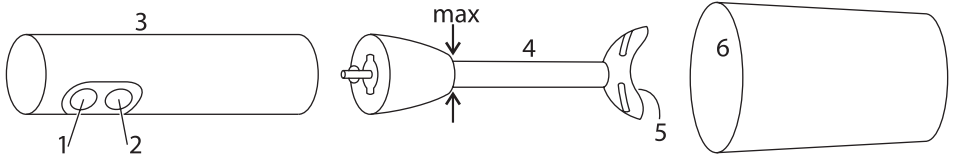




# Russell Hobbs



instructions	2	pokyny (Čeština)	26
Bedienungsanleitung	4	pokyny (Slovenčina)	28
mode d'emploi	6	instrukcja	30
instructies	8	upute	32
istruzioni per l'uso	10	navodila	34
instrucciones	12	οδηγίες	36
instruções	14	utasítások	38
brugsanvisning	16	talimatlar	40
bruksanvisning (Svenska)	18	instrucțiuni	42
bruksanvisning (Norsk)	20	инструкции (Български)	44
käyttöohjeet	22	تعليمات للاستخدام	47
инструкции (Русский)	24		



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



## household use only

### FITTING/REMOVING ATTACHMENTS

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

### THE SPEED BUTTONS

- 4 Put the plug into the power socket.
- 5 Press the top button for low speed, release it to switch off.
- 6 Press the bottom button for high speed, release it to switch off.
- 7 Generally, large quantities, thick mixes, and a high ratio of solids to liquids suggest longer timings and slower speeds.
- 8 Smaller quantities, thinner mixes, and more liquids than solids suggest shorter timings and higher speeds.
- 9 Don't run the motor continuously for more than 3 minutes, it may overheat. After 3 minutes switch off for at least 3 minutes, to recover.

<b>diagrams</b>	3 handle	6 beaker
1 low	4 wand	
2 high	5 blade	

## THE WAND

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



## THE BEAKER

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

## CARE AND MAINTENANCE


- 17 Switch the appliance off, and unplug it.
- 18 Take great care with the blades – don't handle them directly, use a nylon washing-up brush.
- 19 Wipe the handle surfaces with a soft damp cloth.
- 20 Clean the blade end of the wand in hot soapy water, with a nylon brush.
- 21 Wash the beaker in warm soapy water.
- 22 Don't put any part of the appliance in a dishwasher.

## ENVIRONMENTAL PROTECTION

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





## 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>

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit.

Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.



## WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

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



## Nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet



### ANBRINGEN/ABNEHMEN VON ZUBEHÖRTEILEN

- 1 Den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.
- 2 Um den Stabmixer einzusetzen, stecken Sie ihn auf den Griff und drehen ihn im Uhrzeigersinn.
- 3 Um den Stabmixer abzunehmen, drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn dann vom Griff.



### GESCHWINDIGKEITSTASTEN

- 4 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
- 5 Drücken Sie die obere Taste für langsame Mixergeschwindigkeit. Zum Stoppen lassen Sie die Taste einfach los.
- 6 Drücken Sie die untere Taste für hohe Mixergeschwindigkeit. Zum Stoppen lassen Sie die Taste einfach los.
- 7 Im Allgemeinen benötigen größere Mengen oder dickflüssigere Mischungen mit einem größeren Anteil an festen Bestandteilen längere Zubereitungszeiten bei geringerer Rührgeschwindigkeit.

**Zeichnungen**

- 1 niedrig  
2 hoch

- 3 Grundgerät  
4 Stabmixer  
5 Messer

- 6 Messbecher

- 8 Für kleinere Mengen oder dünnflüssigere Mischungen mit einem geringeren Anteil an festen Bestandteilen werden kürzere Zubereitungszeiten bei höheren Rührgeschwindigkeiten empfohlen.
- 9 Den Motor nicht länger als 3 Minuten lang ununterbrochen eingeschaltet lassen – er könnte sich sonst heißlaufen. Nach 3 Minuten Betrieb den Motor mindestens 3 Minuten lang ausgeschaltet lassen, damit er sich wieder abkühlen kann.

**👁 STABMIXER**

- 10 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.
- 11 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.
- 12 Tauchen Sie den Stabmixer nicht weiter als bis zum oberen Ende des Rohrs in Flüssigkeiten.
- 13 Beim Mixen von heißen Flüssigkeiten darf das Messer des Stabmixeres nicht schräg gehalten werden, da sonst Flüssigkeit aus dem Messbecher spritzen kann.

**👁 MESSBECHER**

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

**👁 REINIGUNG UND PFLEGE**

- 17 Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- 18 Achten Sie besonders auf die Klingen – berühren Sie diese nie direkt, benutzen Sie zur Reinigung eine Nylonbürste.
- 19 Wischen Sie die Oberfläche des Gehäuses mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab.
- 20 Reinigen Sie die Klinge des Mixstabes in warmem Seifenwasser mit einer Nylonbürste.
- 21 Spülen Sie den Messbecher mit warmem Seifenwasser ab.
- 22 Das Gerät und seine Einzelteile dürfen nicht in einer Spülmaschine gereinigt werden.

**♻ UMWELTSCHUTZ**

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

**Süß-saure Soße**

5 = Teelöffel

15 = Esslöffel

☞ = Zehe/Zehen

2 Ein kleines Stück Ingwer, geschält

2 Schalotten

1 ☞ Knoblauchzehen

2 5 Weißweinessig

1 15 Sojasoße

1 5 Senf

1 5 Tomatenpüree


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

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

Lisez les instructions, 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 doit uniquement être utilisé par un adulte responsable. Utilisez et rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- 2 N'immergez pas la poignée dans du liquide, n'utilisez pas l'appareil dans une salle de bains, à proximité d'une source d'eau ou à l'extérieur. 
- 3 La lame du batteur est affûtée et tourne à grande vitesse.
- 4 Donc, afin d'éviter tout risque de blessure grave :
  - a) ne le mettez pas en marche tant que la lame n'est pas dans le récipient
  - b) éteignez-le avant de retirer la lame du récipient
  - c) ne touchez pas la lame, même pour la nettoyer
  - d) branchez-le uniquement avant de l'utiliser
  - e) débranchez-le immédiatement après utilisation
  - f) ne laissez pas l'appareil branché sans surveillance
- 5 N'utilisez pas le batteur dans de l'huile bouillante ; même une huile tiède peut provoquer de graves brûlures.
- 6 N'essayez pas de piler de la glace ou de hacher de la viande crue et faites attention aux lames.
- 7 Débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer les accessoires.
- 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 Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.



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

## **ADAPTATION/RETRAIT DES ACCESSOIRES**

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

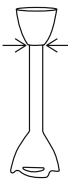
## **LES COMMANDES DE VITESSE**

- 4 Mettez la fiche dans la prise de courant.
- 5 Appuyez sur le bouton du haut pour une vitesse réduite, relâchez-le pour éteindre.
- 6 Appuyez sur le bouton du bas pour une vitesse plus élevée, relâchez-le pour éteindre.
- 7 En général, de grandes quantités, des mélanges épais et un plus grand nombre d'aliments solides que de liquides sous-entendent des temps de mixage plus longs et des vitesses plus réduites.
- 8 De petites quantités, des mélanges plus fins et plus d'aliments liquides que de solides sous-entendent des temps de mixage plus courts et des vitesses plus élevées.
- 9 Ne pas faire fonctionner l'appareil en continu au-delà de 3 minutes afin d'éviter une surchauffe. Si nécessaire, laisser reposer l'appareil pendant au moins 3 minutes pour laisser refroidir le moteur.

<b>schémas</b>	3 poignée	6 gobelet doseur
1 faible	4 batteur	
2 élevée	5 lame	

## LE BATTEUR

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



## LE GOBELET DOSEUR

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

## SOINS ET ENTRETIEN

- Eteignez l'appareil et débranchez-le.
- Faites attention aux lames ; ne les manipulez pas directement, utilisez une brosse en nylon.
- Essuyez les surfaces de la poignée avec un tissu doux et humide.
- Nettoyez l'extrémité de la lame du batteur dans de l'eau chaude savonneuse, avec une brosse en nylon.
- Lavez le gobelet doseur dans de l'eau savonneuse chaude.
- Aucun élément de l'appareil ne doit être lavé au lave-vaisselle.


## PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

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



### recettes

 = poignée

 = gousse

#### pesto à la coriandre

2  feuilles de coriandre

2  d'ail

60 g de pignons de pin

125 ml d'huile d'olive

60 g de Parmesan râpé

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

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

**des recettes sont disponibles sur notre site Web:**

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

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

---

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

---

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

- 1 Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door een volwassene. Het apparaat moet steeds buiten het bereik van kinderen gebruikt en opgeborgen worden.
- 2 Het apparaat niet in vloeistoffen dompelen, niet in de badkamer, bij een waterbron of buitenshuis gebruiken.
- 3 Het snijblad is scherp en draait aan hoge snelheid rond.
- 4 Dus, om ernstige verwondingen te vermijden:
  - a) schakel de mixer niet aan voor het snijblad in de kom is geplaatst
  - b) schakel de mixer uit voor u hem uit de kom verwijdert
  - c) raak het snijblad niet aan – zelfs niet tijdens het schoonmaken
  - d) de stekker niet insteken tot net voor het gebruik
  - e) trek de stekker onmiddellijk na gebruik uit het stopcontact
  - f) laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer de stekker in het stopcontact zit
- 5 De staaf nooit in hete olie gebruiken – zelfs matig hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken.
- 6 Probeer geen ijs of rauw vlees te hakken en ga heel zorgvuldig om met de mesjes.
- 7 Het apparaat verwijderen voor u hulpstukken aanbrengt of verwijdert.
- 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 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundige persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.



### uitsluitend huishoudelijk gebruik

---

## PLAATSEN/VERWIJDEREN VAN HULPSTUKKEN

---

- 1 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- 2 Om de staaf te bevestigen, duw deze aan het einde van het handvat en draai hem met de klok mee.
- 3 Om de staaf te verwijderen, draai deze tegen de klok in, en trek de staaf vervolgens van het handvat.

---

## DE SNELHEID-BEDIENINGKNOP

---

- 4 Steek de stekker in het stopcontact.
- 5 Druk op de toets bovenaan voor een langzame snelheid, laat los om uit te schakelen.
- 6 Druk op de toets onderaan voor een hoge snelheid, laat los om uit te schakelen.
- 7 Gewoonlijk stemmen grote hoeveelheden, dikke mengsels en een hoge verhouding van vaste stoffen tot vloeistoffen overeen met een langere timing en langzamere snelheden.
- 8 Kleinere hoeveelheden, dunner mengsels en meer vloeistoffen dan vaste stoffen stemmen overeen met een kortere timing en hogere snelheid.
- 9 Om oververhitting te voorkomen, dient u de motor niet langer dan 3 minuten onafgebroken te laten draaien. Zet het apparaat na 3 minuten minstens 3 minuten uit om de motor te laten afkoelen.



**afbeeldingen**

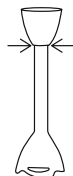
- 1 laag  
2 hoog

- 3 handvat  
4 staaf  
5 mesje

6 mengbeker

**DE STAAF**

- 10 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.
- 11 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.
- 12 Dompel de staaf niet in voorbij de bovenzijde van de parallelzijdige buis.
- 13 Wanneer u de mixer gebruikt in warme vloeistoffen moet u erop letten de mesjes niet scheef boven de oppervlakte uit te laten komen. Zoniet kan de vloeistof opspatten naast de kom/pan/container.

**DE MENGBEKER**

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

**ZORG EN ONDERHOUD**

- 17 Schakel het apparaat uit en trek dan de stekker uit het stopcontact.
- 18 Pas heel goed op met de mesjes – raak ze nooit rechtstreeks aan en gebruik een nylon afwasborstel.
- 19 Poets de oppervlakte van het handvat met een zachte vochtige doek.
- 20 Maak het uiteinde van de staaf schoon in een warm zeepsopje met een nylon borstel.
- 21 Was de mengbeker in warm water met zeep.
- 22 Plaats geen enkel onderdeel van het apparaat in de vaatwasmachine.

**MILIEUBESCHERMING**

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

**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 deve essere usato solo da un adulto responsabile. Utilizzare e riporre l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- 2 Non immergere l'apparecchio in alcun liquido, non utilizzarlo in bagno, vicino all'acqua o all'aperto.
- 3 La lama è molto affilata e ruota ad alta velocità.
- 4 Al fine di evitare gravi incidenti:
  - a) non azionare il frullatore ad immersione se la lama non si trova all'interno di un contenitore per il cibo.
  - b) spegnere il frullatore ad immersione quando si toglie l'apparecchio dal contenitore per il cibo.
  - c) non toccare la lama, anche quando si pulisce l'apparecchio.
  - d) non inserire la spina se non prima dell'uso
  - e) togliere immediatamente la spina dopo l'uso
  - f) non lasciare l'apparecchio incustodito con la spina inserita
- 5 Non utilizzare il frullatore ad immersione in olio bollente o caldo in quanto potrebbe causare gravi scottature.
- 6 Non tritare ghiaccio o carne cruda. Prestare attenzione alle lame.
- 7 Staccare l'apparecchio prima di applicare o rimuovere qualsiasi accessorio.
- 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 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare incidenti.



### **solo per uso domestico**

## **APPLICARE E RIMUOVERE GLI ACCESSORI**

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

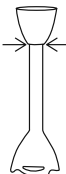
## **I PULSANTI DELLA VELOCITÀ**

- 4 Inserire la spina nella presa di corrente.
- 5 Premere il pulsante in alto per avere una velocità bassa. Rilasciare il pulsante per spegnere l'apparecchio.
- 6 Premere il pulsante in basso per avere una velocità alta e rilasciarlo per spegnere l'apparecchio.
- 7 Generalmente, grandi quantità, miscele spesse e ingredienti solidi in proporzione maggiore rispetto agli ingredienti liquidi richiedono un tempo di preparazione più lungo e una velocità ridotta.
- 8 Quantità ridotte, miscele meno dense e ingredienti liquidi in proporzione maggiore rispetto agli ingredienti solidi richiedono un minore tempo di preparazione e una velocità elevata.
- 9 Non tenere in funzione il motore per più di 3 minuti, altrimenti si potrebbe surriscaldare. Dopo 3 minuti di funzionamento, spegnerlo per almeno 3 minuti per farlo recuperare.

<b>immagini</b>	3 manico	6 bicchiere
1 più bassa	4 frullatore ad immersione	
2 più alta	5 lama	

### IL FRULLATORE AD IMMERSIONE

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



### IL BICCHIERE

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

### CURA E MANUTENZIONE

- 17 Spegnerne l'apparecchio e togliere la spina.
- 18 Maneggiare le lame con cura, non lavarle direttamente a mano, ma utilizzare una spazzola in setole di nylon.
- 19 Asciugare la superficie del manico con uno straccio morbido.
- 20 Pulire la lama all'estremità del frullatore ad immersione in acqua calda con sapone e con una spazzola in setole di nylon.
- 21 Lavare il bicchiere con acqua tiepida e detersivo.
- 22 Non mettere nessuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie.

### PROTEZIONE AMBIENTALE

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




#### ricetta

 = manciata

 = spicchio

#### pesto al coriandolo

2  foglie di coriandolo

2  d'aglio

60 g di pinoli

125 ml d'olio di oliva

60 g parmigiano grattugiato

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

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

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

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

Lea las instrucciones, 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.

## **SEGURIDAD IMPORTANTE**

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- 1 Este aparato solamente debe ser usado por un adulto responsable. Use y guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
- 2 No sumerja este aparato en agua ni ningún otro líquido. No lo utilice en un cuarto de baño ni cerca de una fuente de agua. No lo utilice en el exterior.
- 3 La cuchilla es muy afilada y gira a gran velocidad
- 4 Por lo tanto, para prevenir serios daños:
  - a) no encienda el aparato hasta que la cuchilla no se encuentre dentro del recipiente de la comida
  - b) apáguelo antes de levantar la cuchilla del recipiente de la comida
  - c) no toque la cuchilla, incluso cuando la esté limpiando
  - d) no lo enchufe hasta justo antes de usarlo
  - e) desenchúfelo inmediatamente después de usarlo
  - f) no deje el aparato desatendido mientras está enchufado
- 5 No use la varilla con aceite caliente –incluso el aceite moderadamente caliente puede causar quemaduras.
- 6 No trate de picar hielo ni de triturar carne cruda, y tenga mucho cuidado con la cuchilla.
- 7 Desenchufe el aparato antes de insertar o quitar accesorios
- 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 Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar peligro.



### **solo para uso doméstico**

## **INSERTAR/QUITAR ACCESORIOS**

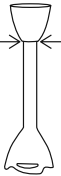
- 1 Desenchufe el aparato.
- 2 Para colocar la varilla, insértela el extremo del mango y gírela en el sentido de las agujas del reloj.
- 3 Para retirar la varilla, gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj y, a continuación, tire de la varilla hacia fuera.

## **LOS BOTONES DE VELOCIDADES**

- 4 Enchufe el aparato en el enchufe hembra.
- 5 Presione el botón de arriba para una velocidad baja. Suéltelo para desenchufar.
- 6 Presione el botón de abajo para una velocidad alta. Suéltelo para desenchufar.
- 7 En general, las cantidades elevadas, mezclas espesas y una elevada proporción de sólidos frente a líquidos sugieren programaciones más largas y velocidades más lentas.
- 8 Las cantidades inferiores, mezclas más finas y más proporción de líquidos que de sólidos sugieren programaciones más cortas y velocidades superiores.
- 9 No haga funcionar el motor constantemente por más de 3 minutos, se puede sobrecalentar. Después de 3 minutos, apagarlo por como mínimo 3 minutos, para que se recupere.

<b>ilustraciones</b>	3 mango	6 vaso
1 baja	4 varilla	
2 alta	5 cuchilla	

## LA VARILLA

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


## EL VASO

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


## CUIDADO Y MANTENIMIENTO


- 17 Apague el aparato y desenchúfelo.
- 18 Tenga mucho cuidado con las cuchillas - no las coja directamente, use un cepillo de nilón para limpiar.
- 19 Pase un paño suave húmedo por las superficies del mango.
- 20 Limpie la cuchilla en agua templada jabonosa con un cepillo de nilón.
- 21 Lave el vaso en agua jabonosa templada.
- 22 No ponga ninguna parte del aparato en el lavavajillas

## PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL


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

### 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 só deve ser utilizado por um adulto responsável. Utilize e guarde o aparelho fora do alcance das crianças.
- 2 Não submerja o cabo em líquidos, nem o use em casas de banho, perto de água ou no exterior.
- 3 A lâmina da varinha está afiada e gira a alta velocidade.
- 4 Por isso, para evitar danos pessoais graves:
  - a) não ligue o aparelho enquanto a lâmina não se encontrar dentro do recipiente para os alimentos
  - b) desligue o aparelho antes de retirar a lâmina do recipiente para os alimentos
  - c) não toque na lâmina – nem sequer ao limpar o aparelho
  - d) não ligue o aparelho à tomada a não ser imediatamente antes de o utilizar
  - e) desligue o aparelho da tomada imediatamente depois de o utilizar
  - f) não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver ligado
- 5 Não utilize a varinha em azeite ou óleo quentes – mesmo que não estejam excessivamente quentes, estas substâncias podem provocar queimaduras bastante sérias.
- 6 Não tente picar gelo ou carne crua, e tenha muito cuidado com as lâminas.
- 7 Desligue o aparelho antes de colocar ou retirar acessórios.
- 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 Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.



**apenas para uso doméstico**

---

## **COLOCAR/RETIRAR ACESSÓRIOS**

---

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

---

## **OS BOTÕES DAS VELOCIDADES**

---

- 4 Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 5 Pressione o botão superior para baixa velocidade e solte-o para desligar o aparelho.
- 6 Pressione o botão inferior para alta velocidade e solte-o para desligar o aparelho.
- 7 Geralmente as grandes quantidades, misturas espessas e uma grande percentagem de sólidos em relação aos líquidos sugerem tempos mais prolongados e velocidades mais lentas.
- 8 As quantidades menores, as misturas menos espessas e a maior quantidade de líquidos sugerem tempos mais curtos e velocidades superiores.
- 9 Não ponha o motor a funcionar continuamente por um período superior a 3 minutos, pois pode causar o seu sobreaquecimento. Após 3 minutos, desligue-o pelo menos durante 3 minutos para ele recuperar.

<b>esquemas</b>	3 cabo	6 copo
1 baixa	4 varinha	
2 alta	5 lâmina	

### A VARINHA

- 10 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.
- 11 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.
- 12 Não submirja a varinha para lá tubo com lados paralelos.
- 13 Quando a utilizar em líquidos quentes, não deixe que a lâmina gire sobre a superfície de forma inclinada, já que poderia salpicar líquido quente para fora do recipiente.



### O COPO

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

### CUIDADOS E MANUTENÇÃO


- 17 Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
- 18 Tenha muito cuidado com as lâminas. Não as tente lavar directamente, use uma escova de nylon.
- 19 Limpe as superfícies do cabo com um pano suave húmido.
- 20 Limpe a parte inferior da varinha com água quente com um bocado de detergente, com uma escova de nylon.
- 21 Lave o copo com água morna e detergente.
- 22 Não coloque nenhuma parte do aparelho na máquina de lavar loiça.


### PROTECÇÃO AMBIENTAL

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




#### 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>

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

---

## VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

---

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- 1 Apparatet må kun anvendes af eller under opsyn af en ansvarlig voksen. Apparatet skal placeres utilgængeligt for børn, både i brug og under opbevaring.
- 2 Undgå at putte håndtaget i væske, undgå at bruge den i badeværelset, i nærheden af vand, eller udendørs.
- 3 Stavblendernes klinger er skarpe og roterer med høj fart.
- 4 Så, for at undgå alvorlige skader:
  - a) Undgå at tænde til klingen er i fødevarerbeholderen
  - b) sluk før klingen fjernes fra fødevarerbeholderen
  - c) undgå at røre klingen – selv under rengøring
  - d) undgå at sætte stikket i til umiddelbart før brug
  - e) træk stikket ud umiddelbart efter brug
  - f) lad ikke blenderen uden opsyn mens stikket er i
- 5 Undgå at bruge stavblenderen i varm olie – selv mellemvarm olie kan give ubehagelige forbrændinger.
- 6 Forsøg ikke at knuse is, forsøg ikke at hakke rått kød, og vær yderst forsigtig med klingerne.
- 7 Træk stikket fra apparatet ud før montering eller afmontering af tilbehør.
- 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 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.



### kun til privat brug

---

## MONTERING/AFMONTERING AF TILBEHØR

---

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

---

## HASTIGHEDSKNAPPER

---

- 4 Sæt stikket i stikkontakten.
- 5 Tryk på den øverste knap for lav hastighed, slip den for at afbryde.
- 6 Tryk på den nederste knap for høj hastighed, slip den for at afbryde.
- 7 Generelt er lave hastigheder over længere tid godt for store mængder, tyk konsistens, store mængder faste dele i forhold til væske.
- 8 Højere hastigheder i kortere tid er ofte godt til små mængder, et tyndere miks og mere væske end faste dele.
- 9 Lad ikke motoren køre i mere end 3 minutter ad gangen, da det kan medføre overophedning. Når der er gået 3 minutter, skal du slukke for blenderen og lade motoren køle af i mindst 3 minutter.



**tegninger**

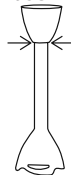
- 1 lav
- 2 høj

- 3 håndtag
- 4 stavblender
- 5 klinger

6 bæger

**👁 STAVBLENDEREN**

- 10 Generelt kan staven alt det en normal blender kan. Bare hurtigere og med mindre opvask – lave mayonnaise, milkshakes, smoothies, eller frugtdrinks i bægeret. Du kan blende, mase eller pure ingredienserne i den gryde eller skål du vil tilberede dem i.
- 11 Lige meget hvilken beholder du bruger bør du sørge for at den er på en stabil overflade, og støtte den med din frie hånd, for at undgå at den vandrer på overfladen.
- 12 Sænk ikke stavblenderen dybere end til toppen af stavens skaft.
- 13 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.

**👁 BÆGERET**

- 14 Fyld ikke bægeret mere end cirka halvt op.
- 15 Placer på en stabil, flad arbejdsoverflade og støt det med din frie hånd.
- 16 Løft det ikke fra arbejdsoverfladen for at holde det i hånden – hvis det glider skader du dig selv.

**👁 PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE**

- 17 Sluk for apparatet og træk stikket ud.
- 18 Vær yderst forsigtig med klingerne – undgå direkte kontakt med dem, og brug i stedet en nylon opvaskebørste.
- 19 Tør håndtagets overflade med et blød, fugtig klud.
- 20 Rens klinge-enden af stavblenderen med en nylonbørste og varmt sæbevand.
- 21 Vask bægeret i varmt sæbevand.
- 22 Ingen af delene tåler opvaskemaskine.

**♻ MILJØBESKYTTELSE**

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

**opskrifter**

👉 = håndfuld

👉 = fed

**koriander pesto**

2 👉 korianderblade

2 👉 hvidløg

60 g pinjekerner

125 ml olivenolie

60 g Parmesan, revet

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

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

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

Läs bruksanvisningen och spara den 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 får bara användas av ansvarig vuxen person eller under överinseende av ansvarig vuxen person. Håll apparaten utom räckhåll för barn.
- 2 Lägg inte mixerhandtaget i någon form av vätska, använd det inte i badrummet, nära vatten eller utomhus.
- 3 Knivbladet på mixerskaftet är vasst och roterar med hög hastighet.
- 4 Så, för att undvika allvarlig skada:
  - a) slå inte på strömmen förrän knivbladet är nere i tillbringaren
  - b) slå av strömmen innan du lyfter knivbladet från tillbringaren
  - c) rör aldrig knivbladet - inte ens när du diskar det
  - d) sätt inte i sladden förrän apparaten ska användas
  - e) dra ur sladden omedelbart efter användningen
  - f) lämna inte apparaten utan tillsyn när den är ansluten
- 5 Använd inte mixerskaftet i varm olja – även ganska låga oljetemperaturer kan ge en obehaglig brännskada.
- 6 Man kan inte krossa is eller hacka rått kött – var aktsam om knivbladen.
- 7 Dra ur sladden till apparaten före montering eller borttagning av tillbehör.
- 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 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.



**endast för hushållsbruk**

---

## **MONTERING/BORTTAGNING AV TILLBEHÖR**

---

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

---

## **HASTIGHETSKNAPPARNA**

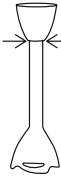
---

- 4 Sätt stickproppen i vägguttaget.
- 5 Tryck in den övre knappen för låg hastighet och släpp upp den för att stänga av.
- 6 Tryck in den nedre knappen för hög hastighet och släpp upp den för att stänga av.
- 7 Stora kvantiteter och mer kompakt, fast material behöver i regel längre tid och långsammare hastigheter.
- 8 Mindre kvantiteter och mer lättflytande material behöver däremot kortare tid och högre hastigheter.
- 9 Låt inte motorn gå mer än 3 minuter i taget, den kan bli överhettad. Slå sedan av och vänta minst 3 minuter innan den används igen.

<b>bilder</b>	3 mixerhandtag	6 måttbägare
1 låg hastighet	4 mixerskaft	
2 hög hastighet	5 knivblad	

## MIXERSKAFTET

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



## MÅTTBÄGAREN

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

## SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL


- Slå av strömmen till apparaten och dra ur sladden.
- Var mycket aktsam om knivbladen – vidrör dem inte direkt utan använd en diskborste av nylon.
- Torka av ytorna på mixerhandtaget med en mjuk trasa.
- Rengör infattningen för mixerskaftets knivblad med diskmedel i varmt vatten.
- Diska måttbägaren med diskmedel i varmt vatten.
- Lägg inte någon del av apparaten i en diskmaskin.

## MILJÖSKYDD

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



### recept

 = handfull

 = klyfta/klyftor

### korianderpesto

2  korianderblad

2  vitlök

60 g pinjenötter

125 ml olivolja

60 g parmesanost, riven

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

recept finns på vår webbsida:

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

Les instruksjonene, 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 må kun bli brukt av en eller under kontroll av en responsabel person. Bruk og lagre apparatet utenfor barns rekkevidde.
- 2 Ikke ha håndtaket i væske, ikke bruk den på et bad, nær vann eller ute.
- 3 Stavens knivblad er skarpt og den roterer i høy hastighet.
- 4 Altså, for å unngå alvorlige skader:
  - a) ikke slå på før knivbladet er på innsiden av en matskål
  - b) slå av før du løfter knivbladet fra matskålen
  - c) ikke rør knivbladet – selv ikke under rengjøring
  - d) ikke kople på før rett før bruk
  - e) frakople umiddelbart etter bruk
  - f) ikke la stavmikseren være ubevoktet når den er tilkople
- 5 Ikke bruk staven i varm olje – selv moderat varmet olje kan føre til stygge brannskader.
- 6 Ikke prøv å knuse is, ikke prøv å hugge rått kjøtt, og vær veldig forsiktig med knivbladene.
- 7 Frakople apparatet før fjerning av festeanretninger.
- 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 Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servisekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.



## kun for bruk i hjemmet

### TILPASNING/FJERNING FESTEANRETNINGER

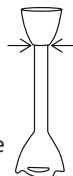
- 1 Frakople apparatet.
- 2 For å feste stavmikseren trykker du den på enden av håndtaket og vrir den med klokken.
- 3 For å ta av stavmikseren vrir du den mot klokken og drar den så av håndtaket.

### HASTIGHETSKNAPPER

- 4 Stikk kontakten i støpselet.
- 5 Trykk den øverste knappen for lav hastighet, slipp den for å slå av.
- 6 Trykk den nederste knappen for høy hastighet, slipp den for å slå av.
- 7 Generelt så vil stor mengde, tykk blanding og en stor andel av tørrvarer i væske trenge lengere tid og lavere hastighet.
- 8 Mindre mengde, tynnere blandinger og mer væske enn tørrvarer bruker kortere tid og høyere hastighet.
- 9 Ikke la motoren gå uavbrutt for mer enn 3 minutter, den kan overbelastes. Etter 3 minutter slå av i minst 3 minutter avslått i minst 3 minutter for å starte på nytt igjen.

### STAVEN

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



<b>tegn</b>	3 håndtak	6 beger
1 lav	4 stavmikser	
2 høy	5 knivblad	

## BEGERET

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

## BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

- 17 Slå apparatet av, frakople det.
- 18 Ta godt vare på knivblad – ikke håndter de direkte, bruk en oppvaskbørst av nylon.
- 19 Tørk over håndtakets overflate med en myk dampet klut.
- 20 Rengjør stavmikserens knivblad del i varmt såpevann med en nylonbørst.
- 21 Vask begeret i varmt såpevann.
- 22 Ikke ha noen av apparatets deler i oppvaskmaskinen.

## MILJØBESKYTTELSE

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





### oppskrifter

 = håndfull

 = fedd

### koriander pesto

2  korianderblad

2  hvitløk

60 g pinjekjerner

125 ml olivenolje

60 g Parmesanost, revet

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

**Oppskrifter er tilgjengelig på vårt nettsted:**

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

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.



## TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvaroitoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

- 1 Tätä laitetta saa käyttää vain vastuullinen aikuinen tai käytön on tapahduttava tällaisen henkilön valvonnassa. Käytä ja säilytä laitetta poissa lasten ulottuvilta.
- 2 Älä laita kädensijaa nesteeseen, älä käytä sitä kylpyhuoneessa, veden lähellä tai ulkona.
- 3 Sauvasekoittimen terä on terävä ja se pyörii suurella nopeudella.
- 4 Jotta siis välttäisit vakavat vammat:
  - a) älä käynnistä laitetta, ennen kuin sen terä on ruoka-astian sisällä
  - b) sammuta laite ennen erän nostamista ruoka-astia
  - c) älä koske terään – ei edes puhdistettaessa
  - d) kytke sähköverkkoon vain vähän ennen käyttöä
  - e) irrota sähköverkosta heti käytön jälkeen
  - f) älä jätä sekoitinta vaille silmälläpitoa, kun se on kytketty sähköverkkoon
- 5 Älä käytä sauvasekoitinta kuumassa öljyssä – vain vähänkin kuumennettu öljy aiheuttaa kivuliaita palovammoja.
- 6 Älä yritä murskata jäätä tai hienontaa raakaa lihaa ja ole varovainen terien kanssa.
- 7 Irrota laite sähköverkosta ennen lisälaitteiden kiinnittämistä tai irrottamista.
- 8 Älä kiinnitä muita kuin valmistajan toimittamia lisälaitteita.
- 9 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- 10 Älä käytä laiteta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- 11 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.



**vain kotikäyttöön**



## LISÄLAITTEIDEN KIINNITTÄMINEN/IRROTTAMINEN

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



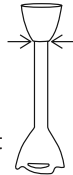
## NOPEUSVALITSIMET

- 4 Kytke se sähköpistokkeeseen.
- 5 Paina ylänapia hidasta nopeutta varten, päästä se vapaaksi sammuttaaksesi laitteen.
- 6 Paina alanappia suurta nopeutta varten, päästä se vapaaksi sammuttaaksesi laitteen.
- 7 Yleensä suuri määrä, paksu seos ja korkea kiinteän aineksen määrä suhteessa nesteeseen vaativat pidempää aikaa ja pienempää nopeutta.
- 8 Pienempi määrä, ohuempi seos ja suurempi nestemäärä suhteessa kiinteään ainekseen vaativat lyhyempää aikaa ja suurempaa nopeutta.
- 9 Älä anna moottorin käydä yhtäjaksoisesti yli 3 minuuttia, se voi kuumeta liikaa. Laite on sammutettava 3 minuutin kuluttua ainakin 3 minuutiksi, jotta se palaa käyttökuntoon.

<b>piirroset</b>	3 kädensija	6 kannu
1 hidas	4 sauvasekoitin	
2 nopea	5 terä	

## SAUVASEKOITIN

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



## KANNU

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

## HOITO JA HUOLTO



- 17 Sammuta laite ja irrota se sähköverkosta.
- 18 Ole varovainen terien kanssa – älä käsittele niitä suoraan, käytä nylonista valmistettua pesuharjaa.
- 19 Pyyhi kädensijan pinnat pehmeällä kostealla kankaalla.
- 20 Puhdista sauvasekoittimen teräpää kuumassa saippuavedessä nylonharjalla.
- 21 Pese kannu lämpimässä saippuavedessä.
- 22 Älä laita laitteen mitään osaa astianpesukoneeseen.

## YMPÄRISTÖN SUOJELU



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



### 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>

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



### только для бытового использования

## УСТАНОВКА/СНЯТИЕ НАСАДОК

- 1 Отключите прибор от электросети.
- 2 Чтобы прикрепить трубку, вставьте ее в отверстие на конце рукоятки и поверните по часовой стрелке.
- 3 Для снятия трубки поверните ее против часовой стрелки и выдерните из рукоятки.

## КНОПКИ СКОРОСТИ

- 4 Вставьте вилку в розетку.
- 5 Нажмите верхнюю кнопку для работы на низкой скорости, отпустите ее, чтобы выключить прибор.
- 6 Нажмите нижнюю кнопку для работы на высокой скорости, отпустите ее, чтобы выключить прибор.
- 7 Как правило, большие объемы продуктов, плотные смеси и более высокое содержание твердых продуктов относительно жидкостей предполагают более длительное время приготовления при низкой скорости.
- 8 Небольшие объемы продуктов, менее плотные смеси и более высокое содержание жидкостей относительно твердых продуктов предполагают более короткое время приготовления при высокой скорости.
- 9 Во избежание перегрева прибора запрещается непрерывно использовать двигатель более 3 минут. По истечении указанного времени отключите прибор минимум на 3 минуты для восстановления его работоспособности.



**иллюстрации**

3 ручка

6 чаша

1 низкая

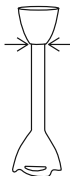
4 трубка

2 высокая

5 нож

**ТРУБКА**

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

**ЧАША**

- 14 Не наполняйте чашу более, чем наполовину.
- 15 Установите чашу на ровной устойчивой поверхности, поддерживая ее свободной рукой.
- 16 Не поднимайте чашу с рабочей поверхности и придерживайте ее рукой. Упавшая чаша может поранить вас.

**УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ**

- 17 Выключите прибор и отсоедините его от сети.
- 18 Будьте осторожны с ножами – не беритесь за них руками, воспользуйтесь для этих целей нейлоновой чистящей щеткой.
- 19 Вытирайте поверхность ручки мягкой влажной тканью.
- 20 Очищайте нижнюю часть трубки с ножом в горячей мыльной воде, пользуясь нейлоновой щеткой.
- 21 Чашу следует мыть в теплой мыльной воде.
- 22 Не опускайте прибор в посудомоечную машину.

**ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

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

**рецепты**

15 = столовая ложка (15 мл)

5 = чайная ложка (5 мл)

☞ = зубок(-ки)

**кисло-сладкий соус**

2 небольшие кусочки имбиря, чищенные

2 лук-шалот

1 ☞ чеснок

2 5 белый винный уксус

1 15 соевый соус

1 5 горчица

1 5 томатная паста

Измельчите все в блендере или кухонном комбайне до однородности.

Подавайте с курицей, рыбой или как соус-дип.

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

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

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

- 1 Tento spotřebič smí používat jen odpovědná dospělá osoba nebo musí být používán pod jejím dozorem. Spotřebič používejte a uskladněte mimo dosah dětí.
- 2 Nenamáčejte držadlo mixéru do kapaliny. Nepoužívejte zařízení v koupelně, blízko vodního zdroje a v exteriéru.
- 3 Nůž mixovací tyče je ostrý a točí se ve vysokých otáčkách.
- 4 Abyste se vyvarovali vážného zranění:
  - a) Příklad: Přístroj nezapínajte, dokud není nůž uvnitř nádoby na zpracování potravin.
  - b) Přístroj před vyzvednutím nože z nádržky vypněte.
  - c) Nože se nedotýkejte – a to i při čištění.
  - d) Do zásuvky přístroj zapojte až těsně před použitím.
  - e) Hned po použití přístroj vytáhněte ze zásuvky.
  - f) Pokud je mixér v zásuvce, nenechávejte ho bez dozoru.
- 5 Nepoužívejte mixovací tyč na horký olej – i mírně horký olej může způsobit ošklivé popáleniny.
- 6 Nezkoušejte sekát led, syrové maso a s noži manipulujte velice obezřetně.
- 7 Před zasunutím či vyjmutím příslušenství přístroj vytáhněte ze zásuvky.
- 8 Nepoužívejte příslušenství nebo přídatné prvky mimo těch, které dodáváme my.
- 9 Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.
- 10 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- 11 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.



### jen pro domácí použití

## ZASOUVÁNÍ/VYJMUTÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

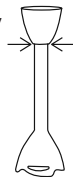
## TLAČÍTKA RYCHLOSTI

- 4 Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- 5 Pro nízkou rychlost stiskněte horní tlačítko, pro vypnutí uvolněte.
- 6 Pro vysokou rychlost stiskněte spodní tlačítko, pro vypnutí uvolněte.
- 7 Obecně lze říci, že velké množství, husté směsi a vysoký podíl tuhých látek vůči tekutinám vyžaduje delší časy a pomalejší rychlosti.
- 8 Menší množství, řidší směsi a více tekutého podílu vůči tuhým látkám vyžaduje kratší časy a vyšší rychlosti.
- 9 Motor nesmí soustavně běžet déle než 3 minuty, mohl by se přehřát. Po dvou minutách provozu přístroj alespoň na 3 minuty vypněte, aby si odpočinul.

<b>nákresy</b>	3 držadlo	6 nádobka
1 nízká	4 mixovací tyč	
2 vysoká	5 nůž	

## MIXOVACÍ TYČ

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



## NÁDOBKKA

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

## PÉČE A ÚDRŽBA


- 17 Přístroj vypněte a vytáhněte jej ze zásuvky.
- 18 S noži zacházejte velmi opatrně – nemanipulujte s nimi přímo, použijte nylonový čistící kartáček.
- 19 Povrchy držadla mixéru očistěte jemným vlhkým hadříkem.
- 20 Nůž mixovací tyče očistěte v horké mýdlové vodě nylonovým kartáčkem.
- 21 Nádobku umyjte v teplé mýdlové vodě.
- 22 Nevkládejte žádnou část spotřebiče do myčky.

## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vhažovány 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>

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 spotrebič musí byť používaný len pod dohľadom zodpovednej dospeléj osoby. Tento spotrebič používajte a skladujte mimo dosahu detí.
- 2 Rukoväť neponárajte do vody, nepoužívajte ju v kúpeľni, blízko vody alebo vonku.
- 3 Nôž tyčového mixéra je ostrý a má vysoké otáčky.
- 4 Preto, aby ste sa vyhli vážnemu zraneniu:
  - a) nezapínajte ho, kým nie je nôž v nádobe s potravinou
  - b) vypnite ho pred vybratím z nádoby
  - c) nedotýkajte sa noža – ani pri čistení
  - d) nezapájajte do siete skôr, ako bezprostredne pred použitím
  - e) ihneď po použití vytiahnite zo zásuvky
  - f) nenechávajte mixér zapojený v sieti bez dozoru
- 5 Nepoužívajte tyčový mixér v horúcom oleji – aj mierne horúci olej môže spôsobiť ťažké popáleniny.
- 6 Nepokúšajte sa drviť ľad, nepokúšajte sa sekať surové mäso, a dávajte veľký pozor na nože.
- 7 Pred zakladaním alebo zložením nástavcov vytiahnite prístroj zo zásuvky.
- 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 Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený u výrobcu, jeho servisným technikom alebo kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.



### Použitie len pre domácnosť

## ZAKLADANIE/ZLOŽENIE NÁSTAVCOV

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

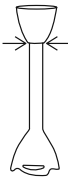
## TLAČIDLÁ NA OVLÁDANIE RÝCHLOSTI

- 4 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
- 5 Vrchným tlačidlom zapnete prístroj na nízku rýchlosť, uvoľnením tlačidla ho vypnete.
- 6 Spodným tlačidlom zapnete prístroj na vysokú rýchlosť, uvoľnením vypnete.
- 7 Vo všeobecnosti veľké množstvá, husté zmesi a vysoký podiel pevných častí v pomere k tekutinám vyžadujú dlhší čas a nižšie rýchlosti.
- 8 Nižšie množstvá, redšie zmesi, a viac tekutín ako pevných častí vyžadujú kratšie časy a vyššie rýchlosti.
- 9 Nenechajte motor bežať viac ako 3 minúty bez prestávky, môže sa prehriať. Potom nechajte motor 3 minúty postáť.

<b>nákresy</b>	3 rukoväť	6 odmerka
1 nízka	4 tyč	
2 vysoká	5 nôž	

## TYČOVÝ MIXÉR

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



## ODMERKA

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

## STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA


- Prístroj vypnite a odpojte zo siete.
- Dávajte veľký pozor na nože – nedotýkajte sa ich priamo, použite nylonovú kefku na umývanie riadu.
- Povrch rukoväte vytrite mäkkou vlhkou handrou.
- Koncovku tyčového mixéra s nožmi vyčistite v horúcej vode so saponátom, s nylonovou kefkou.
- Odmerku umyte v teplej vode so saponátom.
- Nevkladajte žiadne časti spotrebiča do umývačky riadu.

## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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



### 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 żelazko innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

- 1 Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby ( w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- 2 Nie zanurzać uchwytu w jakimkolwiek płynie; nie używać w łazience, blisko wody, ani na zewnątrz.
- 3 Ostrze rozdrabniacza jest ostre i obraca się z dużą prędkością.
- 4 Dlatego, w celu uniknięcia poważnych obrażeń:
  - a) nie włączać, zanim ostrze nie znajdzie się w pojemniku z żywnością
  - b) wyłączyć przed wyjęciem ostrza z pojemnika z żywnością
  - c) nie dotykać ostrza, nawet w trakcie czyszczenia
  - d) włączać wtyczkę do sieci bezpośrednio przed używaniem urządzenia
  - e) odłączyć natychmiast po użyciu
  - f) nie pozostawiać włączonego blendera bez nadzoru
- 5 Nie używać rozdrabniacza do gorącego oleju - olej nawet umiarkowanie gorący może spowodować poważne oparzenia.
- 6 Nie próbować kruszyć lodu, siekać surowe mięso i bardzo uważać na ostrza.
- 7 Przed zakładaniem lub zdejmowaniem przystawek odłączyć urządzenie od sieci
- 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 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.



**tylko do użytku domowego**

## ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE PRYZYSTAWEK

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

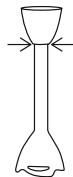
## PRZYCISKI PRĘDKOŚCI

- 4 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
- 5 Naciśnij górny przycisk dla małych obrotów, zwolnij go, aby wyłączyć.
- 6 Naciśnij górny przycisk dla dużych obrotów, zwolnij go, aby wyłączyć.
- 7 Na ogół, większa ilość, gęściejsze składniki i wyższy stosunek składników stałych do płynnych, wymagają dłuższego czasu i mniejszej prędkości.
- 8 Mniejsza ilość, rzadsze składniki, więcej płynów niż składników stałych, sugerują krótszy czas i większe prędkości.
- 9 W celu uniknięcia przegrzania urządzenia, nie należy użytkować urządzenia w sposób ciągły dłużej jak przez 3 minuty. Po 3 minutach przerwać pracę na co najmniej 3 minuty.

<b>rysunki</b>	3 uchwyt	6 kielich
1 mała	4 rozdrabniacz	
2 duża	5 ostrze	

## ROZDRABNIACZ

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



## KIELICH

- 14 Nie napełniaj kielicha więcej jak w połowie.
- 15 Ustawić na stabilnej, płaskiej powierzchni i przytrzymać wolną ręką.
- 16 Nie unosić ponad powierzchnię roboczą i nie trzymać go w rękę, jeśli się wyślizgnie, grozi poranieniem.

## KONSERWACJA I OBSŁUGA


- 17 Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.
- 18 Bardzo uważać na ostrza, nie dotykać ich ręką, użyć nylonowej szczoteczki do zmywania.
- 19 Powierzchnię uchwytu wytrzeć miękką wilgotną ściereczką.
- 20 Ostrze rozdrabniacza wymyć gorącą wodą z detergentem do naczyń przy pomocy szczoteczki nylonowej.
- 21 Myj kielich w ciepłej wodzie z mydłem.
- 22 Żadna część urządzenia nie może być myta w zmywarce do naczyń.


## OCHRONA ŚRODOWISKA

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



### przepisy kulinarne

 = garść

 = ząbek(ki)

#### pesto z kolendry

2  liście kolendry

2  czosnek

60 g orzeszki pinii

125 ml oliwa z oliwek

60 g Parmezan, starty

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

przepisy są dostępne na naszej stronie internetowej:

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

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 treba koristiti odgovorna odrasla osoba. Koristite i držite uređaj podalje od doseg djece.
- 2 Ne stavljajte ručku u tekućinu i ne koristite uređaj u kupaonici, blizu vode ili na otvorenom.
- 3 Oštrica štapa je oštra i okreće se velikom brzinom.
- 4 Stoga, da biste izbjegli ozbiljnu ozljedu:
  - a) ne uključujte uređaj dok oštrica nije u posudi s hranom
  - b) Isključite uređaj prije podizanja oštrice is posude s hranom
  - c) nemojte dodirivati oštricu – čak i kod čišćenja
  - d) nemojte uključivati napajanje osim neposredno pred uporabu
  - e) isključite napajanje odmah nakon uporabe
  - f) nemojte ostavljati uređaj bez nadzora dok je pod naponom
- 5 Ne koristite štapni mikser u toplom ulju – čak i umjereno vruće ulje može uzrokovati tešku opeklinu.
- 6 Nemojte pokušavati usitniti rižu, rezati svježe meso i budite jako pažljivi s oštricama.
- 7 Isključite uređaj prije stavljanja ili uklanjanja dodataka.
- 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 Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.



## isključivo za kućnu uporabu

### STAVLJANJE/UKLANJANJE DODATAKA

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

### TIPKE ZA BRZINU

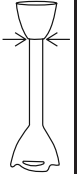
- 4 Stavite utikač u utičnicu.
- 5 Pritisnite gornju tipku za nižu brzinu, otpustite je za isključivanje.
- 6 Pritisnite donju tipku za veću brzinu, otpustite je za isključivanje.
- 7 Općenito, za velike količine, guste smjese i veliki omjer krutina prema tekućini znače dulje vrijeme i manje brzine.
- 8 Manje količine, rjeđe mješavine i visok omjer krutina prema tekućinama znači kraće vrijeme i veće brzine.
- 9 Nemojte dozvoliti da motor radi bez prekida više od 3 minuta, jer se može pregrijati. Poslije 3 minuta, isključite ga najmanje 3 minuta da bi se ponovo doveo u radno stanje.



<b>crteži</b>	3 ručka	6 čaša
1 niska	4 štapni dio	
2 visoka	5 oštrica	

## 👁️ ŠTAPNI MIKSER

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



## 👁️ ČAŠA

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

## 👁️ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Isključite aparat i izvucite kabel iz utičnice.
- Pazite s oštricama – nemojte s njima rukovati direktno, koristite najlonsku četku za pranje.
- Obrišite površine mekom mokrom krpom.
- Očistite oštricu štapnog dijela u vrućoj vodi sa sapunicom, pomoću najlonske četke.
- Operite čašu u toploj vodi sa sapunicom.
- Nemojte prati bilo koji dio uređaja u perilici posuđa.

## ♻️ ZAŠTITA OKOLIŠA

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



## recepti

- 15 — = žlica (15 ml)
- 5 — = čajna žličica (5 ml)
- 🍴 = režanj (režnjevi)
- 👉 = pregršt

### umak od rajčice s komadićima

- 1/2 luk
- 1/2 crvena paprika
- 1/2 zelene paprike
- 1 🍴 češnjaka
- 1/4 crvenog feferona (bez sjemenki)
- 1 👉 peršina
- 400 g rajčice (iz limenke)
- 1/2 15 — maslinovog ulja
- 4 15 — pirea od rajčice
- 1/2 5 — 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 napravo daste komu drugemu. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

## POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

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



### samo za gospodinjsko uporabo

## NAMESTITEV/ODSTRANJEVANJE PRIKLJUČKOV

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

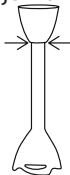
## GUMBA ZA HITROST

- 4 Vtič vstavite v električno vtičnico.
- 5 Pritisnite zgornji gumb za manjšo hitrost in ga spustite, da napravo izključite.
- 6 Pritisnite spodnji gumb za večjo hitrost in ga spustite, da napravo izključite.
- 7 Splošno pravilo pravi, da velike količine, goste zmesi in veliki deleži trdnih snovi zahtevajo daljše trajanje ter nižje hitrosti.
- 8 Manjše količine, redke zmesi in veliki deleži tekočin zahtevajo krajše trajanje ter večje hitrosti.
- 9 Motorja ne pustite delovati neprekinjeno več kot 3 minute, saj se lahko pregreje. Po tem pred ponovno uporabo počakajte 3 minuti.

<b>risbe</b>	3 ročaj	6 merilna posoda
1 nizka	4 palični del	
2 velika	5 nož	

## PALIČNI DEL

- 10 S paličnim delom lahko običajno storite vse, kar lahko storite z mešalnikom, le hitreje in z manj pranja posode – v merilni posodi si pripravite majonezo in napitke z mlekom, sadjem ali obojim. Sestavine lahko premešate ali pasirate kar v posodi, v kateri jih boste skuhali.
- 11 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.
- 12 Paličnega dela ne potopite več kot do vrha cevi z vzporednimi stranicami.
- 13 Kadar ga uporabljate v vročih tekočinah, ne pustite, da bi se nož dvignil nad gladilno, saj lahko pride do brizganja tekočine iz posode.



## MERILNA POSODA

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

## NEGA IN VZDRŽEVANJE


- 17 Napravo izklopite in odklopite.
- 18 Z noži ravnajte izredno previdno – ne dotikajte se jih neposredno, pri pomivanju uporabite najlonsko krtačo.
- 19 Površine ročaja obrišite z mehko vlažno krpo.
- 20 Konec paličnega dela očistite v vroči milnici z najlonsko krtačo.
- 21 Posodo operite v vroči milnici.
- 22 Nobenega od delov naprave ne dajajte v pomivalni stroj.


## ZAŠČITA OKOLJA

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




### recepti

 = za dlan

 = stroki

### koriandrov pesto

2  listi koriandra

2  česen

60 g pinjole

125 ml oljčno olje

60 g parmezan, nariban

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

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

Za omako za testenine: redko.

recepti so na voljo na našem spletnem mestu:

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

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

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

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



### αποκλειστικά για οικιακή χρήση

## ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ/ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

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

## ΤΑ ΚΟΥΜΠΙΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

- 4 Συνδέστε το φιν στην πρίζα.
- 5 Πατήστε το πάνω κουμπί για χαμηλή ταχύτητα, απελευθερώστε το για απενεργοποίηση.
- 6 Πατήστε το κάτω κουμπί για υψηλή ταχύτητα, απελευθερώστε το για απενεργοποίηση.
- 7 Σε γενικές γραμμές, οι μεγάλες ποσότητες, τα παχύρρευστα μείγματα και η μεγάλη αναλογία στερεών προς υγρών τροφίμων υποδεικνύουν μεγαλύτερους χρόνους και χαμηλότερες ταχύτητες.
- 8 Οι μικρότερες ποσότητες, τα λεπτόρρευστα μείγματα και η ύπαρξη περισσότερων υγρών υποδεικνύουν μικρότερους χρόνους και υψηλότερες ταχύτητες.
- 9 Μην αφήνετε το μοτέρ να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερα από 3 λεπτά, μπορεί να υπερθερμανθεί. Μετά από λειτουργία 3 λεπτών, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη για τουλάχιστον 3 λεπτά.

<b>σχέδια</b>	3 χειρολαβή	6 κύπελλο δοσομέτρησης
1 χαμηλή.	4 ράβδος	
2 υψηλή	5 σύστημα λεπίδων	

**👁️ Η ΡΑΒΔΟΣ**

- 10 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.
- 11 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.
- 12 Μη βυθίσετε τη ράβδο παραπάνω από το επάνω μέρος στον σωλήνα της παράλληλης πλευράς.
- 13 Όταν χρησιμοποιείτε τη ράβδο σε καυτά υγρά, μην αφήνετε τη λεπίδα να βγαίνει στην επιφάνεια των υγρών σε γωνία, διότι μπορεί να πιτσιλιστεί υγρό έξω από το μπολ/λεκάνη/σκεύος.



**👁️ ΤΟ Κ'ΥΠΕΛΛΟ ΔΟΣΟΜΕΤΡΗΣΗΣ**

- 14 Μη γεμίζετε το κύπελλο δοσομέτρησης περισσότερο από τη μέση.
- 15 Τοποθετήστε το επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια και κρατήστε το με το ελεύθερο χέρι σας.
- 16 Μην το σηκώνετε από την επιφάνεια εργασίας και το κρατήστε στο χέρι σας – εάν σας γλιστρήσει, μπορεί να τραυματιστείτε.

**👁️ ΦΡΟΝΤΪΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

- 17 Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
- 18 Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με τις λεπίδες – μην την κρατάτε απευθείας, χρησιμοποιήστε μια νάιλον βούρτσα καθαρισμού.
- 19 Σκουπίστε τις επιφάνειες της χειρολαβής με ένα μαλακό βρεγμένο πανί.
- 20 Καθαρίστε το άκρο της ράβδου που έχει τη λεπίδα σε ζεστό νερό και σαπουνάδα με μια νάιλον βούρτσα.
- 21 Πλύνετε το κύπελλο δοσομέτρησης με ζεστό νερό και σαπουνάδα.
- 22 Μην τοποθετήσετε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής σε πλυντήριο πιάτων.

**♻️ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ**

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



**συνταγές**

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

**γλυκόξινη σάλτσα**

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| 2 μικρό κομμάτι πιπερόριζα, ξεφλουδισμένη | 2 ασκαλώνια              |
| 1 🍴 σκόρδο                                | 2 5 ξύδι από λευκό κρασί |
| 1 15 σάλτσα σόγιας                        | 1 5 μουστάρδα            |
| 1 5 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 ÖVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- 1 Ezt a készüléket csak egy felelős felnőtt használhatja vagy annak felügyelete mellett használható. A készüléket gyermekek által el nem érhető helyen használja és tárolja.
- 2 Ne tegye a fogantyút folyadékba, ne használja azt fürdőszobában, víz közelében vagy a szabadban.
- 3 A mixerrúdon található kés éles és nagy sebességgel forog.
- 4 A súlyos sérülések elkerülése érdekében:
  - a) ne kapcsolja be a készüléket, amíg a kés az ételtartályban van.
  - b) kapcsolja ki a készüléket, mielőtt a kést kiemelné az ételtartályból.
  - c) ne érintse meg a kést, még akkor se, amikor tisztítja
  - d) csak a használat előtt dugja be a készüléket a konnektorból
  - e) használat után azonnal húzza ki a készüléket a konnektorból
  - f) ne hagyja őrizetlenül a robotgépet, amíg be van dugva.
- 5 Ne használja forró olajban a mixerrudat – még a mérsékelten forró olaj is komoly égési sérülést okozhat.
- 6 Ne próbáljon meg jeget vágni, nyers húst aprítani és nagyon ügyeljen a késekre.
- 7 Húzza ki a készüléket a konnektorból, mielőtt a tartozékokat hozzáillesztené vagy eltávolítaná.
- 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 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.



### csak háztartási használatra

## TARTOZÉKOK ILLESZTÉSE/ELTÁVOLÍTÁSA

- 1 Húzza ki a készüléket az aljzataból.
- 2 A mixerrúd rögzítéséhez nyomja azt a fogantyú vége felé, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba.
- 3 A mixerrúd eltávolításához fordítsa el azt az óramutató járásával ellentétes irányba, majd húzza le a fogantyúról.

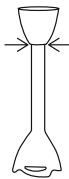
## SEBESSÉG GOMBOK

- 4 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
- 5 Az alacsony sebességhez nyomja le a felső gombot, a kikapcsoláshoz engedje fel.
- 6 A magas sebességhez nyomja le az alsó gombot, a kikapcsoláshoz engedje fel.
- 7 Általánosságban a nagy mennyiségekhez, sűrű keverékekhez és a nagy mennyiségű szilárd anyagból történő folyadékképzéshez hosszabb idő és alacsonyabb sebesség javasolt.
- 8 Kisebb mennyiségekhez, lazább keverékekhez és a kevesebb szilárdanyag tartalmú folyadékokhoz rövidebb idő és magasabb sebesség javasolt.
- 9 Ne működtesse a motort 3 percnél hosszabb ideig, a motor túlmelegedhet. 3 perc elteltével kapcsolja ki a készüléket legalább 3 percre, hogy a készülék lehűljön.

<b>rajzok</b>	3 fogantyú	6 mérőpohár
1 alacsony	4 mixerrúd	
2 magas	5 kés	

## A MIXERRÚD

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



## MÉRŐPOHÁR

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

## ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a konnektorból.
- Óvatosan bánjon a késekkel – ne érjen hozzájuk közvetlenül, használjon műanyag kefést.
- Finom, nedves ruhával törölje át a fogantyú felületét.
- A mixerrúd kés felőli végét meleg szappanos vízben tisztítsa meg műanyag kefével.
- A mérőpoharat meleg, mosószeres vízben mossa el.
- Ne tegye a készülék egyetlen alkatrészét sem a mosogatógépbe.

## KÖRNYEZETVÉDELEM

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





### receptek

 = maroknyi

 = gerezd

### koriander pesztó

2  koriander levelek

2  fokhagyma

60 g fenyőmagok

125 ml olívaolaj

60 g reszelt parmezán

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

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

recepteket weboldalunkon talál:

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

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

## **STOP ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI**

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

- 1 Bu cihaz sadece sorumlu bir yetişkin tarafından veya onun gözetimi altında kullanılmalıdır.  
Cihazı, çocukların erişemeyeceği konumlarda kullanın ve saklayın.
- 2 Sapı sıvıya batırmayın; banyoda, su kaynağı yakınında veya dış mekânlarda kullanmayın.
- 3 Blender bıçağı keskindir ve yüksek hızda döner.
- 4 Bu nedenle oluşabilecek ciddi yaralanmalardan kaçınmak için:
  - a) cihazı, bıçak yiyecek kabının içine tamamen girene dek çalıştırmayın,
  - b) bıçağı yiyecek kabından çıkarmadan önce cihazı kapatın,
  - c) bıçağa temizleme sırasında dahi asla dokunmayın,
  - d) cihazı kullanmaya başlamadan hemen önce prize takın,
  - e) cihazı kullandıktan hemen sonra prizden çıkarın,
  - f) blenderi prize takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- 5 Blender ayağını kızgın yağ içinde kullanmayın, sıcak yağ ciddi yanıklara yol açabilir.
- 6 Blender ile buz kırmaya ve çiğ et doğramaya çalışmayın ve bıçaklara çok dikkat edin.
- 7 Eklentileri takmadan veya çıkarmadan önce cihazın fişini prizden çekin.
- 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 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.



## **sadece ev içi kullanım**

### **▲ EKLENTİLERİ TAKMA/ÇIKARMA**

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

### **👁 HIZ DÜĞMELERİ**

- 4 Fişi prize takın.
- 5 Düşük hız için üstteki düğmeye basın, düşük hızı kapatmak için düğmeyi yeniden serbest bırakın.
- 6 Yüksek hız için alttaki düğmeye basın, yüksek hızı kapatmak için düğmeyi yeniden serbest bırakın.
- 7 Genelde büyük miktarlar, koyu karışımlar ve sıvılardan çok katı madde oranı yüksek malzemeler, daha uzun süreler ve daha düşük hızlar gerektirir.
- 8 Daha az miktarlar ve az yoğunluktaki kıvamlar ve katıya oranla daha çok sıvı madde barındıran karışımlar daha kısa süreler ve daha yüksek hızlar gerektirir.
- 9 Motoru 3 dakikadan uzun süre kesintisiz çalıştırmayın, aşırı ısınabilir. 3 dakika sonra cihazı, dinlenmesi için en az 3 dakika kapalı tutun.

### **👁 BLENDER AYAĞI**

- 10 Genelde blender ayağı, normal bir blenderin yapabileceği her şeyi yapabilir, ancak daha hızlıdır ve daha az bulaşık çıkarır; mayonez, milkshake, smoothies veya meyveli içecekler haznenin içinde yapılır. Malzemeleri, pişireceğiniz tencere veya kaseinin içinde karıştırabilir, çırpabilir veya ezebilirsiniz.



<b>çizimler</b>	3 sap	6 hazne
1 düşük	4 blender ayağı	
2 yüksek	5 bıçak	

- 11 Hangi kabı kullanırsanız kullanın, kabin sağlam ve düz bir yüzey üzerinde olmasına dikkat edin ve kabı, çalışma tezgahının üzerinde hareket etmemesi için serbest elinizle destekleyin.
- 12 Blender ayağını, paralel kenarlı borunun üst kısmı diğer tarafa geçecek şekilde sıvıya daldırmayın.
- 13 Cihazı sıcak sıvılarda kullanırken, bıçağın yüzeye eğimle temas etmesine izin vermeyin, kase/tencere/kap dışına sıvı sıçratabilirsiniz.



## HAZNE

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

## TEMİZLİK VE BAKIM

- 17 Cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- 18 Bıçaklara çok dikkat edin; onlarla asla doğrudan bir işlem yapmayın, naylon bir bulaşık fırçası kullanın.
- 19 Sapın yüzeyini yumuşak, nemli bir bezle silin.
- 20 Blender ayağının bıçaklı ucunu sıcak sabunlu suda, naylon bir fırça ile temizleyin.
- 21 Hazneyi ılık, sabunlu suda yıkayın.
- 22 Cihazın hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayın.

## ÇEVRE KORUMA

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



Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

## yemek tarifleri

☞ = bir avuç

🍷 = sarımsak dişi (dişleri)

### kişnişli pesto

2 ☞ kişniş yaprakları

2 🍷 sarımsak

60 g çam fıstığı

125 ml zeytinyağı

60 g Parmesan, rendelenmiş

Kişnişi, sarımsağı, çam fıstığını ve yağın yarısını pürüzsüz bir karışım olana dek robottan geçirin.

Büyük bir kaba aktarın. Parmesan peynirini ekleyin. Kıvamı ayarlamak için yağ ekleyin: Dip soslar için: koyu. Üst soslar için: orta. Makarna sosları için: sulu.

**web sitemizde yemek tarifleri de verilmektedir:**

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

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 trebuie folosit doar de către, ori sub supravegherea unui adult responsabil. Nu folosiți lângă și nu depozitați aparatul la îndemâna copiilor.
- 2 Nu puneți mânerul în lichid, nu îl folosiți în baie, lângă apă sau afară.
- 3 Lama axului este ascuțită și se rotește cu viteză mare.
- 4 În concluzie, pentru a evita răniurile grave:
  - a) nu porniți aparatul până când lama nu se află în interiorul recipientului pentru alimente
  - b) opriți aparatul înainte de a ridica lama de pe recipientul pentru alimente
  - c) nu atingeți lama – nici măcar atunci când o curățați
  - d) nu băgați aparatul în priză decât imediat înainte de folosire
  - e) scoateți-l din priză imediat după folosire
  - f) nu lăsați blenderul nesupravegheat atunci când este în funcțiune
- 5 Nu utilizați axul în ulei fierbinte – chiar și uleiul doar puțin fierbinte poate cauza arsuri grave.
- 6 Nu încercați să spargeți gheață, nu încercați să tăiați carne crudă și aveți grijă la lame.
- 7 Înainte de a monta sau demonta accesoriile, scoateți aparatul din priză.
- 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 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.



**exclusiv pentru uz casnic**

## **MONTAREA/DEMONTAREA ACCESORIILOR**

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

## **BUTOANELE DE VITEZĂ**

- 4 Băgați întrerupătorul în priză.
- 5 Apăsăți butonul de sus pentru viteză redusă, eliberați-l pentru a opri.
- 6 Apăsăți butonul de jos pentru viteză mare, eliberați-l pentru a opri.
- 7 În general, cantitățile mari, amestecurile dense și un procent mai mare de substanțe solide decât lichide sugerează un timp mai lung de preparare și o viteză mai mică.
- 8 Cantitățile mai mici, amestecurile mai puțin dense și mai multe lichide decât produse solide sugerează timp de preparare mai scurt și viteze mai mari.
- 9 Nu lăsați motorul să funcționeze continuu mai mult de 3 minute, se poate supraîncălzi. După 3 minute, opriți aparatul pentru cel puțin 3 minute, pentru a-și reveni.

<b>schiță</b>	3 mâner	6 pahar
1 mică	4 ax	
2 mare	5 lamă	

### AXUL

- 10 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.
- 11 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.
- 12 Nu introduceți axul prin partea superioară a tubului plasat lateral paralel.
- 13 Atunci când utilizați axul în lichide fierbinți, nu lăsați lama să atingă suprafața, deoarece riscați să pulverizați lichid în afara bolului/tigăii/recipientului.



### PAHARUL

- 14 Nu umpleți paharul mai mult de jumătate.
- 15 Așezați-l pe o suprafață de lucru stabilă, plată, și țineți-l cu mâna liberă.
- 16 Nu îl ridicați de pe suprafața de lucru și nu îl țineți în mână – dacă alunecă, vă veți răni.

### ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

- 17 Opriti aparatul și scoateți-l din priză.
- 18 Fiți foarte atenți cu lamele - nu le manevrați direct, folosiți o perie din nailon.
- 19 Ștergeți suprafețele mânerului cu o cârpă ușor umedă.
- 20 Curățați capătul lamei axului în apă fierbinte cu detergent, folosind o perie din nailon.
- 21 Spălați paharul cu apă caldă cu detergent.
- 22 Nu spălați nicio componentă a aparatului la mașina de spălat vase.

### PROTEJAREA MEDIULUI

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




#### rețete

 = un pumn

 = cățel/căței

#### pesto de coriandru

2  frunze de coriandru

2  usturoi

60 g semințe de pin

125 ml ulei de măsline

60 g Parmezan, ras

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

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

rețete disponibile pe site-ul nostru web

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

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

## ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

- 1 Уредът трябва да се използва само от или под надзора на отговорно пълнолетно лице. Използвайте и съхранявайте уреда далеч от достъп на деца.
- 2 Не поставяйте дръжката в течност, не я използвайте в банята, близо до вода или навън.
- 3 Острието на приставката за пасиране е остро и се върти с висока скорост.
- 4 Затова, за да избегнете сериозно нараняване:
  - 1) не включвайте, докато острието не е вътре в съда за храната.
  - 2) изключете, преди да повдигнете острието от съда за храната.
  - 3) не докосвайте острието – дори, когато го почиствате
  - 4) не включвайте в контакта, докато не сте започнали да го използвате
  - 5) изключете от контакта веднага след употреба
  - 6) не оставяйте пасатора без надзор, докато е включен в контакта
- 5 Не използвайте приставката за пасиране в горещо олио – дори умерено горещото олио може да предизвика голямо изгаряне.
- 6 Не се опитвайте да натрошавате лед, не се опитвайте да накълцате сурово месо и внимавайте много с остриетата.
- 7 Изключете уреда от контакта, преди да поставяте или сваляте приставките.
- 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 Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.



## само за домашна употреба

### ПОСТАВЯНЕ/СВАЛЯНЕ НА ПРИСТАВКИ

- 1 Изключете уреда от захранването.
- 2 За да поставите приставката за пасиране я вкарайте до края на дръжката и я завъртете по посока на часовниковата стрелка.
- 3 За да свалите приставката за пасиране, завъртете я обратно на часовниковата стрелка, след това я издърпайте от дръжката.

### БУТОНИТЕ ЗА СКОРОСТТА

- 4 Включете щепсела в захранващия контакт.
- 5 Натиснете горния бутон за ниска скорост и го пуснете, за да изключите.
- 6 Натиснете долния бутон за висока скорост и го пуснете, за да изключите.
- 7 По принцип, големите количества, гъстите смеси и голямото съотношение на твърди частици предполагат по-дълга настройка на времето и по-ниски скорости.
- 8 По-малките количества, по-редките смеси и повечето течности, отколкото твърди частици, предполагат по-кратки настройки на времето и по-високи скорости.
- 9 Не оставяйте двигателя да работи непрекъснато повече от 3 минути, може да прегрее. След 3 минути го изключвайте за най-малко 3 минути, да се възстанови.

**илюстрации**

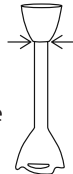
- 1 ниска  
2 висока

- 3 дръжка  
4 приставка за пасиране  
5 острие

6 градуирана чаша

**👁 РЪКОХВАТКАТА**

- 10 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.
- 11 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.
- 12 Не потапяйте приставката за пасиране над горната част на тръбата с успоредните страни.
- 13 Когато я използвате в горещи течности, не позволявайте острието да удря повърхността под ъгъл, понеже може да разпръснете течност извън купата/тавата/съда.

**👁 ГРАДУИРАНАТА ЧАША**

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

**👁 ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА**

- 17 Изключете уреда и го извадете от контакта.
- 18 Много внимавайте с остриетата – не работете директно с тях, използвайте найлонова почистваща четка.
- 19 Избършете повърхностите на дръжката с мека влажна кърпа.
- 20 Почиствайте режещият край на приставката за пасиране с гореща вода и сапун, и с найлонова четка.
- 21 Мийте градуираната чаша с топла сапунена вода.
- 22 Не поставяйте която и да е част от уреда в миялна машина.

**♻ ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА**

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

**рецепти**

= шепа

= скилидка(и)

g = грамове

ml = милилитри

**песто с кориандър**

2 листа от кориандър

60 g Пармезан, настърган

2 чесън 60 g борови ядки

125 ml зехтин

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

рецепти има на нашата уеб страница:

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

- 8 للكيميائات القليلة و الخلطات الخفيفة التي تحتوي على سوائل أكثر من المواد الصلبة، ينصح باستخدام أوقات قصيرة وسرعة عالية.
- 9 لا تستخدم الجهاز لمدة تزيد على 3 دقائق. بعد مرور هذا الوقت اتركه للاستراحة لمدة 3 دقائق قبل الاستمرار.

## العصا

- 10 وعموماً، يمكن أن تقوم العصا بأي شيء يقوم به الخلاط العادي ولكن بشكل أسرع وغسيل أقل - قم بعمل المايونيز وعصائر اللبن أو مشروبات العصير أو مشروبات الفاكهة في الدورق. ويمكنك خلط مكونات اللب أو البوريه في مقلاة أو وعاء ستقوم بطهيته فيه.
- 11 ومهما كان الوعاء الذي تستخدمه، تأكد من وضعه على سطح مستو ثابت وأسندته بيدك لمنعه من الحركة على سطح العمل.
- 12 لا تغمر العصا بعد أعلى الأنبوب المتوازي الجانبين.
- 13 سوف تتحمل عصا درجات حرارة قريبة من نقطة الغليان. وعند استخدامها في سوائل ساخنة، لا تدعها تكسر السطح بزوايه حيث قد ترش سائلا خارج المقلاة/الوعاء.

## الدورق

- 14 لا تملأ الدورق أكثر من حوالي نصفه الكامل.
- 15 ضعه على سطح عمل مستو ثابت وأسندته بيدك.
- 16 لا ترفعه من على سطح العمل وأمسكه في يدك - فسوف تؤذي نفسك إذا انزلق.

## محاذير وصيانة

- 17 قم بالفصل قبل التفكيك أو التنظيف
- 18 توخي الحذر الشديد مع الشفرات - لا تتعامل معها مباشرة واستخدم فرشاة غسيل من النايلون.
- 19 امسح أسطح المقبض بقطعة قماش مبللة ناعمة.
- 20 نظف طرف شفرة العصا في ماء صابوني ساخن بفرشاة من النايلون.
- 21 يمكنك غسل الدورق والقاعدة غير المنزلفة في ماء صابوني دافئ.
- 22 لا تضع أي جزء من الجهاز في غسالة صحون.

## رموز للتدوير / إعادة الاستخدام



من أجل تفادي مشاكل بيئية وخاصة بالصحة بالنظر للمواد المضرة للأجهزة الإلكترونية والكهربائية، فلا ين الأجهزه التي تحمل هذا الرمز يجب ايداعها فقط في مستودعات التدوير وإعادة الاستخدام.

الرسومات	3 المقيض	6 الدورق
1 منخفض	4 عصا	
2 مرتفع	5 شفرة	

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

## اجراءات امان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الامان الأساسية التالية:



- 1 يجب استخدام هذا الجهاز بواسطة شخص بالغ مسؤل. استخدم الجهاز ثم احفظه بعيدا عن متناول الأطفال.
- 2 لا تضع المقيض في سائل ولا تستخدمه في حمام أو بالقرب من الماء أو في الخارج.
- 3 شفرة العصا حادة وتدور بسرعة عالية.
- 4 لذا، لتجنب إصابة خطيرة:
- 1 لا تقم بالتشغيل إلى أن تصبح الشفرة داخل وعاء الطعام
- 2 الإيقاف قبل رفع الشفرة من وعاء الطعام
- 3 لا تلمس الشفرة - حتى عند تنظيفها
- 4 لا تقم بالتوصيل لحين قبل الاستخدام مباشرة
- 5 قم بالفصل بعد الاستخدام مباشرة
- 6 لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء التوصيل
- 5 لا تستخدم العصا في زيت ساخن - فحتى الزيت متوسط السخونة يمكن أن يؤدي إلى حرق سيئ.
- 6 لا تحاول تقطيع الثلج ولا تحاول تقطيع اللحم النيئة وتوخي الحذر الشديد مع الشفرات.
- 7 ضع السلك بصورة لا يكون فيها معلقا لمنع التعثر به أو تشبكه.
- 8 لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- 9 لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقرر في التعليمات.
- 10 لا تستخدم الجهاز إذا كان متضررا أو لا يعمل بصورة صحيحة.
- 11 إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

## للاستعمال المنزلي فقط

### تركيب/إخراج الملحقات

- 1 افصل الجهاز قبل تركيب أو إخراج العصا.
- 2 لتركيب العصا، ادفعها على طرف المقيض وأدراها في اتجاه عقارب الساعة.
- 3 لإخراج العصا، أدراها عكس اتجاه عقارب الساعة ثم اسحب العصا من المقيض.
- أزرار السرعة
- 4 ضع القابس في مقيس الطاقة.
- 5 اضغط الزر العلوي للسرعة المنخفضة واتركه للإيقاف.
- 6 اضغط الزر العلوي للسرعة العالية واتركه للإيقاف.
- 7 بشكل عام وللكميات الكبيرة والخليط المكثف والمستوى العالي من المواد الصلبة مقارنة مع المواد السائلة، ينصح استخدام أوقات طويلة وسرعة بطيئة.

