладкий соус

2 лук-шалот

2 небольшие кусочки имбиря, чищенные

1  чеснок

2  белый винный уксус

1  соевый соус

1  горчица


1  томатная паста

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

Рецепты можно найти на нашем веб-сайте:

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



<b>nákresy</b>	5 nůž	11 vřeteno
1 ovládání rychlosti	6 držadlo metly	12 protiskluzová podložka
2 kontrolka	7 metla	13 nádobka
⊕ vypínač	8 víko mísy	 vhodné pro mytí v myčce
3 držadlo	9 sekací nůž	
4 mixovací tyč	10 mísa	

### MIXOVACÍ TYČ

- 8 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.
- 9 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.
- 10 Neponořujte mixovací tyč nad vrchní část rovnoběžné trubice.
- 11 Při použití přístroje v horkých tekutinách zajistěte, aby nůž neprorazil hladinu zešíkma – tekutina by mohla z mísy/hrnce/nádoby vystříknout.
- 12 Přístroj nezapínejte, dokud není nůž uvnitř nádoby na zpracování potravin.
- 13 Přístroj před vyzvednutím nože z nádržky vypněte.

### METLA

- 14 Obecně lze říci, že když místo běžného mixéru používáte mixovací tyč, používejte metlu tam, kde byste běžně použili šlehačí metlu, ale nechte přístroj, ať za vás práci odvede, a nenamáhejte své svaly.
- 15 Zatlačte metlu do spodní části držadla metly.
- 16 Metlu vyjmete jednoduchým vytažením ze spodní části držadla metly.
- \* Neponořujte metlu za spodní část držadla metly.

### SEKACÍ NŮŽ

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

### NÁDOBKA

- 29 Nádobku nenaplňujte více jak do poloviny.
- 30 Umístěte nádobku na stabilní a rovný pracovní povrch a přidržujte ji volnou rukou.
- 31 Z pracovní plochy ji nezvedejte a nedržte ji v ruce – pokud vám vyklouzne, zraníte se.
- 32 Pro uskladnění můžete jako víko používat protiskluzovou podložku.

### PÉČE A ÚDRŽBA

- 33 Vytáhněte přístroj ze zásuvky.
- 34 S noži zacházejte velmi opatrně – nemanipulujte s nimi přímo, použijte nylonový čistící kartáček.
- 35 Povrchy držadla mixéru očistěte jemným vlhkým hadříkem.
- 36 Držák metly a víko nádoby otřete vlhkým hadrem.



37 Skladujte je v suchu - obsahují převodové zařízení pro metlu a džbán.

38 Metlu, nádobku, mísu a protiskluzovou podložku lze omýt v teplé mýdlové vodě.



Tyto díly můžete umýt v myčce na nádobí.

39 Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení.


40 Poškození je pak pouze kosmetického rázu, čili nemělo by dojít k ovlivnění provozu přístroje.



## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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


### recepty

 = hrst

 = stroužek (stroužky)

### koriandrové pesto

2  listy koriandru

2  česnek

60 g piniové oříšky

125 ml olivový olej

60 g parmazán – strouhaný


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

Vmíchejte parmazán. Přidejte olej k získání správné konzistence: Na dip: husté. Na polevu:

středně husté. Na těstovinovou omáčku: řídké.

**Recepty naleznete na našich internetových stránkách:**




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

<b>nákresy</b>	5 nôž	11 stredový kolík
1 ovládač rýchlosti	6 nástavec na šlahaciu metlu	12 protišmyková podložka
2 svetelná kontrolka	7 šlahacia metla	13 odmerka
⊕ spínač	8 viečko misy	 vhodný do umývačky riadu
3 rukoväť	9 sekáčik	
4 tyč	10 misa	

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

### DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

- 1 Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí ak sú pod dozorom/vedením a uvedomujú si s tým spojené riziká.
  - Deti sa s prístrojom nesmú hrať, ani ho používať.
  - Uchovávajúce prístroj a kábel mimo dosahu detí.
-  Pri manipulácii s nožmi, vyprázdňovaní misy a čistení dávajte pozor, aby ste sa neporanili.
-  Nepridávajte horúce tekutiny (vyššie 40°C), pretože môžu začať chrlieť vplyvom náhleho nahromadenia pary.
- 2 Nesprávne používanie spotrebiča môže viesť k poraneniu.
- 3 Spotrebič vyťahnite zo zásuvky pred zložením, rozložením alebo čistením.
- 4 Nenechávajte prístroj bez dozoru, keď je zapnutý v elektrickej sieti.
- 5 Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.
-  Rukoväť neponárajte do tekutín.
- 6 Nepoužívajte tyčový mixér v horúcom oleji – aj mierne horúci olej môže spôsobiť ťažké popáleniny.
- 7 Nepokúšajte sa drviť ľad, nepokúšajte sa sekať surové mäso, a dávajte veľký pozor na nože.
- 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 Nepoužívajte tento spotrebič, keď je poškodený alebo má poruchu.
- 11 Nepoužívajte tyčový mixér viac ako 2 minúty, šlaháč viac ako 5 minút, sekáčik viac ako 30 sekúnd, potom nechajte motor pred opätovným použitím 2 minúty vychladnúť.

**použitie len pre domácnosť**



## **▲ ZAKLADANIE/ZLOŽENIE NÁSTAVCOV**

- 1 Pred zakladaním alebo zložením nástavcov vytiahnite prístroj zo zásuvky.
- 2 Ak chcete pripojiť nástavec, zatlačte ho na koniec rukoväte a otočte proti smeru hodinových ručičiek.
- 3 Ak chcete nástavec odpojiť, otočte ho v smere hodinových ručičiek a stiahnite z rukoväte.

## **👁 ZAPNUTIE**

- 4 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
- 5 Stlačením spínača motor zapnete, pustením ho vypnete.

## **👁 OVLÁDAČ RÝCHLOSTI**

- 6 Otočte ovládač rýchlosti na vami požadovanú rýchlosť (1 = nízka, 4 = vysoká).
- 7 Pri zmene rýchlosti sa farba svetelnej kontrolky zmení.

1 modrá	polievky	3 zelená	pyré /sekanie
2 purpurová	husté nápoje/ šľahanie	4 červená	iné/väčšie dávky

## **👁 TYČOVÝ MIXÉR**

- 8 Vo všeobecnosti dokáže tyčový mixér urobiť všetko, čo obyčajný mixér, ale rýchlejšie a s menej riadom – majonézu, mliečne koktaily, nátierky, alebo ovocné nápoje vo vysokej odmerke. Prísady môžete rozmixovať do požadovanej konzistencie v rajnici alebo nádobe, v ktorej ich budete variť.
- 9 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.
- 10 Tyčový mixér neponárajte nižšie ako je vrch rovnej trubice.
- 11 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.
- 12 Nezapínajte ho, kým nie je nôž v nádobe s potravinou.
- 13 Vypnite ho pred vybratím z nádoby.

## **👁 ŠĽAHACIA METLA**

- 14 Vo všeobecnosti, zatiaľ čo tyčový mixér použijete namiesto mixéra, šľahač použijete vtedy, kedy by ste za iných okolností použili ručnú balónovú šľahaciu metlu, ale namiesto vašich svalov necháte pracovať rukoväť.
- 15 Zatlačte šľahaciu metlu do spodnej časti nástavca na šľahaciu metlu.
- 16 Šľahaciu metlu vyberiete jednoduchým vytiahnutím zo spodnej časti nástavca.
- ✳ Neponárajte metlu nižšie, ako je spodná časť nástavca.

## **👁 SEKÁČIK**

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



## ODMERKA

29 Nenapĺňajte odmerku do viac ako polovice jej objemu.

30 Položte na stabilný a rovný pracovný povrch, a pridriavajte ju rukou.

31 Nedvíhajte ju z pracovného povrchu a nedržte ju v ruke – ak sa vyšmykne, poraníte sa.

32 Na skladovanie môžete použiť protišmykovú podložku ako viečko.

## STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

33 Odpojte prístroj z elektrickej siete.

34 Dávajte veľký pozor na nože – nedotýkajte sa ich priamo, použite nylonovú kefku na umývanie riadu.

35 Povrch rukoväte vytrite mäkkou vlhkou handrou.

36 Nástavec na šľahaciu metlu a viečko nádoby vyutierajte vlhkou handrou.

37 Snažte sa ich držať v suchu, keďže obsahujú prevody pre šľahaciu metlu a nádobu.

38 Šľahaciu metlu, odmerku, misu a protišmykové podložky môžete umývať v teplej vode obsahujúcej saponát.

 Tieto časti môžete umývať v umývačke riadu.


39 Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva.

40 Prípadné poškodenie by malo byť iba kozmetické, a nemalo by ovplyvniť fungovanie prístroja.

## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

### recepty

 = za 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>

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

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA


Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

- 1 Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nieposiadające odpowiednich umiejętności i doświadczenia, jeżeli są pod nadzorem i rozumieją niebezpieczeństwa związane z używaniem urządzenia.
  - Dzieci nie powinny używać lub bawić się urządzeniem.
  - Przechowuj urządzenie i przewód z dala od dzieci.
-  Aby uniknąć obrażeń, przy opróżnianiu miski i czyszczeniu, ostrożnie obchodź się z nożami.
-  Nie wlewaj gorącego płynu (powyżej 40°C), gwałtownie wytworzona para wodna może go wyrzucić.
- 2 Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
- 3 Przed montażem, demontażem lub czyszczeniem urządzenia, wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- 4 Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- 5 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.
-  Nie wkładaj uchwyty w ciecz.
- 6 Nie używać rozdrabniacza do gorącego oleju - olej nawet umiarkowanie gorący może spowodować poważne oparzenia.
- 7 Nie próbować kruszyć lodu, siekać surowe mięso i bardzo uważać na ostrza.
- 8 Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- 9 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- 10 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- 11 Nie używać rozdrabniacza w sposób ciągły dłużej jak 2 minuty, trzepaczki dłużej jak 5 minut, siekacza dłużej jak 30 sekund; silnik powinien stygnąć przez 2 minuty przed ponownym włączeniem.

### tylko do użytku domowego

## ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE PRZYSTAWEK

- 1 Przed zakładaniem lub zdejmowaniem przystawek odłączyć urządzenie od sieci
- 2 Aby założyć nasadkę, nałóż ją na koniec uchwyty i obróć w lewo.
- 3 Aby zdjąć nasadkę, obróć ją w prawo i zdejmij z uchwyty.

<b>rysunki</b>	5 ostrze	11 wrzeciono
1 regulacja prędkości	6 chwytacz trzepaczki	12 podkładka antypoślizgowa
2 lampka	7 trzepaczka	13 kielich
⊕ wyłącznik	8 pokrywa miski	 można myć w zmywarce
3 uchwyt	9 siekacz	
4 rozdrabniacz	10 miska	

## 👁️ WŁĄCZENIE

- 4 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
- 5 Naciśnięcie wyłącznika uruchamia silnik, zwolnienie go zatrzymuje.

## 👁️ REGULACJA PRĘDKOŚCI

- 6 Obrócić urządzenie regulacji prędkości na żądaną prędkość (1 = mała, 4 = duża).
- 7 Lampka zmienia kolor wraz ze zmianą prędkości.
 

1 niebieski	zupy	3 zielony	przeciery / siekanie
2 filetowy	smoothies / ubijanie	4 czerwony	inne / większe porcje

## 👁️ ROZDRABNIACZ

- 8 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.
- 9 Obojętnie, jaki pojemnik będzie użyty, musi zostać ustawiony na stabilnej, płaskiej powierzchni i dodatkowo przytrzymany ręką, żeby nie przesunął się na powierzchni roboczej.
- 10 Nie należy zanurzać rozdrabniacza poniżej poziomu równoległej nasadki.
- 11 Przy używaniu w gorącym płynie, nie dopuszczać do działania pod kątem w stosunku do powierzchni - płyn może wytrysnąć poza miskę/garnek/pojemnik.
- 12 Nie włączać, zanim ostrze nie znajdzie się w pojemniku z żywnością.
- 13 Wyłączyć przed wyjęciem ostrza z pojemnika z żywnością.

## 👁️ TRZEPACZKA

- 14 Ogólnie mówiąc, o ile rozdrabniacz ma pełnić rolę blendera, to trzepaczka może zastępować trzepaczkę balonową, wszystkie zastępują pracę ręczną..
- 15 Wcisnąć trzepaczkę w dno chwytacza trzepaczki.
- 16 Żeby zdjąć trzepaczkę, zwyczajnie ją wyciągnąć z chwytacza.
- ✳ Nie należy zanurzać trzepaczki powyżej poziomu chwytacza trzepaczki.

## 👁️ SIEKACZ

- 17 Możesz użyć siekacza jako mini robota kuchennego.
- 18 Wyłączyć uchwyt z zasilania.
- 19 Przytrzymać plastikową część siekacza – palce daleko od ostrzy.
- 20 Opuścić do miski, na wrzeciono na dnie miski.
- 21 Dodaj składniki - nie wypełniaj miski powyżej znaku 450ml.
- 22 Założyć pokrywę miski - góra siekacza wchodzi w napę w dolnej części pokrywy.
- 23 Zamontować uchwyt na górnej części pokrywy miski.
- 24 Używać siekacza impulsowo przez kilka sekund z przerwami, inaczej ryzykuje się nadmierne rozdrobnienie żywności.
- 25 Odłączyć uchwyt od prądu, a następnie zdjąć z pokrywy.
- 26 Podnieść ostrożnie pokrywę z miski - uważać, aby wszystkie krople ściekły do dzbanka.
- 27 Podnieść siekacz chwytając za jego część plastikową.
- 28 Do przechowania, rolę pokrywy może pełnić podkładka antypoślizgowa.



## KIELICH

29 Nie napełniaj kielicha więcej jak w połowie.

30 Ustawić na stabilnej, płaskiej powierzchni i przytrzymać wolną ręką.

31 Nie unosić ponad powierzchnię roboczą i nie trzymać go w rękę, jeśli się wysłizgnie, grozi poranieniem.

32 Do przechowania, rolę pokrywy może pełnić podkładka antypoślizgowa.

## KONSERWACJA I OBSŁUGA

33 Wyjąć wtyczkę z gniazdka.

34 Bardzo uważać na ostrza, nie dotykać ich ręką, użyć nylonowej szczoteczki do zmywania.

35 Powierzchnię uchwytu wytrzeć miękką wilgotną ściereczką.

36 Przetrzyj chwytacz trzepaczki i pokrywę dzbanka wilgotną szmatką.

37 Starać się ich nie zamoczyć, w środku są przekładnie trzepaczki i dzbanka.


38 Trzepaczkę, kielich, miskę i podkładki antypoślizgowe można myć w ciepłej wodzie z mydłem.

 Te części można myć w zmywarce.


39 Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia.

40 Szkody po wyjęciu ze zmywarki mogą być tylko kosmetyczne i nie powinny wpływać na działanie urządzenia.

## OCHRONA ŚRODOWISKA

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

### przepisy kulinarne

 = garść

 = ząbek(ki)

### pesto z kolendry

2  liście kolendry

2  czosnek

60 g orzeszki pinii


125 ml oliwa z oliwek

60 g Parmezan, starty

Zmikszuj 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>

<b>crteži</b>	5 oštrica	11 osovina
1 regulator kontrole brzine	6 držač metlice	12 neklizajuće postolje
2 indikatorsko svjetlo	7 metlica	13 čaša
⊕ prekidač	8 poklopac posude	 prikladno za pranje u perilici
3 ručka	9 rezač	
4 štapni dio	10 zdjela	

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

### VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

- 1 Ovaj uređaj mogu koristiti osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti.
  - Djeca ne smiju koristiti niti se igrati s uređajem.
  - Držite uređaj i kabel van doseg djece.
-  Da bi se izbjegla ozljeda, pazite kod rukovanja oštricama, pražnjenja zdjele i čišćenja.
-  Nemojte dodavati vruću tečnost (preko 40°C); usljed iznenadnog isparavanja može doći do njenog izbacivanja.
- 2 Pogrešna uporaba aparata može uzrokovati ozljedu.
- 3 Izvucite utikač iz utičnice prije sastavljanja, rastavljanja i čišćenja.
- 4 Nemojte ostavljati aparat bez nadzora dok je uključen u utičnicu.
- 5 Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba slične stručnosti.
-  Ne stavljajte ručku u tekućinu.
  - 6 Ne koristite štapni mikser u toplom ulju – čak i umjereno vruće ulje može uzrokovati tešku opeklinu.
  - 7 Nemojte pokušavati usitniti rižu, rezati svježe meso i budite jako pažljivi s oštricama.
  - 8 Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
  - 9 Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
  - 10 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
  - 11 Nemojte koristiti štapni dio više od 2 minute, metlicu više od 5 minuta, rezač više od 30 sekundi; potom ostavite motor da se ohladi 2 minute prije nego što nastavite s radom.

### isključivo za kućnu uporabu

#### STAVLJANJE/UKLANJANJE DODATAKA

- 1 Isključite aparat iz utičnice prije postavljanja ili skidanja dodataka.
- 2 Da stavite nastavak, gurnite ga na kraju ručke i okrenite u smjeru suprotnom od kazaljki na satu.
- 3 Da uklonite dodatak, okrenite ga u smjeru kazaljki na satu i povucite ga s ručke.

#### UKLJUČENJE

- 4 Stavite utikač u utičnicu.
- 5 Pritisnite prekidač ako želite da motor počne sa radom, a ako ga želite ugasisi, otpustite prekidač.



## 👁️ **REGULATOR KONTROLE BRZINE**

- 6 Okrenite regulator kontrole brzine na željenu brzinu (1 = niska, 4 = visoka).
- 7 Indikatorsko svjetlo će promijeniti boju kako se promijeni brzina.
  - 1 plava juhe 3 zelena pire/sjeckanje
  - 2 purpurna napitci „smoothie“/tučenje 4 crvena ostalo/veće količine

## 👁️ **ŠTAPNI MIKSER**

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

## 👁️ **METLICA ZA TUČENJE**

- 14 Uopćeno govoreći, dok koristite štapni dio umjesto blendera, koristite metlicu gdje biste normalno koristili pjenjaču, ali ostavite ručku da radi umjesto Vaših mišića nadlaktice.
- 15 Gurnite metlicu za tučenje prema dnu držača metlice.
- 16 Da biste uklonili metlicu za tučenje, jednostavno je izvucite s donjeg dijela držača metlica.
- ✳️ Nemojte uranjati metlicu za tučenje. preko dna držača metlice.

## 👁️ **REZAČ**

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

## 👁️ **ČAŠA**

- 29 Nemojte puniti čašu više od polovice.
- 30 Postavite je na stabilnu, ravnu površinu i držite je slobodnom rukom.
- 31 Ne podižite je s površine i držite je u ruci – ako padne, povrijedit ćete se.
- 32 Za čuvanje, možete koristiti neklizajuće postolje kao poklopac.

## 👁️ **ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE**

- 33 Isključite uređaj.
- 34 Pazite s oštricama – nemojte s njima rukovati direktno, koristite najlonsku četku za pranje.
- 35 Obrišite površine mekom mokrom krpom.
- 36 Obrišite držač štapnog dijela i poklopac zdjele mokrom krpom.
- 37 Nastojte ih održavati suhima, jer sadrže reduktore za metlicu i vrč.
- 38 Metlicu, čašu, zdjelu i neklizajuća postolja možete oprati u toploj vodi sa sapunicom.

 Te dijelove možete prati u perilici.

39 Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine.

40 Oštećenje treba biti samo kozmetičko i ne treba utjecati na rad uređaja.




## **ZAŠTITA OKOLIŠA**


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

### **recepti**

 = žlica (15 ml)

 = čajna žličica (5 ml)

 = režanj (režnjevi)

 = pregršt

### **umak od rajčice s komadićima**


½ luk

½ crvena paprika

½ zelene paprike


1  češnjaka

¼ crvenog feferona (bez sjemenki)

1  peršina

400 g rajčice (iz limenke)

½  maslinovog ulja

4  pirea od rajčice

½  soli

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




**recepti su dostupni na našoj web stranici**

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

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

## **POMEMBNA VAROVALA**

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

- 1 To napravo smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja.
  - Otroci ne smejo uporabljati ali se igrati z napravo.
  - Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok.
-  Telesnim poškodbam se izognite tako, da pazite pri delu z noži, praznjenju skled in čiščenju.
-  Ne dodajajte vroče tekočine (nad 40 °C), saj lahko brizgne zaradi nenadnega nastajanja pare.
- 2 Zloraba naprave lahko povzroči telesne poškodbe.
- 3 Pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem napravo odklopite.
- 4 Priklopljene naprave ne puščajte brez nadzora.
- 5 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.
-  Ročaja ne dajajte v tekočino.
- 6 Paličnega olja ne uporabljajte v vročem olju – tudi zmerno segreto olje lahko povzroči hude opekline.
- 7 Ne poskušajte drobiti leda, ne poskušajte sekati surovega mesa in bodite izredno previdni z noži.
- 8 Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- 9 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- 10 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- 11 Paličnega dela ne uporabljajte več kot 2 minuti, metlice ne uporabljajte več kot 5 minut in sekljalnika ne uporabljajte več kot 30 sekund. Po vsakokratni uporabi pustite motor, da se 2 minuti hladi, preden napravo znova uporabite.

### **samo za gospodinjsko uporabo**


## **NAMESTITEV/ODSTRANJEVANJE PRIKLJUČKOV**

- 1 Pred namestitvijo ali odstranjevanjem priključkov napravo odklopite.
- 2 Če želite namestiti priključek, ga potisnite na konec ročaja in zavrtite v levo.
- 3 Če želite odstraniti priključek, ga zavrtite v desno in snemite z ročaja.

## **VKLOP**

- 4 Vtič vstavite v električno vtičnico.
- 5 Pritisnite stikalo, da zaženete motor, in ga spustite, da motor izključite.



<b>risbe</b>	5 nož	11 nastavek
1 nastavek hitrosti	6 držalo metlice	12 nedrseči podstavek
2 lučka	7 metlica	13 merilna posoda
⊕ stikalo	8 pokrov skleda	 primerno za pomivanje v pomivalnem stroju
3 ročaj	9 sekljalnik	
4 palični del	10 skleda	

### NASTAVITEV HITROSTI

6 Nastavitev hitrosti zavrtite na zeleno hitrost (1 = nizka, 4 = velika).

7 Lučka bo spremenila barvo s spreminjanjem hitrosti.

1 modra	juhe	3 zelena	pireji/sekljanje
2 vijolična	smutiji/žvrkljanje	4 rdeča	druge/večje serije

### PALIČNI DEL

8 S paličnim delom lahko običajno storite vse, kar lahko storite z mešalnikom, le hitreje in z manj pranja posode – v merilni posodi si pripravite majonezo in napitke z mlekom, sadjem ali obojim. Sestavine lahko premešate ali pasirate kar v posodi, v kateri jih boste skuhal.

9 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.

10 Paličnega dela ne potopite več kot do vrha cevi z vzporednimi stranicami.

11 Kadar ga uporabljate v vročih tekočinah, ne pustite, da bi se nož dvignil nad gladilno, saj lahko pride do brizganja tekočine iz posode.

12 Naprave ne vključite, dokler ni v posodi s hrano.

13 Napravo izključite, preden nož dvignete iz posode s hrano.

### METLICA

14 Palični del na splošno uporabljajte za zamenjavo mešalnika, metlico pa za zamenjavo običajne ročne metlice, le da namesto vas dela ročaj.

15 Metlico potisnite v spodnji del držala za metlico.

16 Metlico odstranite tako, da jo preprosto potegnete iz spodnjega dela držala metlice.

✱ Metlice ne potopite globlje kot do dna držala metlice.

### SEKLJALNIK

17 Sekljalnik lahko uporabite kot majhen kuhinjski robot.

18 Odklopite ročaj.

19 Držite za del sekljalnika, ki je iz umetne mase – prste imejte varno oddaljene od noža.

20 Spustite ga v posodo nad nastavek na dnu posode.

21 Dodajte sestavine – posode ne napolnite preko oznake za 450 ml.

22 Namestite pokrov posode – zgornji del sekljalnika se prilega v pogonski del na spodnji strani pokrova.

23 Na vrh pokrova posode namestite ročaj.

24 Sekljalnik uporabljajte z nekajsekundnimi vklopi, saj lahko sicer s sekljanjem pretiravate.

25 Odklopite kabel in s pokrova odstranite ročaj.

26 Pokrov previdno dvignite s posode – pazite, da morebitne kaplje padejo v vrč.

27 Sekljalnik dvignite samo za del iz umetne mase.

28 Za shranjevanje lahko kot pokrov uporabite nedrseči podstavek.

### MERILNA POSODA

29 Posode ne napolnite več kot do polovice.

30 Merilno posodo namestite na stabilno ravno delovno površino in jo podprite s prosto roko.

31 Ne dvignite je z delovne površine, saj se lahko v primeru zdrsa posode poškodujete.

32 Za shranjevanje lahko kot pokrov uporabite nedrseči podstavek.



## NEGA IN VZDRŽEVANJE

33 Napravo odklopite.

34 Z noži ravnajte izredno previdno – ne dotikajte se jih neposredno, pri pomivanju uporabite najlonsko krtačo.

35 Površine ročaja obrišite z mehko vlažno krpo.

36 Držalo metlice in pokrov vrča obrišite z vlažno krpo.

37 Poskusite ju ohranjati suhe, saj vsebujeta zobniške prenose za metlico in vrč.

38 Metlico, merilno posodo, skledo in nedrseče podstavke lahko operete v topli milnici.

 Te dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.

39 Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin.


40 Morebitne poškodbe bodo vplivale samo na videz in ne na delovanje naprave.


## ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke.


Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

### recepti

 = za dlan

 = stroki

### koriandrov pesto

2  listi koriandra

2  česen

60 g pinjole

125 ml oljčno olje

60 g parmezan, nariban


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

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

Za omako za testenine: redko.

recepti so na voljo na našem spletnem mestu:

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

<b>σχέδια</b>	5 λεπίδα	11 άξονας
1 χειριστήριο ταχύτητας	6 βάση χτυπητηριού	12 αντιολισθητική βάση
2 λυχνία	7 χτυπητήριο	13 κύπελλο δοσομέτρησης
⊕ διακόπτης	8 καπάκι μπολ	 πλένεται σε πλυντήριο
3 χειρολαβή	9 κόπτης	πίατών
4 ράβδος	10 μπολ	

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

**STOP** ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

- 1 Η συσκευή αυτή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα με ελλιπή πείρα και γνώσεις εφόσον επιβλέπονται ή τους δίνονται οδηγίες και κατανοούν τους εμπλεκόμενους κινδύνους.
  - Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν ούτε να παίζουν με τη συσκευή.
  - Η συσκευή και το καλώδιο να φυλάσσονται σε χώρο όπου δεν έχουν πρόσβαση παιδιά.
- ⚠ Προς αποφυγή τραυματισμού, προσέξτε όταν πιάνετε τις λεπίδες, όταν αδειάζετε το μπολ και όταν καθαρίζετε.
- ⚠ Μην προσθέτετε θερμά υγρά (άνω των 40°C), καθώς μπορεί να πεταχτούν έξω λόγω απότομης δημιουργίας ατμού.
- 2 Σε περίπτωση κακής χρήσης της συσκευής μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.
- 3 Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα πριν από εργασίες συναρμολόγησης, αποσυναρμολόγησης ή καθαρισμού.
- 4 Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενόσω είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
- 5 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.
- ⊗ Μην βάζετε τη χειρολαβή μέσα σε υγρά.
  - 6 Μην χρησιμοποιείτε τη ράβδο σε καυτό λάδι – ακόμα και το σχετικά ζεστό λάδι μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.
  - 7 Μην προσπαθήσετε να θρυμματίσετε πάγο, να ψιλοκόψετε ωμό κρέας και φροντίστε να είστε πολύ προσεκτικοί με τις λεπίδες.
  - 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 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- 11 Μη χρησιμοποιείτε τη ράβδο συνεχόμενα για περισσότερα από 2 λεπτά, το χτυπητήρι για περισσότερα από 5 λεπτά, τον κόπτη για περισσότερα από 30 δευτερόλεπτα. Αφήστε το μοτέρ να κρυώσει για 2 λεπτά προτού τα χρησιμοποιήσετε εκ νέου.

### αποκλειστικά για οικιακή χρήση

#### **▲ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ/ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ**

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση εξαρτημάτων.
- 2 Για να τοποθετήσετε εξάρτημα, σπρώξτε το προς το άκρο της χειρολαβής, και στρέψτε το αριστερόστροφα.
- 3 Για να αφαιρέσετε το εξάρτημα, στρέψτε το δεξιόστροφα, έπειτα αποσπάστε το από τη χειρολαβή.

#### **👁 ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ**

- 4 Συνδέστε το φις στην πρίζα.
- 5 Πατήστε τον διακόπτη για την έναρξη του μοτέρ, αφήστε τον για τη διακοπή λειτουργίας.

#### **👁 ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ**

- 6 Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας στην επιθυμητή ταχύτητα (1 = χαμηλή, 4 = υψηλή).
- 7 Η λυχνία αλλάζει χρώμα καθώς αλλάζει και η ταχύτητα.
- |        |                  |           |                          |
|--------|------------------|-----------|--------------------------|
| 1 μπλε | σούπες           | 3 πράσινο | πουρές/ κοπή             |
| 2 μοβ  | σμούδις/ χτύπημα | 4 κόκκινο | άλλα/ μεγαλύτερες δόσεις |

#### **👁 Η ΡΑΒΔΟΣ**

- 8 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.
- 9 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.
- 10 Μη βυθίσετε τη ράβδο παραπάνω από το επάνω μέρος στον σωλήνα της παράλληλης πλευράς.
- 11 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.
- 12 Μην ενεργοποιείτε τη ράβδο εάν η λεπίδα δεν βρίσκεται εντελώς μέσα στο σκεύος φαγητού.
- 13 Απενεργοποιήστε τη ράβδο προτού την αφαιρέσετε από το σκεύος φαγητού.

#### **👁 ΤΟ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙ**

- 14 Σε γενικές γραμμές, όταν χρησιμοποιείτε τη ράβδο σε αντικατάσταση του μπλέντερ, χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι στις περιπτώσεις που κανονικά θα χρησιμοποιούσατε έναν αβγοδάρτη, αλλά η λαβή κάνει όλη τη δουλειά, αντί για τους μύς των χεριών σας.
- 15 Σπρώξτε το χτυπητήρι μέσα στο κάτω μέρος της βάσης χτυπητηριού.
- 16 Για την αφαίρεση του χτυπητηριού, απλώς τραβήξτε από το κάτω μέρος της βάσης χτυπητηριού.
- ✳ Μη βυθίζετε το χτυπητήρι πιο μέσα από το κάτω μέρος της βάσης χτυπητηριού.

#### **👁 Ο ΚΟΠΤΗΣ**

- 17 Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον κόπτη ως μίνι επεξεργαστή τροφών.
- 18 Αποσυνδέστε τη χειρολαβή από το ρεύμα.
- 19 Πιάστε το πλαστικό μέρος του κόπτη – κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από το σύστημα λεπίδων.
- 20 Τοποθετήστε τον μέσα στο μπολ, πάνω από τον άξονα στο κάτω μέρος του μπολ.
- 21 Προσθέστε τα συστατικά – μην υπερβείτε την ένδειξη 450 ml του μπολ.

- 22 Τοποθετήστε το καπάκι του μπολ – το επάνω μέρος του κόπτη προσαρτάται μέσα στο σύστημα κίνησης που βρίσκεται στην εσωτερική πλευρά του καπακιού.
- 23 Προσαρτήστε τη χειρολαβή στο επάνω μέρος του καπακιού του μπολ.
- 24 Χρησιμοποιήστε τον κόπτη με διακεκομμένες κινήσεις για μερικά δευτερόλεπτα, διαφορετικά μπορεί να υπερθερμανθεί.
- 25 Αποσυνδέστε τη χειρολαβή από το ρεύμα και αφαιρέστε την από το καπάκι.
- 26 Αφαιρέστε προσεκτικά το καπάκι από το μπολ – φροντίστε οι τυχόν σταγόνες μείγματος να πέσουν μέσα στην κανάτα.
- 27 Αφαιρέστε τον κόπτη κρατώντας τον από το πλαστικό μέρος μόνο.
- 28 Για την αποθήκευση, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την αντιολισθητική βάση ως καπάκι.

### **ΤΟ ΚΥΠΕΛΛΟ ΔΟΣΟΜΕΤΡΗΣΗΣ**

- 29 Μη γεμίζετε το κύπελλο δοσομέτρησης περισσότερο από τη μέση.
- 30 Τοποθετήστε το επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια και κρατήστε το με το ελεύθερο χέρι σας.
- 31 Μην το σηκώνετε από την επιφάνεια εργασίας και το κρατήστε στο χέρι σας – εάν σας γλιστρήσει, μπορεί να τραυματιστείτε.
- 32 Για την αποθήκευση, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την αντιολισθητική βάση ως καπάκι.

### **ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

- 33 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- 34 Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με τις λεπίδες – μην την κρατάτε απευθείας, χρησιμοποιήστε μια νάιλον βούρτσα καθαρισμού.
- 35 Σκουπίστε τις επιφάνειες της χειρολαβής με ένα μαλακό βρεγμένο πανί.
- 36 Σκουπίστε τη βάση χτυπητηριού και το καπάκι της κανάτας με ένα βρεγμένο πανί.
- 37 Προσπαθήστε να τα διατηρήσετε στεγνά, καθώς περιέχουν τα κιβώτια ταχυτήτων για το χτυπητήρι και την κανάτα.
- 38 Το χτυπητήρι, το κύπελλο δοσομέτρησης, το μπολ, και τις αντιολισθητικές βάσεις μπορείτε να τις πλένετε με ζεστή σαπουνάδα.

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

- 39 Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα.
- 40 Εάν προκληθεί φθορά στα εξαρτήματα από το πλυντήριο πιάτων, θα είναι στην εξωτερική τους εμφάνιση μόνο, δεν θα επηρεαστεί η λειτουργία της συσκευής.

### **ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ**

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

### **συνταγές**

 = κουταλιά της σούπας (15 ml)


 = σκελίδα (εσ)


 = κουταλάκι του γλυκού (5 ml)

### **γλυκόξινη σάλτσα**

2 μικρό κομμάτι πιπερόριζα, ξεφλουδισμένη

2 ασκαλώνια

1  σκόρδο

2  ξύδι από λευκό κρασί

1  σάλτσα σόγιας

1  μουστάρδα

1  πολτός τομάτας

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




**Μπορείτε να βρείτε συνταγές στον ιστότοπό μας:**

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

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

### **FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK**


Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- 1 A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, amennyiben megfelelő útmutatást kapnak vagy felügyelet alatt állnak, és megértik a készülék használatából eredő veszélyeket.
  - A készüléket gyerekek nem használhatják, és nem játszhatnak azzal.
  - A készüléket és a vezetékeket gyermekek számára nem elérhető helyen kell tartani.
-  A sérülések elkerülése érdekében óvatosan járjon el a kések kezelése, a tál kiürítése és a tisztítás során.
-  Ne töltsön be forró (40°C-nál melegebb) folyadékot, mert az a hirtelen párologástól kicsaphat.
- 2 A készülék helytelen használata sérülést okozhat.
- 3 Összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
- 4 Ne hagyja a készüléket őrizetlenül, amíg be van dugva.
- 5 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.
-  Ne tegye a fogantyút folyadékba.
  - 6 Ne használja forró olajban a mixerrudat – még a mérsékelten forró olaj is komoly égési sérülést okozhat.
  - 7 Ne próbáljon meg jeget vágni, nyers húst aprítani és nagyon ügyeljen a késekre.
  - 8 Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
  - 9 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
  - 10 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
  - 11 Ne használja a mixerrudat 2 percnél, a habverőt 5 percnél, az aprítót 30 másodpercnél hosszabb ideig, ezt követően hagyja 2 percig hűlni a motort mielőtt újra használná.

### **csak háztartási használatra**

### **TARTOZÉKOK ILLESZTÉSE/ELTÁVOLÍTÁSA**

- 1 Húzza ki a készüléket a konnektorból, mielőtt a tartozékokat hozzáillesztené vagy eltávolítaná.
- 2 A kiegészítő rögzítéséhez nyomja azt a fogantyú végére, és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban.
- 3 A kiegészítő eltávolításához fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban, majd húzza le a fogantyúról.

<b>rajzok</b>	5 kés	11 tengely
1 sebességszabályozó	6 habverő tartó	12 csúszásmentes alap
2 lámpa	7 habverő	13 mérőpohár
⊕ kapcsoló	8 tál fedele	 mosogatógépben mosható
3 fogantyú	9 aprító	
4 mixerrúd	10 tál	

## 👁 BEKAPCSOLÁS

- 4 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
- 5 Nyomja meg a kapcsológombot a motor elindításához, a kikapcsoláshoz engedje el.

## 👁 A SEBESSÉGSZABÁLYOZÓK

- 6 Állítsa a sebességszabályozót a kívánt sebességre (1 = alacsony, 4 = magas).
- 7 Ahogyan a sebesség változik, a lámpa megváltoztatja a színét.
 

1 kék	levesek	3 zöld	pürék/aprítás
2 lila	gyümölcssturmixok/habverés	4 piros	egyéb/nagyobb darabok

## 👁 A MIXERRÚD

- 8 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.
- 9 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.
- 10 Ne merítse a mixerrudat a párhuzamos oldalú cső tetején túl.
- 11 Amikor a mixerrudat forró folyadékokban használja, ne engedje, hogy a kés a folyadék felszínével ferdén érintkezzen, mert kifröcskölhet a tálból/lábosból/tartályból.
- 12 Ne kapcsolja be a készüléket, amíg a kés az ételtartályban van.
- 13 Kapcsolja ki a készüléket, mielőtt a kést kiemelné az ételtartályból.

## 👁 A HABVERŐ

- 14 Általánosságban, amikor a robotgép helyettesítésére mixerrudat használ, használja a habverőt, ahol normál esetben a gömbhabverőt használná, de hagyja, hogy a fogantyú tegye a dolgát, a karizmának alkalmazása helyett.
- 15 Nyomja be a habverőt a habverőtartó alján.
- 16 A habverő eltávolításához egyszerűen húzza ki azt a habverőtartó aljából.
- ✳ Ne merítse a habverőt a habverőtartó alján túl.

## 👁 AZ APRÍTÓ

- 17 Az aprítót mini ételfeldolgozóként is használhatja.
- 18 Húzza ki a fogantyút.
- 19 Az aprító műanyag részeit fogja – tartsa távol az ujjait a késtől.
- 20 Engedje le a tálba, a tál alján levő tengely felé.
- 21 Adja hozzá a hozzávalókat – ne töltse túl a tálat az 450 ml-es jelen.
- 22 Tegye rá a tál fedelét – az aprító felső része belemegy a fedél alsó részén levő meghajtóba.
- 23 Tegye a fogantyút a tál fedelére.
- 24 Néhány másodperces megszakításokkal használja az aprítót, különben túlterhelheti.
- 25 Húzza ki a fogantyút, majd távolítsa el a fogantyút a fedőről.
- 26 Emelje fel a fedelet finoman a tálról – ügyeljen arra, hogy a cseppek a kancsóba essenek.
- 27 Az aprítót csak a műanyag részeinél emelje fel.
- 28 Tároláshoz használhatja a csúszásmentes alapot fedőként.



## MÉRŐPOHÁR

29 A felénél jobban ne töltsse meg a mérőpoharat.

30 Helyezze azt stabil, sima munkafelületre, és tartsa a szabadon lévő kezével.

31 Ne emelje fel a munkafelületről és tartsa a kezében – ha megcsúszik, megsértheti magát.

32 Tároláshoz használhatja a csúszásmentes alapot fedőként.

## ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

33 Húzza ki a készüléket az aljzatból.

34 Óvatosan bánjon a késekkel – ne érjen hozzájuk közvetlenül, használjon műanyag keféket.

35 Finom, nedves ruhával törölje át a fogantyú felületét.

36 Törölje le a habverő tartót és a kancsó fedelét egy nedves ruhával.

37 Próbálja meg szárazon tartani ezeket, mert a habverőhöz és kehelyhez tartozó fogaskerekes hajtóművet tartalmazzák.

38 A habverőt, a mérőpoharat, a tálat és a csúszásmentes alapot meleg, mosogatószeres vízben moshatja el.

 Ezek az elemek mosogatógépben is moshatók.


39 A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak.


40 A kopás csak a külső részt érinti, és nem befolyásolja a készülék működését.

## KÖRNYEZETVÉDELEM


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


### receptek

 = maroknyi

 = gerezd

### koriander pesztó

2  koriander levelek

2  fokhagyma

60 g fenyőmagok

125 ml olívaolaj

60 g reszelt parmezán


Mixelje össze a koriandert, a fokhagymát, fenyőmagvakat és az olaj felét, míg sima nem lesz.

Tegye át egy nagy tálba. Keverje bele a parmezánt. Adjon hozzá olajat, hogy a megfelelő állagú legyen: Mártáshoz: sűrű. Bevonathoz: közepes. Tészta szószhoz: híg.

recepteket weboldalunkon talál:

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



<b>çizimler</b>	5 bıçak	11 şaft
1 hız kontrolü	6 çırpıcı yuvası	12 kaymaz taban
2 lamba	7 çırpıcı	13 hazne
⊕ şalter	8 hazne kapağı	 bulaşık makinesinde yıkanabilir
3 sap	9 doğrayıcı	
4 blender ayağı	10 hazne	

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

### ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

- 1 Fiziksel, duymusal veya zihinsel kapasiteli veya gerekli bilgi ve deneyimden yoksun kişiler bu cihazı sadece denetim/talimat altında ve içerdiği tehlikeleri kavradıklarında kullanabilirler.
  - Çocuklar cihazı kullanmamalı veya onunla oyun oynamamalıdır.
  - Cihazı ve kablosunu, çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun.
- ⚠ Yaralanmaları önlemek için, bıçakları tutarken, hazneyi boşaltırken ve temizlik yaparken dikkatli olun.
- ⚠ Ani buhar çıkışı nedeniyle sıçrayabileceğinden, sıcak sıvı (40°C üzeri) eklemeyin.
- 2 Cihazın yanlış biçimde kullanılması, yaralanmalara yol açabilir.
- 3 Montaj, demontaj veya temizlik çalışmalarından önce, cihazın fişini prizden çekin.
- 4 Cihazı, elektrik prizine takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- 5 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- ⊘ Sıvıya daldırmayın.
  - 6 Blender ayağını kızgın yağ içinde kullanmayın, sıcak yağ ciddi yanıklara yol açabilir.
  - 7 Blender ile buz kırmaya ve çiğ et doğramaya çalışmayın ve bıçaklara çok dikkat edin.
  - 8 Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
  - 9 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
  - 10 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
  - 11 Blender ayağını 2 dakikadan, çırpıcıyı 5 dakikadan, doğrayıcıyı 30 saniyeden uzun süre kullanmayın ve yeniden kullanmaya başlamadan önce, motorun soğuması için 2 dakika bekleyin.

### sadece ev içi kullanım

#### EKLENTİLERİ TAKMA/ÇIKARMA

- 1 Eklentileri takmadan veya çıkarmadan önce cihazın fişini prizden çekin.
- 2 Bir aparatı takmak için, onu sapın ucuna doğru itin ve saat yönünün aksine döndürün.
- 3 Aparatı çıkarmak için, saat yönünde döndürün ve saptan çekerek ayırın.



## 👁️ CİHAZI ÇALIŞTIRMA

- 4 Fişi prize takın.
- 5 Motoru başlatmak için düğmeye basın, kapatmak için düğmeyi serbest bırakın.

## 👁️ HIZ KUMANDASI

- 6 Hız kumandasını istediğiniz hıza çevirin (1 = düşük, 4 = yüksek).
- 7 Hız değiştiğinde, lamba da renk değiştirecektir.

1 mavi	çorbalar	3 yeşil	püreler/doğrama
2 mor	smoothie'ler/çırpma	4 kırmızı	diğer/daha büyük parçalar

## 👁️ BLENDER AYAĞI

- 8 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 kaseyi içinde karıştırabilir, çırpabilir veya ezebilirsiniz.
- 9 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.
- 10 Blender ayağını, paralel kenarlı borunun üst kısmı diğer tarafa geçecek şekilde sıvıya daldırmayın.
- 11 Cihazı sıcak sıvılarda kullanırken, bıçağın yüzeye eğimle temas etmesine izin vermeyin, kase/ tencere/kap dışına sıvı sıçratabilirsiniz.
- 12 Cihazı, bıçak yiyecek kabının içine tamamen girene dek çalıştırmayın.
- 13 Bıçağı yiyecek kabından çıkarmadan önce cihazı kapatın.

## 👁️ ÇIRPICI

- 14 Genel olarak, bir blender yerine blender ayağını kullanırken, normalde bir balon çırpıcı kullandığınız yerlerde çırpıcıyı kullanın, ancak burada işi, kol kaslarınız yerine cihazın sapı yapacaktır.
- 15 Çırpıcıyı, çırpıcı yuvasının en alt noktasına kadar itin.
- 16 Çırpıcıyı çıkarmak için, çırpıcı yuvasının dibinden çekin,
- ★ Çırpıcıyı, çırpıcı yuvasının tabanı sıvının içinde kalacak şekilde sıvıya daldırmayın.

## 👁️ DOĞRAYICI

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

## 👁️ HAZNE

- 29 Hazneyi en fazla yarısına kadar doldurun.
- 30 Kabı sağlam ve düz bir çalışma tezgahının üzerine yerleştirin ve serbest elinizle destekleyin.
- 31 Çalışma tezgahından kaldırarak elinizde tutmayın; elinizden kaydığı takdirde kendinizi yaralayabilirsiniz.
- 32 İşlem gören malzemeyi saklamak için, kaymaz tabanı bir kapak olarak kullanabilirsiniz.

## TEMİZLİK VE BAKIM

33 Cihazın fişini prizden çekin.


34 Bıçaklara çok dikkat edin; onlarla asla doğrudan bir işlem yapmayın, naylon bir bulaşık fırçası kullanın.

35 Sapın yüzeyini yumuşak, nemli bir bezle silin.

36 Çırpıcı yuvasını ve sürahi kapağını nemli bir bezle silerek temizleyin.

37 Çırpıcının ve sürahinin vites kutusunu barındırdıklarından, bu parçaları kuru tutmaya çalışın.

38 Çırpıcı, hazneler ve kaymaz tabanları ılık sabunlu suda yıkayabilirsiniz.

 Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.

39 Bulaşık makinesinin içindeki sert koşullar, yüzey cilalarına zarar verebilir.

40 Dış görünüşlerinde hasar olabilir, ancak cihazın işlevi bundan etkilenmez.

## ÇEVRE KORUMA

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

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır


Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız


Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.


## yemek tarifleri

 = bir avuç

 = sarımsak dişi (dişleri)

### kişnişli pesto

2  kişniş yaprakları

2  sarımsak

60 g çam fıstığı

125 ml zeytinyağı

60 g Parmesan, rendelenmiş

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




**web sitemizde yemek tarifleri de verilmektedir:**

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

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

## **PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ**


Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

- 1 Acest aparat poate fi folosit de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate/instruite și înțeleg pericolele la care se supun.
  - Copiii nu trebuie să folosească sau să se joace cu aparatul.
  - Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor.
-  Pentru a evita rănirea, fiți precauți atunci când manevrați lamele, goliți vasul și curățați aparatul.
-  Nu adăugați lichide fierbinți (peste 40°C), acestea s-ar putea să stropescă din cauza aburilor.
- 2 Utilizarea incorectă a aparatului poate produce leziuni.
- 3 Scoateți aparatul din priză înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- 4 Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.
- 5 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidente.
-  Nu introduceți mânerul în lichid.
  - 6 Nu utilizați axul în ulei fierbinte – chiar și uleiul doar puțin fierbinte poate cauza arsuri grave.
  - 7 Nu încercați să spargeți gheață, nu încercați să tăiați carne crudă și aveți grijă la lame.
  - 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 operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
  - 11 Nu folosiți axul mai mult de 2 minute, telul mai mult de 5 minute, tocătorul mai mult de 30 secunde, apoi lăsați motorul să se răcească timp de 2 minute înainte de a-l folosi din nou.

### **exclusiv pentru uz casnic**

## **MONTAREA/DEMONTAREA ACCESORIILOR**

- 1 Înainte de a monta sau demonta accesoriile, scoateți aparatul din priză.
- 2 Pentru a monta un accesoriu, împingeți-l în capătul mânerului, apoi rotiți-l în sensul opus acelor de ceasornic.
- 3 Pentru a scoate accesoriul, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic, apoi scoateți-l de pe mâner.

<b>schیٲe</b>	5 lamă	11 ax
1 comandă de control al vitezei	6 suport tel	12 suport anti-alunecare
2 bec	7 tel	13 pahar
⊕ buton	8 capacul vasului	 se poate spăla în mașina de spălat vase
3 mâner	9 tocător	
4 ax	10 vas	

### **PORNIRE**

- Băgați întrerupătorul în priză.
- Apăsați butonul pentru a porni motorul, eliberați-l pentru a-l opri.

### **CONTROLUL VITEZEI**


- Reglați comanda de control al vitezei la viteza pe care o doriți (1 = mică, 4 = mare).
- Becul își va schimba culoarea pe măsură ce viteza se va schimba.
 

1 albastru supe	3 verde	piure/tocare
2 violet	cocteiluri din fructe/amestecare	4 roșu
		alte/cantități mai mari

### **AXUL**

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

### **TELUL**

- În general, în vreme ce folosiți axul pentru a înlocui un blender, folosiți telul atunci când în mod normal ați folosi un tel în formă de pară, însă lăsați mânerul să lucreze în loc să folosiți mușchii de la mână.
- Împingeți telul în capătul suportului pentru tel.
- Pentru a scoate telul nu trebuie decât să îl trageți de pe capătul suportului pentru tel.
-  Nu introduceți telul prin partea inferioară a suportului.

### **TOCĂTORUL**

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



## PAHARUL

29 Nu umpleți paharul mai mult de jumătate.

30 Așezați-l pe o suprafață de lucru stabilă, plată, și țineți-l cu mâna liberă.

31 Nu îl ridicați de pe suprafața de lucru și nu îl țineți în mână – dacă alunecă, vă veți răni.

32 Pentru depozitare, puteți folosi suportul anti-alunecare drept capac.

## ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

33 Scoateți aparatul din priză.

34 Fiți foarte atenți cu lamele - nu le manevrați direct, folosiți o perie din nailon.

35 Ștergeți suprafețele mânerului cu o cârpă ușor umedă.

36 Ștergeți suportul pentru tel și capacul vasului cu o cârpă umedă.

37 Încercați să le țineți uscate, deoarece conțin mecanisme pentru tel și vas.

38 Puteți spăla telul, paharul, vasul și suportul anti-alunecare în apă caldă cu detergent.

 Puteți spăla aceste componente în mașina de spălat vase.

39 Mediul extrem din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta suprafețele.

40 Va fi afectat doar aspectul acestora, nu va fi afectată funcționarea aparatului.

## PROTEJAREA MEDIULUI

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

### rețete

 = un pumn

 = cățel/căței

### pesto de coriandru

2  frunze de coriandru

2  usturoi

60 g semințe de pin

125 ml ulei de măsline



60 g Parmezan, ras

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

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

rețete disponibile pe site-ul nostru web




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

<b>илюстрации</b>	5 острие	11 шпиндел
1 контрол на скоростта	6 държач на телта за разбиване	12 неплъзгаща се основа
2 лампичка	7 тел за разбиване	13 градуирана чаша
 превключвател	8 капак на каната	 пригоден за миене в съдомиялна машина
3 дръжка	9 приставка за надробвяване	
4 приставка за пасиране	10 купа	

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

### **ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ**

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

- 1 Този уред може да се ползва от хора с ограничени физически, сетивни или умствени възможности, или без опит и познания, ако са под надзора/инструктирани и осъзнават опасностите.
- Децата не трябва да използват или да играят с уреда.
- Дръжте уреда и кабела далеч от достъпа на деца.
-  За да избегнете нараняване, внимавайте при ползване на остриетата, изпразване на купата и почистване.
-  Не добавяйте гореща течност (над 40°C), тъй като това може да доведе до внезапно изпускане на пара.
- 2 Неправилната употреба на уреда може да доведе до нараняване.
- 3 Изключете уреда от контакта преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- 4 Не оставяйте уреда без наблюдение, докато е включен в контакта.
- 5 Ако кабелът е повреден, той трябва да се замени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.
-  Не потапяйте дръжката в течност.
- 6 Не използвайте приставката за пасиране в горещо олио – дори умерено горещото олио може да предизвика голямо изгаряне.
- 7 Не се опитвайте да натрошавате лед, не се опитвайте да накълцате сурово месо и внимавайте много с остриетата.
- 8 Не използвайте аксесоари или приставки, 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 Не използвайте приставката за пасиране за повече от 2 минути, тела за разбиване за повече от 5 минути, приставката за надробвяване за повече от 30 секунди, след това оставете двигателят да се охлади за 2 минути, преди да го използвате отново.

**само за домашна употреба**



## ▲ ПОСТАВЯНЕ/СВАЛЯНЕ НА ПРИСТАВКИ

- 1 Изключете уреда от контакта, преди да поставяте или сваляте приставките.
- 2 За да монтирате приставка, притиснете я към края на дръжката и я завъртете обратно на часовниковата стрелка.
- 3 За да премахнете приставката, обърнете я в посока по часовниковата стрелка и я издърпайте от дръжката.

## 👁 ВКЛЮЧВАНЕ

- 4 Включете щепсела в захранващия контакт.
- 5 Натиснете превключвателя, за да стартирате двигателя, освободете го, за да го изключите.

## 👁 КОНТРОЛ НА СКОРОСТТА

- 6 Завъртете контрола на скоростта до желаната скорост (1 = ниска, 4 = висока).
- 7 Лампичката си сменя цвета, в зависимост от скоростта.

1 синьо	супи	3 зелено	пюрета/ кълцане
2 лилаво	шейкове/ разбиване с тел	4 червено	друго/ по-големи парчета

## 👁 РЪКОХВАТКАТА

- 8 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.
- 9 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.
- 10 Не потапяйте приставката за пасиране над горната част на тръбата с успоредните страни.
- 11 Когато я използвате в горещи течности, не позволявайте острието да удря повърхността под ъгъл, понеже може да разпръснете течност извън купата/тавата/съда.
- 12 Не включвайте, докато острието не е вътре в съда за храната.
- 13 Изключете, преди да повдигнете острието от съда за храната.

## 👁 ТЕЛТА ЗА РАЗБИВАНЕ

- 14 Принципно казано, когато използвате приставката за пасиране, за да заместите пасатора, използвайте телта за разбиване в случаите, в които обикновено бихте ползвали неръждаем тел за разбиване, но оставете дръжката да върши работата, вместо мускулите на ръцете ви.
- 15 Притиснете телта за разбиване към дъното на държача на телта за разбиване.
- 16 За да свалите телта за разбиване, просто я издърпайте от дъното на държача на телта за разбиване.
- ★ Не потапяйте телта за разбиване след дъното на държача на телта за разбиване.

## 👁 ПРИСТАВКАТА ЗА НАДРОБЯВАНЕ

- 17 Можете да използвате приставката за надробяване като мини кухненски робот.
- 18 Изключете дръжката от контакта.
- 19 Дръжте пластмасовата част на приставката за надробяване – пазете пръстите си достатъчно далеч от острието.
- 20 Поставете я в купата, върху шпиндела на дъното на купата.
- 21 Добавете съставките – не пълнете купата над маркировката 450ml.
- 22 Поставете капака на купата – горната част на приставката за надробяване се вмести в задвижването от долната страна на капака.
- 23 Поставете дръжката отгоре върху капака на купата.




- 24 Използвайте приставката за надробвяване на импулси от по няколко секунди, иначе рискувате да я претоварите.
- 25 Изключете дръжката от контакта, след това свалете дръжката от капака.
- 26 Повдигайте внимателно капака на купата – внимавайте да не попаднат капки в каната.
- 27 Повдигайте приставката за надробвяване само за пластмасовата част.
- 28 При съхранението можете да използвате неплъзгащата се основа като капак.

### **ГРАДУИРАНАТА ЧАША**

- 29 Не пълнете градуираната чаша повече от половината.
- 30 Разположете върху стабилна, равна работна повърхност и я подкрепяйте със свободната си ръка.
- 31 Не я повдигайте от работната повърхност и не я дръжте в ръката си - ако се изплъзне, ще се нараните.
- 32 При съхранението можете да използвате неплъзгащата се основа като капак.

### **ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА**

- 33 Изключете уреда от захранването.
- 34 Много внимавайте с остриетата – не работете директно с тях, използвайте найлонова почистваща четка.
- 35 Избършете повърхностите на дръжката с мека влажна кърпа.
- 36 Избърсвайте държача на телта за разбиване и капака на каната с мека кърпа.
- 37 Опитвайте се да ги пазите сухи, тъй като те съдържат предавателните кутии за телта за разбиване и каната.
- 38 Можете да измиете телта за разбиване, градуираната чаша, купата и неплъзгащите се основи в топла, сапунена вода.


 Можете да измиете тези части в съдомиялни машина.

- 39 Екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите.
- 40 Могат да се получат само козметични наранявания, които няма да повлияят върху работата на уреда.

### **ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА**

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


### **рецепти**

 = шепа

 = скилидка(и)

### **песто с кориандър**

2  листа от кориандър

2  чесън

60 g борови ядки

125 ml зехтин

60 g Пармезан, настърган

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




**рецепти има на нашата веб страница:**

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

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

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

Follow basic safety precautions, including:

- 1 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
  - Children must not use or play with the appliance.
  - Keep the appliance and cable out of reach of children.
-  To avoid injury, take care handling the blades, emptying the bowl, and cleaning.
-  Don't add hot liquid (over 40°C), as it may be ejected due to sudden steaming.
- 2 Misuse of the appliance may cause injury.
- 3 Unplug the appliance before assembly, disassembly, or cleaning.
- 4 Don't leave the appliance unattended while plugged in.
- 5 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.
-  Don't put the handle in liquid.
  - 6 Don't use the wand in hot oil – even moderately hot oil can cause a nasty burn.
  - 7 Don't try to chip ice, don't try to chop raw meat, and take great care with the blades.
  - 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 Don't use the wand for more than 2 minutes, the whisk for more than 5 minutes, the chopper for more than 30 seconds, then let the motor cool for 2 minutes before using it again.

### **household use only**

## **FITTING/REMOVING ATTACHMENTS**

- 1 Unplug the appliance before fitting or removing attachments.
- 2 To fit an attachment, push it on to the end of the handle, and turn it anti-clockwise.
- 3 To remove the attachment, turn it clockwise, and pull it off the handle.


## **SWITCH ON**

- 4 Put the plug into the power socket.
- 5 Press the switch to start the motor, release it to switch off.

## **SPEED CONTROL**

- 6 Turn the speed control to the speed you want (1 = low, 4 = high).
- 7 The light will change colour as the speed changes.

- |          |                       |
|----------|-----------------------|
| 1 blue   | soups                 |
| 2 purple | smoothies / whisking  |
| 3 green  | purées/ chopping      |
| 4 red    | other/ larger batches |

<b>diagrams</b>	5 blade	11 spindle
1 speed control	6 whisk holder	12 non-slip base
2 light	7 whisk	13 beaker
⊕ switch	8 bowl lid	 dishwasher safe
3 handle	9 chopper	
4 wand	10 bowl	

### THE WAND

- 8 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.
- 9 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.
- 10 Don't immerse the wand past the top of the parallel-sided tube.
- 11 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.
- 12 Don't switch on till the blade is inside the food container.
- 13 Switch off before lifting the blade from the food container.

### THE WHISK

- 14 Generally speaking, while you use the wand to replace a blender, use the whisk where you would have normally used a balloon whisk, but let the handle do the work, instead of your arm muscles.
- 15 Push the whisk into the bottom of the whisk holder.
- 16 To remove the whisk, simply pull it out of the bottom of the whisk holder.
- ★ Don't immerse the whisk past the bottom of the whisk holder.

### THE CHOPPER

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

### THE BEAKER

- 29 Don't fill the beaker more than about half full.
- 30 Sit it on a stable, flat work surface, and support it with your free hand.
- 31 Don't lift it off the work surface and hold it in your hand – if it slips, you'll hurt yourself.
- 32 For storage, you may use the non-slip base as a lid.

### CARE AND MAINTENANCE

- 33 Unplug the appliance.
- 34 Take great care with the blades – don't handle them directly, use a nylon washing-up brush.
- 35 Wipe the handle surfaces with a soft damp cloth.
- 36 Wipe the whisk holder and bowl lid with a damp cloth.
- 37 Try to keep them dry, as they contain the gearboxes for the whisk and jug.
- 38 You may wash the whisk, beaker, bowl, and non-slip bases in warm soapy water.





You may wash these parts in a dishwasher.

39 If you use a dishwasher, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes.


40 The damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.



## ENVIRONMENTAL PROTECTION


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

### recipes

 = handful

 = clove(s)

### coriander pesto

2  coriander leaves

2  garlic

60 g pine nuts

125 ml olive oil

60 g Parmesan, grated

Process the coriander, garlic, pine nuts and half the oil till smooth. Transfer to a large bowl.

Stir in the Parmesan. Add oil to adjust the consistency: For a dip: thick. For a topping: medium.

For pasta sauce: thin.

**recipes are available on our website:**

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

28 ارفع القاطعة فقط بالجزء البلاستيكي.  
29 للتخزين، يمكنك استخدام قاعدة غير منزلفة كغطاء.

### الدورق

- 30 لا تملأ فوق علامة 1000ml (1000 مللي). بالدورق لمنع خروج المحتويات.  
31 ضعه على سطح عمل مستو ثابت وأسنده بيدك.  
32 لا ترفعه من على سطح العمل وأمسكه في يدك - فسوف تؤذي نفسك إذا انزلق.  
33 للتخزين، يمكنك استخدام قاعدة غير منزلفة كغطاء.

### العناية والصيانة

- 34 افصل الجهاز.  
25 توخي الحذر الشديد مع الشفرات - لا تتعامل معها مباشرة واستخدم فرشاة غسيل من النايلون.  
36 امسح أسطح المقبض بقطعة قماش مبللة ناعمة.  
37 امسح حامل المضرب وغطاء الوعاء بقطعة قماش مبللة.  
38 حاول اتقاءها جافة لأنها تحتوي على علب تروس المضرب والوعاء.  
39 تستطيع غسل المضرب والدورق والوعاء وقواعد غير منزلفة في ماء صابوني دافئ.  
40 ويمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحون.  
40 وإذا كنت تستخدم غسالة صحون، فسوف تؤثر البيئة القاسية داخل غسالة الصحون على التشطيبات السطحية.  
41 يجب أن يكون التلف ظاهري فقط ولا يؤثر على عمل الجهاز.

### رمز سلة المهملات على العجلة



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

## ⊕ المفتاح

- 4 اربط الجهاز بالتيار الكهربائي.
- 5 اضغط على المفتاح لبدء تشغيل الموتور ثم اتركه لإيقافه.
- ⊕ وحدة التحكم في السرعة
- 6 أدر وحدة التحكم في السرعة على السرعة التي تريدها.
- 7 يكون المدى من 1 (منخفض) إلى 4 (عالي).
- 8 وسيتغير لون اللببة مع تغيير السرعة.

الأزرق	1 الحساء
الأرجواني	2 العصائر/ خفق
الأخضر	3 البوريه/ تقطيع
الأحمر	4 أخرى/ دفعات أكبر

## ⊕ العصا

- 9 وعموما، يمكن أن تقوم العصا بأي شيء يقوم به الخلاط العادي ولكن بشكل أسرع وغسيل أقل - قم بعمل المايونيز وعصائر اللين أو مشروبات العصير أو مشروبات الفاكهة في الدورق. ويمكنك خلط مكونات اللب أو البوريه في مقلاة أو وعاء ستقوم بطهيه فيه.
- 10 ومهما كان الوعاء الذي تستخدمه، تأكد من وضعه على سطح مستو ثابت وأسند بيدك لمنعه من الحركة على سطح العمل.
- 11 لا تغمر العصا بعد أعلى الأنبوب المتوازي الجانبين.
- 12 سوف تتحمل عصا درجات حرارة قريبة من نقطة الغليان. وعند استخدامها في سوائل ساخنة، لا تدعها تكسر السطح بزواية حيث قد ترش سائلا خارج المقلاة/الوعاء.
- 13 لا تقم بالتشغيل إلى أن تصبح الشفرة داخل وعاء الطعام
- 14 الإيقاف قبل رفع الشفرة من وعاء الطعام

## ⊕ المضرب

- 15 عموما، فعند استخدام العصا بدلا من الخلاط، استخدم المضرب في المكان الذي تستخدم فيه عادة مضرب البالون ولكن دع المقبض يقوم بهذا العمل بدلا من عضلات ذراعك.
- 16 ادفع المضرب في الجزء السفلي لحامل المضرب.
- 17 وإخراج المضرب، اسحب من الجزء السفلي لحامل المضرب،
- ★ لا تغمر المضرب بعد الجزء السفلي لحامل المضرب.

## ⊕ القاطعة

- 18 يمكنك استخدام القاطعة كمعالج طعام صغير.
- 19 افصل المقبض.
- 20 أمسك الجزء البلاستيكي للقاطعة - اجعل أصابعك بعيدة عن الشفرة.
- 21 أنزله في الوعاء على عمود الدوران في أسفل الوعاء.
- 22 أضف المكونات - لا تملأ الوعاء فوق علامة 750 مللي لتر.
- 23 قم بتركيب غطاء الوعاء - يتم تركيب أعلى القاطعة في المحرك في الجانب السفلي للغطاء.
- 24 قم بتركيب المقبض بأعلى غطاء الوعاء.
- 25 استخدم القاطعة على نوبات تستغرق بضع ثوان، وإلا فإنك تخاطر بتحميلها أكثر من اللازم.
- 26 افصل المقبض ثم أخرج المقبض من الغطاء.
- 27 ارفع الغطاء من الوعاء برفق - احرص على عدم سقوط أي قطرات في الإبريق.

الرسومات	5 شفرة	11 عمود الدوران
1 وحدة التحكم في السرعة	6 حامل المضرب	12 قاعدة غير منزلقة
2 لمبة	7 المضرب	13 الدورق
⊕ مفتاح	8 غطاء الوعاء	 خزانة غسالة الصحون
3 المقبض	9 القاطعة	
4 عصا	10 وعاء	

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

### ⊕ إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ إجراءات الأمان الأساسية التالية:

- 1 يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.
  - يجب ألا يستخدم الأطفال الجهاز أو يعبثوا به.
  - اجعل الجهاز والكبل بعيدا عن متناول الأطفال.
- ⚠ لتجنب الإصابة، تعامل بحرص مع الشفرات وأثناء تفريغ الوعاء والتنظيف.
- ⚠ لا تقم بإضافة سائل ساخن (أكثر من 40 درجة مئوية) فقد يتم طرده بسبب التبخير المفاجئ.
- 2 يمكن أن يسبب إساءة استخدام الجهاز إصابات.
- 3 افصل الجهاز قبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.
- 4 لا تترك الجهاز مهملا خلال اتصاله بالتيار.
- 5 إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.
  - ⊗ لا تضع المقبض في سائل.
- 6 لا تستخدم العصا في زيت ساخن - فحتى الزيت متوسط السخونة يمكن أن يؤدي إلى حرق سيئ.
- 7 لا تحاول تقطيع الثلج ولا تحاول تقطيع اللحوم النيئة وتوخي الحذر الشديد مع الشفرات.
- 8 لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- 9 لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررّة في التعليمات.
- 10 لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.
- 11 لا تستخدم العصا لأكثر من دقيقتين والمضرب لأكثر من 5 دقائق والقاطعة لأكثر من 30 ثانية ثم اترك الموتور باردا لمدة دقيقتين قبل استخدامه مرة أخرى.

### للاستعمال المنزلي فقط

#### ⊕ تركيب/إخراج الملحقات

- 1 افصل الجهاز.
- 2 لتركيب ملحق، ادفعه إلى نهاية المقبض وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة.
- 3 لإخراج الملحق، أدره في اتجاه عقارب الساعة واسحبه من المقبض.

