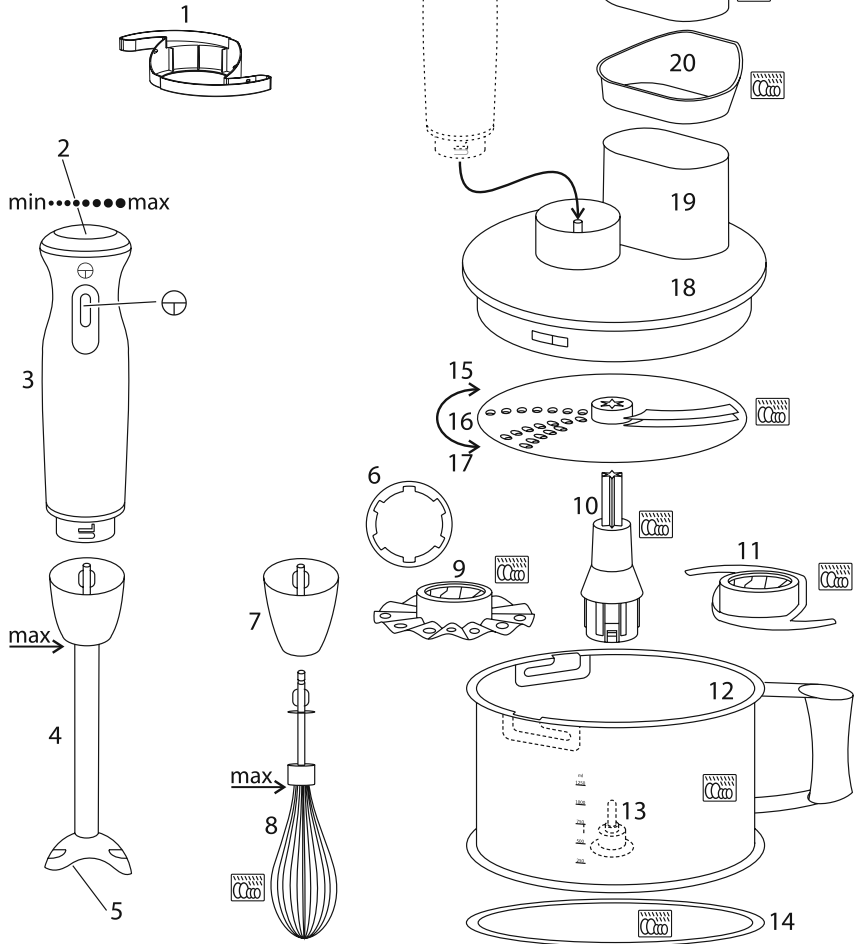




# Russell Hobbs



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




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

### WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

- 1 Dieses Gerät ist für die Nutzung von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten sowie von Personen, die über keine Erfahrung oder Kenntnisse in der Handhabung verfügen, geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind.

<b>Zeichnungen</b>	7 Schneebesenhalter	15 Schneidmesser
1 Messerschutz	8 Schneebesen	16 Trägerscheibe
2 Geschwindigkeitsregler	9 Quirl	17 Reibe
⊕ Schalter	10 Einsatz	18 Deckel
3 Grundgerät	11 Universalzerkleinerer	19 Einfüllschacht
4 Stabmixer	12 Mixbehälter	20 Einfülltrichter
5 Messer	13 Spindel	21 Einfüllhilfe
6 obere Fläche	14 rutschfeste Basis	 Spülmaschinenfest

- Kinder dürfen das Gerät weder verwenden noch damit spielen.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern auf.
- ⚠ Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie beim Umgang mit den Messern, beim Leeren des Arbeitsbehälters sowie bei der Reinigung vorsichtig.
- ⚠ Füllen Sie keine heiße Flüssigkeit (höher als 40°C) ein, da diese durch plötzlichen Dampfausstoß austreten kann.
- 2 Bei nicht ordnungsgemäßigem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen.
- 3 Ziehen Sie vor dem Auf- oder Abbau oder der Reinigung des Geräts den Netzstecker vom Strom.
- 4 Das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen lassen, wenn sich der Stecker in der Steckdose befindet.
- 5 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsververtretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.
- ⊘ Legen Sie das Grundgerät nicht in Flüssigkeit.
- 6 Der Stabmixer darf nicht zum Rühren von heißem Öl verwendet werden, da dieses - auch wenn es nur mäßig warm ist - schwere Verbrennungen verursachen kann.
- 7 Versuchen Sie allerdings nicht, Eis oder rohes Fleisch zu hacken und achten Sie insbesondere darauf, dass die Klingen nicht beschädigt werden.
- 8 Am Gerät dürfen keine anderen Aufsätze oder Zubehörteile angebracht werden als die von uns gelieferten.
- 9 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in dieser Anleitung beschriebenen Verwendungszwecken.
- 10 Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.

### Nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet

#### ANBRINGEN/ABNEHMEN VON ZUBEHÖRTEILEN

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie ein Zubehörteil anbringen oder abnehmen möchten.
- 2 Setzen Sie das Ende des Grundgeräts in den Aufsatz ein und drehen Sie das Grundgerät nach rechts.



3 Um den Aufsatz abzunehmen, drehen Sie das Grundgerät nach links und ziehen Sie es vom Aufsatz ab.

### **EINSCHALTEN**

4 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.

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

### **GESCHWINDIGKEITSREGLER**

6 Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen (min – max).

7 Der Stabmixer sollte bei hoher Geschwindigkeit betrieben werden.


8 Bei Verwendung des Schneebebens sollten Sie zunächst mit langsamer Geschwindigkeit arbeiten, um den Teig unterzurühren, dann mit hoher Geschwindigkeit, um ihn zu schlagen.

9 Der Universalzerkleinerer sollte mit niedriger Geschwindigkeit betrieben werden, wenn die geschnittenen Stücke etwas grober sein sollen.

10 Lassen Sie den Universalzerkleinerer immer nur wenige Sekunden laufen, um ihn nicht zu überlasten.

11 Verwenden Sie den Quirl nur auf niedriger oder mittlerer Geschwindigkeitsstufe – verwenden Sie ihn nicht zu lange.

12 Verwenden Sie die Trägerscheibe nur auf niedriger oder mittlerer Geschwindigkeitsstufe.

 <b>Aufsatz</b>	<b>maximale Betriebsdauer</b>	<b>verbleibende Zeit</b>
Stabmixer	10 Sekunden	10 Sekunden
Schneebeben	3 Minuten	3 Minuten
Universalzerkleinerer	30 Sekunden	30 Sekunden
Quirl	90 Sekunden	90 Sekunden
Trägerscheibe	15 Sekunden	15 Sekunden

### **STABMIXER**

13 Der Stabmixer kann im Allgemeinen wie ein normaler Mixer genutzt werden, 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.

14 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.

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

16 Beim Mixen von heißen Flüssigkeiten darf das Messer des Stabmixeres nicht schräg gehalten werden, da sonst Flüssigkeit aus dem Messbecher spritzen kann.

17 Schalten Sie das Gerät nicht ein, solange sich das Messer noch außerhalb des Mixbehälters befindet.

18 Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Messer aus dem Mixbehälter heben.

### **DER SCHNEEBESEN**

19 Allgemein gilt: Sie sollten einen Mixstab verwenden, um einen Mixer zu ersetzen und Sie sollten einen Schneebeben verwenden, um einen normalen Schneebeben zu ersetzen, wobei hier der Griff statt Ihrer Armmuskeln die Arbeit macht.

20 Schieben Sie den Schneebeben von unten in den Schneebebenhalter.

21 Um den Schneebeben zu entfernen, ziehen Sie ihn einfach unten aus dem Schneebebenhalter.

✳ Tauchen Sie den Schneebeben nicht über die Schneebebenhalterung hinaus ein.


## MIT DEM MIXBEHÄLTER

- 22 Den Universalzerkleinerer können Sie verwenden, um Zutaten zu zerkleinern.
- 23 Verwenden Sie den Quirl, um Sahne und Eier zu schlagen sowie Eier und Zucker zu vermischen.
- 24 Lassen Sie den Einsatz in das obere Ende des Quirls/Universalzerkleinerers einrasten.
- 25 Stecken Sie den Aufsatz in die Mitte des Mixbehälters auf die Achse.
- 26 Setzen Sie den Deckel auf den Mixbehälter und drehen Sie ihn nach links, bis er einrastet.
- 27 Stecken Sie das Grundgerät auf den Deckel und drehen Sie es nach rechts.
- 28 Stecken Sie den Trichter auf den Einfüllschacht.
- 29 Füllen Sie die Zutaten über den Einfüllschacht ein und drücken Sie sie mit der Einfüllhilfe nach unten.

## MIT DER TRÄGERSCHEIBE

- 30 Stecken Sie den Aufsatz in die Mitte des Mixbehälters auf die Achse.
- 31 Setzen Sie die Trägerscheibe auf das obere Ende des Einsatzes.
- 32 Zum Schneiden sollte sich das Schneidmesser oben befinden.
- 33 Zum Reiben sollten sich die Reibezähne oben befinden.
- 34 Setzen Sie den Deckel auf den Mixbehälter und drehen Sie ihn nach links, bis er einrastet.
- 35 Stecken Sie das Grundgerät auf den Deckel und drehen Sie es nach rechts.
- 36 Füllen Sie die Zutaten über den Einfüllschacht ein und drücken Sie sie mit der Einfüllhilfe nach unten.
- 37 Zur Aufbewahrung können Sie die rutschfeste Basis als Deckel verwenden.

## PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

- 38 Den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.
- 39 Achten Sie besonders auf die Klingen – berühren Sie diese nie direkt, benutzen Sie zur Reinigung eine Nylonbürste.
- 40 Wischen Sie die Oberfläche des Gehäuses mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab.
- 41 Reinigen Sie den Schneebesenhalter und den Behälterdeckel mit einem feuchten Tuch.
- 42 Tauchen Sie diese Teile nicht unter Wasser, da sie über ein Getriebe verfügen.
- 43 Sie können alle anderen Teile von Hand abwaschen.
-  Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen.
- 44 Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen.
- 45 Die Beschädigung ist nur kosmetisch und beeinträchtigt nicht die Funktion des Gerätes.

## UMWELTSCHUTZ

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

## Rezepte

 = Hand voll

 = Zehe/Zehen

### Pesto aus Koriander

2  Korianderblätter

60 g Pinienkerne

60 g geriebener Parmesan

2  Knoblauchzehen

125 ml Olivenöl

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

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

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

## **PRÉCAUTIONS IMPORTANTES**


Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

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

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


## **ADAPTATION/RETRAIT DES ACCESSOIRES**

- 1 Débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer les accessoires.
  - 2 Poussez l'extrémité de la poignée dans l'accessoire et faites pivoter la poignée vers la droite.
  - 3 Pour retirer l'accessoire, faites pivoter la poignée vers la gauche et séparez-la de l'accessoire.
- ## **MISE EN MARCHÉ**
- 4 Mettez la fiche dans la prise de courant.
  - 5 Appuyez sur l'interrupteur pour démarrer le moteur, relâchez l'interrupteur pour l'arrêter.

schémas		
1 protection de lame	7 support de fouet	15 trancheur
2 contrôle de vitesse	8 fouet	16 disque
3 interrupteur	9 batteur	17 râpe
4 poignée	10 support	18 couvercle
5 batteur	11 hachoir	19 tube
6 lame	12 bol	20 bac d'alimentation
7 surface supérieure	13 axe	21 élément pousseur
	14 pied anti-éclaboussure	 résistant au lave-vaisselle

## CONTRÔLE DE VITESSE

- 6 Réglez le contrôle de vitesse sur la vitesse souhaitée (min – max).
- 7 Utilisez la vitesse élevée avec le batteur.
- 8 Avec le fouet, utilisez la vitesse réduite pour incorporer le mélange, puis passez à la vitesse élevée pour mélanger.
- 9 Avec le hachoir, utilisez la vitesse réduite pour un hachement grossier et la vitesse élevée pour un hachement fin.
- 10 Utilisez le hachoir par petits coups de quelques secondes, pour éviter d'en faire trop.
- 11 Utilisez la vitesse faible à moyenne avec le batteur – veillez à ne pas prolonger excessivement le temps de mixage.
- 12 Utilisez la vitesse faible à moyenne avec le disque.

 accessoire	durée de fonctionnement maximale	temps de repos
batteur	10 secondes	10 secondes
fouet	3 minutes	3 minutes
hachoir	30 secondes	30 secondes
batteur	90 secondes	90 secondes
disque	15 secondes	15 secondes

## LE BATTEUR

- 13 Généralement, le batteur fait tout ce qu'un mixeur normal peut faire, mais plus rapidement et avec moins de vaisselle. Vous pouvez mixer, réduire en pulpe ou en purée les ingrédients dans la casserole ou le bol dans lequel vous les cuisinez.
- 14 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.
- 15 Ne pas plonger le batteur dans un liquide au-delà de la partie supérieure du tube parallèle.
- 16 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.
- 17 Ne le mettez pas en marche tant que la lame n'est pas dans le récipient.
- 18 Éteignez-le avant de retirer la lame du récipient.

## LE FOUET

- 19 En général, lorsque vous remplacez un mixeur par un batteur, utilisez le fouet à la place du fouet à main et laissez la poignée se charger du travail au lieu de vos muscles des bras.
- 20 Poussez le fouet dans la base du support du fouet.
- 21 Pour retirer le fouet, tirez simplement sur la base du support de fouet,
- \* N'immergez pas le fouet au-delà de la base de son support.

## AVEC LE BOL

- 22 Utilisez le hachoir pour pulvériser les ingrédients.
- 23 Utilisez le batteur pour épaissir la crème, battre les œufs et pour battre les œufs et le sucre ensemble.
- 24 Insérez le support dans la partie supérieure du batteur/hachoir jusqu'à ce qu'il s'enclenche à sa place.
- 25 Placez le support au centre du bol, sur la tige.




- 26 Ajustez le couvercle sur le bol, et faites-le pivoter vers la gauche pour le verrouiller à sa place.  
 27 Fixez la poignée au couvercle et faites-la pivoter vers la droite.  
 28 Insérez le plateau dans le tube.  
 29 Ajoutez les ingrédients par le tube et poussez-les vers le bas à l'aide de l'élément pousseur.

### AVEC LE DISQUE

- 30 Placez le support au centre du bol, sur la tige.  
 31 Installez le disque sur la partie supérieure du support.  
 32 Pour trancher les aliments, la lame de tranchage doit être fixée sur la partie supérieure.  
 33 Pour râper les aliments, les dents de la râpe doivent être fixées sur la partie supérieure.  
 34 Ajustez le couvercle sur le bol, et faites-le pivoter vers la gauche pour le verrouiller à sa place.  
 35 Fixez la poignée au couvercle et faites-la pivoter vers la droite.  
 36 Ajoutez les ingrédients par le tube et poussez-les vers le bas à l'aide de l'élément pousseur.  
 37 Lors du rangement de l'appareil, vous pouvez utiliser la base antidérapante comme couvercle.


### SOINS ET ENTRETIEN


- 38 Débranchez l'appareil.  
 39 Faites attention aux lames ; ne les manipulez pas directement, utilisez une brosse en nylon.  
 40 Essuyez les surfaces de la poignée avec un tissu doux et humide.  
 41 Essuyez le support du fouet et le couvercle du bol avec un chiffon humide.  
 42 Ne plongez pas ces pièces dans l'eau étant donné qu'elles contiennent des engrenages.  
 43 Vous pouvez laver à la main toutes les autres pièces.  
 Vous pouvez laver ces pièces dans un lave-vaisselle.  
 44 Toutefois, les conditions de lavage du lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil.  
 45 Cela affecte l'apparence de l'appareil, non pas son fonctionnement.

### PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

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

#### recettes

 = poignée

 = gousse

#### pesto à la coriandre

2  feuilles de coriandre

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>






<b>afbeeldingen</b>	7 gardehouder	17 mes
1 beschermkap	8 garde	16 schijf
2 snelheidsregelaar	9 roomafscheider	18 rasp
⊕ schakelaar	10 voet	13 deksel
3 handvat	11 hakker	14 tube
4 staaf	12 kan	20 trechter
5 mesje	13 spil	15 duwer
6 bovenkant	14 antislipbasis	 vaatwasmachinebestendig

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

### **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

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

**uitsluitend huishoudelijk gebruik**



## **PLAATSEN/VERWIJDEREN VAN HULPSTUKKEN**

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

### **INSCHAKELEN**

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

### **SNELHEIDSREGELAAR**

- 6 Zet de snelheidsregelaar op de gewenste snelheid (min – max).
- 7 Werk aan hoge snelheid met de staaf.
- 8 Met de garden, werkt u aan lage snelheid om goed te mengen. Daarna kan u de snelheid wijzigen tijdens het mixen.
- 9 Met de hakker kan u een lage snelheid gebruiken om grover te snijden en de hoge snelheid om fijner te snijden.
- 10 Gebruik de hakker in stoten van een aantal seconden. Zoniet loopt u het risico te overdrijven.
- 11 Gebruik de roomafscheider aan lage tot gemiddelde snelheid. Zorg ervoor dat u niet te veel roomt.
- 12 Gebruik de schijf aan lage tot gemiddelde snelheid.

### **opzetstuk**

### **maximale bedrijfsduur**

### **rusttijd**

staaf	10 seconden	10 seconden
garde	3 minuten	3 minuten
hakker	30 seconden	30 seconden
roomafscheider	90 seconden	90 seconden
schijf	15 seconden	15 seconden

### **DE STAAF**

- 13 Gewoonlijk kan de staafmixer alle klusjes aan die een normale mixer aankan, maar hij doet het sneller en er is minder afwas. U kan de ingrediënten mengen, pulperen of pureren in de pan of kom voor u ze aan de kook brengt.
- 14 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.
- 15 Dompel de staaf niet in voorbij de bovenzijde van de parallelzijdige buis.
- 16 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.
- 17 Schakel de mixer niet aan voor het snijblad in de kom is geplaatst.
- 18 Schakel de mixer uit voor u hem uit de kom verwijdert.

### **DE GARDE**

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

### **MET DE KAN**


- 22 Gebruik de hakker om ingrediënten fijn te hakken.
- 23 Gebruik de garden om room te kloppen, eieren te kloppen en eieren en suiker te kloppen.
- 24 Plaats de voet bovenop de roomafscheider/hakker en duw tot deze vastklikt.
- 25 Laat de voet in de kan zakken, over de spil.

- 26 Plaats het deksel op de kan en draai linksom tot het vastklikt.
- 27 Plaats het handvat op het deksel en draai rechtsom.
- 28 Plaats de trechter op de tube.
- 29 Doe de ingrediënten in de tube en duw deze omlaag met de duwer.

### **MET DE SCHIJF**

- 30 Laat de voet in de kan zakken, over de spil.
- 31 Plaats de schijf boven op de voet.
- 32 Plaats het geschikte mesje erop om in plakken te snijden.
- 33 Plaats de rasp erop om te malen.
- 34 Plaats het deksel op de kan en draai linksom tot het vastklikt.
- 35 Plaats het handvat op het deksel en draai rechtsom.
- 36 Doe de ingrediënten in de tube en duw deze omlaag met de duwer.
- 37 Voor opslag kunt u de antislipbasis gebruiken als deksel.



### **ZORG EN ONDERHOUD**

- 38 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- 39 Pas heel goed op met de mesjes – raak ze nooit rechtstreeks aan en gebruik een nylon afwasborstel.
- 40 Poets de oppervlakte van het handvat met een zachte vochtige doek.
- 41 Veeg de gardehouder en het deksel van de maatbeker af met een vochtige doek.
- 42 Dompel deze onderdelen niet onder omdat ze tandwielen hebben.
- 43 Alle andere onderdelen mogen met de hand worden gewassen.
-  U kunt deze onderdelen in een vaatwasmachine wassen.
- 44 Wanneer u de vaatwasmachine gebruikt, zal dit de afwerking van de oppervlakten beïnvloeden.
- 45 De schade is normaal uitsluitend esthetisch en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.



### **MILIEUBESCHERMING**

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

#### **receptjes**

-  = handenvol
-  = teen

#### **koriander pesto**

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

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

**u vindt recepten op onze website:**

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


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


## **NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

 Non immergere l'impugnatura nel liquido.

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

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

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

9 Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi se non quelli descritti nel libretto d'istruzioni.

10 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

### **solo per uso domestico**

## **APPLICARE E RIMUOVERE GLI ACCESSORI**

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

2 Spingere l'estremità dell'impugnatura nell'accessorio e girare l'impugnatura verso destra.

3 Per smontare l'accessorio, girare l'impugnatura a sinistra e staccarla dall'accessorio.

## **ACCENSIONE**

4 Inserire la spina nella presa di corrente.


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

## **SELETTORE DI VELOCITÀ**


6 Posizionare il selettore di velocità sulla velocità desiderata (min – max).

7 Utilizzare la velocità più alta con il frullatore ad immersione.

8 Con le fruste, utilizzare una velocità bassa per unire gli ingredienti e poi una velocità più alta per impastarli.

<b>immagini</b>	7 supporto della frusta	15 affettatrice
1 protezione lama	8 frusta	16 disco
2 selettore di velocità	9 cremiera	17 grattugia
⊕ interruttore	10 supporto	18 coperchio
3 impugnatura	11 tritatutto	19 tubo di inserimento
4 frullatore ad immersione	12 caraffa	20 vassoio di alimentazione
5 lama	13 alberino	21 spingitore
6 superficie superiore	14 base anti scivolo	 lavabile in lavastoviglie

- 9 Con il tritatutto, utilizzare una velocità bassa per sminuzzare in maniera più spessa e una velocità più alta per sminuzzare più sottile.
- 10 Utilizzare il tritatutto a intervalli di pochi secondi, altrimenti c'è il rischio di farne un uso eccessivo.
- 11 Utilizzare la velocità da bassa a media con la cremiera – fare attenzione a non lavorare troppo.
- 12 Utilizzare la velocità da bassa a media con il disco.

 accessorio	tempo di funzionamento massimo	tempo di riposo
frullatore ad immersione	10 secondi	10 secondi
frusta	3 minuti	3 minuti
tritatutto	30 secondi	30 secondi
cremiera	90 secondi	90 secondi
disco	15 secondi	15 secondi

### IL FRULLATORE AD IMMERSIONE

- 13 In generale il frullatore ad immersione fa quello che fa un frullatore normale, ma più velocemente e con meno lavaggi. Si può miscelare, frullare e passare gli ingredienti nel direttamente nel contenitore all'interno del quale verranno cucinati.
- 14 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.
- 15 Non immergere il frullatore ad immersione al di là della cima del tubo a facce parallele.
- 16 Con liquidi bollenti, non immergere la lama in posizione inclinata in quanto causerebbe la fuoriuscita del liquido dal contenitore.
- 17 Non azionare il frullatore ad immersione se la lama non si trova all'interno di un contenitore per il cibo.
- 18 Spegnerlo il frullatore ad immersione quando si toglie l'apparecchio dal contenitore per il cibo.

### LA FRUSTA

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

### CON LA CARAFFA

- 22 Utilizzare il tritatutto per polverizzare gli ingredienti.
- 23 Utilizzare la cremiera per addensare panna, sbattere uova e amalgamare uova e zucchero insieme.
- 24 Spingere il supporto dentro la parte superiore della cremiera/del tritatutto fino a quando si bloccherà al suo posto.
- 25 Poggiare il supporto al centro della caraffa, sopra l'alberino di rotazione.
- 26 Montare il coperchio sulla caraffa, e ruotarlo verso sinistra per bloccarlo al suo posto.
- 27 Montare il manico sul coperchio, e ruotarla verso destra.



28 Montare il vassoio sul tubo di inserimento.

29 Aggiungere gli ingredienti mediante il tubo di inserimento, e spingerli verso il basso con lo spingitore.

### CON IL DISCO

30 Poggiare il supporto al centro della caraffa, sopra l'alberino di rotazione.

31 Montare il disco sulla parte superiore del supporto.

32 Per affettare, la lama affettante deve trovarsi sulla parte superiore.

33 Per grattugiare, i denti della grattugia devono trovarsi sulla parte superiore.

34 Montare il coperchio sulla caraffa, e ruotarlo verso sinistra per bloccarlo al suo posto.

35 Montare il manico sul coperchio, e ruotarla verso destra.

36 Aggiungere gli ingredienti mediante il tubo di inserimento, e spingerli verso il basso con lo spingitore.

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

### CURA E MANUTENZIONE

38 Staccare la spina dalla presa di corrente.

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

40 Asciugare la superficie dell'impugnatura con uno straccio morbido.

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

42 Non immergere queste parti in acqua in quanto contengono gli ingranaggi.

43 Potete lavare a mano tutte le altre parti.

 Queste parti sono lavabili in lavastoviglie.

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

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

### PROTEZIONE AMBIENTALE


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


#### ricetta

 = manciata

 = spicchio

#### pesto al coriandolo

2  foglie di coriandolo

2  d'aglio

60 g di pinoli

125 ml d'olio di oliva


60 g parmigiano grattugiato

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

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

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

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

<b>ilustraciones</b>	7 apéndice del accesorio batidor	15 cortador
1 cubrecuchillas	8 accesorio batidor	16 disco
2 control de velocidad	9 montador	17 rallador
⊕ interruptor	10 soporte	18 tapa
3 mango	11 picador	19 tubo
4 varilla	12 jarra	20 cubeta de plástico
5 cuchilla	13 eje	21 accesorio para empujar
6 superficie superior	14 base antideslizante	 apto para lavavajillas

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

 **MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

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

**solo para uso doméstico**

 **INSERTAR/QUITAR ACCESORIOS**

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




## ENCENDER

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

## CONTROL DE VELOCIDAD


- 6 Gire el control de velocidad para seleccionar la velocidad deseada (min – max).
- 7 Use la velocidad alta con la varilla.
- 8 Con el accesorio batidor, use la velocidad baja para incorporar la mezcla, luego, use la velocidad alta para mezclar.
- 9 Con el picador, use la velocidad bajapara un corte grueso y la velocidad alta para un corte fino.
- 10 Use el picador en ráfagas de pocos segundos ya que de otro modo se puede pasar picando.
- 11 Cuando utilice el montador, emplee una velocidad entre baja y media, teniendo cuidado de usarlo solamente durante el tiempo justo.
- 12 Cuando utilice el disco, emplee una velocidad entre baja y media.

 accesorio	tiempo máximo de funcionamiento	tiempo de reposo
varilla	10 segundos	10 segundos
accesorio batidor	3 minutos	3 minutos
picador	30 segundos	30 segundos
montador	90 segundos	90 segundos
disco	15 segundos	15 segundos

## LA VARILLA

- 13 Generalmente, la varilla puede hacer todo lo que puede hacer una batidora normal, pero más rápido y con menos necesidad de limpiar. Puede mezclar, reducir pulpa o triturar ingredientes en la paella o recipiente donde va a cocinarlos
- 14 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.
- 15 No sumergir la varilla más allá de este punto.
- 16 Cuando la utilice con líquidos calientes, no deje que la cuchilla salga a la superficie ya que podría salpicar líquido fuera del recipiente.
- 17 No encienda el aparato hasta que la cuchilla no se encuentre dentro del recipiente de la comida .
- 18 Apáguelo antes de levantar la cuchilla del recipiente de la comida.

## EL ACCESORIO BATIDOR

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

## CON LA JARRA

- 22 Utilice el picador para desmenuzar los ingredientes.
- 23 Use el montador para espesar la nata, batir huevos, montar claras de huevos con azúcar.
- 24 Coloque el soporte sobre la parte superior del accesorio montador/picador y empuje hasta que encaje en su sitio con un clic.
- 25 Coloque el soporte en el centro de la jarra, sobre el eje.
- 26 Encaje la tapa en la jarra y gírela hacia la izquierda hasta que encaje en su sitio.
- 27 Encaje el mango en la tapa y gírela hacia la derecha.
- 28 Encaje la cubeta en el tubo.



29 Añada los ingredientes a través del tubo y empújelos hacia abajo con el accesorio para empujar.

### CON EL DISCO

30 Coloque el soporte en el centro de la jarra, sobre el eje.

31 Encaje el disco en la parte superior del soporte.

32 Para cortar alimentos, la cuchilla del cortador debe estar situada en la parte superior.

33 Para rallar, la parte dentada del rallador debe estar situada en la parte superior.

34 Encaje la tapa en la jarra y gírela hacia la izquierda hasta que encaje en su sitio.

35 Encaje el mango en la tapa y gírelo hacia la derecha.

36 Añada los ingredientes a través del tubo y empújelos hacia abajo con el accesorio para empujar.

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

### CUIDADO Y MANTENIMIENTO

38 Desenchufe el aparato.

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

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

41 Lave el apéndice del accesorio batidor y la tapa de la jarra con un trapo húmedo.

42 No sumerja en agua estas piezas, contienen engranajes.

43 Todas las demás piezas pueden lavarse a mano.

 Puede lavar estas piezas en el lavavajillas.

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


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

### PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL


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


#### recetas

 = puñado

 = diente

#### pesto de cilantro

2  hojas de cilantro

2  de ajo

60 g de piñones

125 ml aceite de oliva

60 g queso Parmesano rallado

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

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




en nuestra página web encontrará recetas:

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

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

### **MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES**

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

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

#### **apenas para uso doméstico**

### **COLOCAR/RETIRAR ACESSÓRIOS**


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

### **LIGAR**


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

### **CONTROLO DE VELOCIDADE**

- 6 Gire o controlo de velocidade para a velocidade que pretende (min – max).
- 7 Use alta velocidade com a varinha.
- 8 Com o acessório batedor, use uma baixa velocidade para incorporar a mistura e depois passe para a alta velocidade para misturar.

<b>esquemas</b>	7 suporte do acessório batedor	15 cortador
1 proteção da lâmina	8 acessório batedor	16 disco
2 controlo de velocidade	9 acessório para natas	17 ralador
⊕ interruptor	10 suporte	18 tampa
3 cabo	11 picador	19 cano
4 varinha	12 jarro	20 tabuleiro de recepção
5 lâmina	13 eixo	21 empurrador
6 superfície superior	14 base anti-deslizante	 lavável na máquina

- 9 Com o picador, use baixa velocidade para um picado mais grosso e alta velocidade para um picado mais fino.
- 10 Use o picador em disparos de poucos segundos, para não picar demasiado os alimentos.
- 11 Utilize velocidade baixa a média com o acessório para natas – tenha cuidado para não processar demais.
- 12 Utilize velocidade baixa a média com o disco.

 <b>acessório</b>	<b>tempo de funcionamento máximo</b>	<b>tempo de repouso</b>
varinha	10 segundos	10 segundos
acessório batedor	3 minutos	3 minutos
picador	30 segundos	30 segundos
acessório para natas	90 segundos	90 segundos
disco	15 segundos	15 segundos

 **A VARINHA**

- 13 Em geral, a varinha pode fazer qualquer coisa que uma picadora normal pode fazer, mas mais rápido e com menos trabalho para limpar. Também pode picar ou passar ingredientes no recipiente em que os for cozinhar.
- 14 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.
- 15 Não submirja a varinha para lá tubo com lados paralelos.
- 16 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.
- 17 Não ligue o aparelho enquanto a lâmina não se encontrar dentro do recipiente para os alimentos.
- 18 Desligue o aparelho antes de retirar a lâmina do recipiente para os alimentos.

 **O ACESSÓRIO BATEDOR**

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

 **COM O JARRO**


- 22 Utilize o picador para picar ingredientes.
- 23 Utilize o acessório para natas para engrossar natas, bater ovos e bater ovos e açúcar.
- 24 Empurre o suporte para o topo do acessório para natas/picador até encaixar no sítio.
- 25 Baixe o suporte para o centro do jarro, sobre o eixo.
- 26 Encaixe a tampa no jarro e rode-a para a esquerda para a bloquear no sítio.
- 27 Encaixe o cabo na tampa e rode-o para a direita.
- 28 Encaixe o tabuleiro no cano.
- 29 Adicione os ingredientes através do cano e empurre-os para baixo com o empurrador.



## UTILIZAR O DISCO

- 30 Baixe o suporte para o centro do jarro, sobre o eixo.
- 31 Coloque o disco no topo do suporte.
- 32 Para cortar, a lâmina de corte deverá estar no topo.
- 33 Para ralar, os dentes raladores deverão estar no topo.
- 34 Encaixe a tampa no jarro e rode-a para a esquerda para a bloquear no sítio.
- 35 Encaixe o cabo na tampa e rode-o para a direita.
- 36 Adicione os ingredientes através do cano e empurre-os para baixo com o empurrador.
- 37 Para armazenar, poderá usar a base anti-deslizante como tampa.

## CUIDADOS E MANUTENÇÃO


- 38 Desligue o aparelho.
- 39 Tenha muito cuidado com as lâminas. Não as tente lavar directamente, use uma escova de nylon.
- 40 Limpe as superfícies do cabo com um pano suave húmido.
- 41 Limpe o suporte do acessório batedor e a tampa do jarro com um pano húmido.
- 42 Não mergulhe estas peças em líquidos pois contêm caixas de velocidade.
- 43 As restantes peças podem ser lavadas à mão.
-  Poderá lavar estas peças na máquina de lavar loiça.
- 44 Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afectará o acabamento da superfície.
- 45 Os danos deveriam ser apenas cosméticos e não deveriam afectar o funcionamento do aparelho.

## PROTECÇÃO AMBIENTAL


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

### receitas

 = punhado

 = dente

### pesto de coentros

2  folhas de coentro

2  de alho

60 g de pinhões


125 ml de azeite

60 g de queijo parmesão ralado

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

receitas disponíveis no nosso website:

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

<b>tegninger</b>	7 piskerisholder	15 skivejern
1 bladskær	8 piskeris	16 skive
2 hastighedsregulator	9 flødepisker	17 rivejern
⊕ knap	10 fod	18 låg
3 håndtag	11 hakker	19 røret
4 stavblender	12 blenderglas	20 tilførselsbakke
5 klinge	13 spindel	21 skubber
6 overside	14 non-slip fod	 tåler opvaskemaskine

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

### **VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER**

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

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

### **kun til privat brug**

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

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




## TÆND MASKINEN

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

## HASTIGHEDSREGULATOR

- 6 Drej knappen for hastighedsindstilling til du har den ønskede hastighed (min – max).
- 7 Brug høj hastighed med stavblenderen.
- 8 Med piskeriset, brug lav hastighed for at inkorporere blandingen, skift derefter til høj hastighed for at mikse.
- 9 Brug lav hastighed med hakkeren for en grov hakning og høj hastighed for en fin hakning.
- 10 Brug hakkeren i omgange på få sekunder, ellers risikerer du at hakke ingredienserne for meget.
- 11 Brug den laveste eller mellemste hastighed med flødepiskeren – pas på du ikke pisker fløden for meget.
- 12 Brug den laveste eller mellemste hastighed med skiven.

 tilbehør	maksimal anvendelsestid	hviletid
stavblender	10 sekunder	10 sekunder
piskeris	3 minutter	3 minutter
hakker	30 sekunder	30 sekunder
flødepisker	90 sekunder	90 sekunder
skive	15 sekunder	15 sekunder

## STAVBLENDEREN

- 13 Generelt kan staven alt det en normal blender kan. Bare hurtigere og med mindre opvask. Du kan blende, mase eller pure ingredienserne i den gryde eller skål du vil tilberede dem i.
- 14 Lige meget hvilken beholder du bruger bør du sørge for at den er på en stabil overflade, og støtte den med din frie hånd, for at undgå at den vander på overfladen.
- 15 Sænk ikke stavblenderen dybere end til toppen af stavens skaft.
- 16 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.
- 17 Undgå at tænde til klingen er i fødevarerholderen.
- 18 Sluk før klingens fjernes fra fødevarerholderen.

## PISKERISET

- 19 Generelt vil du bruge stavblenderen i stedet for en blender og piskeriset i stedet for et traditionelt piskeris, men lade håndtaget gøre arbejdet i stedet for dine muskler.
- 20 Skub piskeriset op i bunden af piskerisholderen.
- 21 For at afmontere piskeriset, trækkes det ganske enkelt af bunden af piskerisholderen.
- \* Sænk ikke piskeriset dybere end bunden af piskerisholderen.

## MED BLENDERGLASSET


- 22 Brug hakkeren til findelning af ingredienser.
- 23 Brug flødepiskeren til at piskning af flødeskum, sammenpiskning af æg, samt til at opnå en luftig ægge- og sukkerblanding.
- 24 Tryk foden ned i flødepiskerens/hakkerens top, indtil den klikker på plads.
- 25 Sæt foden ned i blenderglassets midte, oven på spindlen.
- 26 Sæt låget på blenderglasset, og drej det mod venstre for at låse det på plads.
- 27 Sæt håndtaget på låget, og drej det mod højre.
- 28 Sæt bakken på røret.
- 29 Tilsæt ingredienser via røret, og skub dem ned med skubberen.

## MED SKIVEN

- 30 Sæt foden ned i blenderglassets midte, oven på spindlen.
- 31 Sæt skiven ned over fodens top.

- 32 Hvis du vil lave skiver, skal skiveklingen vende opad.  
33 Hvis du vil rive ingredienser, skal rivejernets tænder vende opad.  
34 Sæt låget på blenderglasset, og drej det mod venstre for at låse det på plads.  
35 Sæt håndtaget på låget, og drej det mod højre.  
36 Tilsæt ingredienser via røret, og skub dem ned med skubberen.  
37 Til opbevaring kan du bruge non-slip foden som låg.

## PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

- 38 Tag stikket ud af stikkontakten.  
39 Vær yderst forsigtig med klingerne – undgå direkte kontakt med dem, og brug i stedet en nylon opvaskebørste.  
40 Tør håndtagets overflade med et blød, fugtig klud.  
41 Tør piskerisholderen og kandellåget af med en fugtig klud.  
42 Undgå at nedsænke disse dele i væske, da de indeholder gearkasser.  
43 Alle andre dele kan vaskes af i hånden.  
 Du kan vaske disse dele i opvaskemaskinen.  
44 De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen.  
45 Der beskadiges kun udseendemæssigt og dette bør ikke påvirke apparatets drift.

## MILJØBESKYTTELSE



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

### opskrifter

 = håndfuld

 = fed

#### koriander pesto

- 2  korianderblade
- 2  hvidløg
- 60 g pinjekerner
- 125 ml olivenolie
- 60 g Parmesan, revet

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




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

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

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



### **VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER**

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

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

#### **endast för hushållsbruk**

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

- 1 Dra ur sladden till apparaten före montering eller borttagning av tillbehör.
  - 2 Skjut in mixerhandtagets nedre del i tillbehöret och vrid sedan mixerhandtaget till höger.
  - 3 Vrid mixerhandtaget till vänster och lyft av det från tillbehöret och ta sedan bort tillbehöret.
-  **SLÅ PÅ STRÖMMEN**
- 4 Sätt stickproppen i vägguttaget.
  - 5 Tryck på strömställaren för att starta motorn, släpp upp den för att slå av.
-  **HASTIGHETSREGLAGE**
- 6 Vrid hastighetsreglaget till önskad hastighet (min – max).
  - 7 Använd mixerskaftet på hög hastighet.



<b>bilder</b>	7 visphållare	15 skärblad
1 knivskydd	8 visp	16 skiva
2 hastighetsreglage	9 vispskiva	17 rivblad
⊕ brytare	10 tillbehörshållare	18 lock
3 mixerhandtag	11 hackkniv	19 inmatningsrör
4 mixerskaft	12 kanna	20 matarbricka
5 knivblad	13 drivaxel	21 inmatare
6 översida	14 glidsäkert underlag	 kan diskas i diskmaskin

- 8 Använd vispen på låg hastighet för att arbeta ihop ingredienserna och växla sedan till hög hastighet för att blanda.
- 9 När du använder hackkniv på låg hastighet blir ingredienserna mer grovhackade medan en hög hastighet ger mera finfördelade ingredienser.
- 10 Använd hackkniven med några sekunders intervall så att ingredienserna inte bearbetas för mycket.
- 11 Använd vispskivan på låg eller medelhög hastighet – bearbeta inte för länge.
- 12 Använd skivan på låg eller medelhög hastighet.

⊕ tillbehör	maximal drifttid	paus
mixerskaft	10 sekunder	10 sekunder
visp	3 minuter	3 minuter
hackkniv	30 sekunder	30 sekunder
vispskiva	90 sekunder	90 sekunder
skiva	15 sekunder	15 sekunder


### MIXERSKAFTET

- 13 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 blanda, mosa och göra puré och du behöver inte byta kastrull eller skål vid tillagningen.
- 14 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.
- 15 Sänk in ned mixerskaftet längre än till den översta delen av den raka mixerskaftdelen.
- 16 Håll knivbladet i horisontellt läge vid ytan när mixerskaftet används för varma vätskor så att ingen vätska stänker upp utanför skålen/kastrullen/tillbringaren.
- 17 Slå inte på strömmen förrän knivbladet är nere i tillbringaren.
- 18 Slå av strömmen innan du lyfter knivbladet från tillbringaren.

### VISPEN

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

### MED KANNAN

- 22 Använd hacktillbehöret för att sönderdela ingredienserna.
- 23 Använd visptillbehöret för att vispa grädde, röra ägg och vispa samman ägg och socker.
- 24 Skjut in tillbehörshållaren i den översta delen av vispskivan /hackkniven tills den klickar på plats.
- 25 Sätt ned tillbehörshållaren över drivaxeln i mitten av kannan.
- 26 Sätt locket mot kannan och vrid det till vänster så att det låses på plats.
- 27 Sätt mixerhandtaget på locket och vrid det till höger.
- 28 Sätt matarbrickan på inmatningsröret.
- 29 Tillsätt ingredienserna genom inmatningsröret och för ned dem med hjälp av inmataren. 

## MED SKIVAN

30 Sätt ned tillbehörshållaren över drivaxeln i mitten av kannan.

31 Sätt skivan överst på tillbehörshållaren.

32 Skära – Sätt på skivan med skärbladet uppåt.

33 Riva – Sätt på skivan med den tandade rivbladet uppåt.

34 Sätt locket mot kannan och vrid det till vänster så att det låses på plats.

35 Sätt mixerhandtaget på locket och vrid det till höger.

36 Tillsätt ingredienserna genom inmatningsröret och för ned dem med hjälp av inmataren.

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

## SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

38 Dra ur sladden på apparaten.


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

40 Torka av ytorna på mixerhandtaget med en mjuk trasa.

41 Torka visphållaren och locket till kannan med en fuktig trasa.

42 Sänk inte ned dessa delar i vatten eftersom de innehåller mekaniska komponenter.

43 Alla andra delar kan diskas för hand.

 Dessa delar kan diskas i diskmaskin.


44 Apparatus ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin.

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

## MILJÖSKYDD


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


### recept

 = handfull

 = klyfta/klyftor

### korianderpesto

2  korianderblad

2  vitlök

60 g pinjenötter

125 ml olivolja


60 g parmesanost, riven

Blanda koriander, vitlök, pinjenötter och hälften av oljan till en slät massa. Lägg över i en stor skål.

Rör i parmesanosten. Tillsätt olja för rätt konsistens: Till dipsås: tjock. Till fyllning: medium. Till pastasås: tunn.

recept finns på vår webbsida:

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

<b>figurer</b>	7 vispholder	15 skiveskjærer
1 bladbeskyttelse	8 visp	16 skive
2 hastighetskontroll	9 separator	17 rivjern
⊕ bryter	10 utstyrsholder	18 lokk
3 håndtak	11 minihakker	19 påfyllingsrøret
4 stavmikser	12 kanne	20 brett
5 knivblad	13 tapp	21 stapper
6 øvre overflate	14 anti-gli-base	 kan vaskes i oppvaskmaskin

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

### **VIKTIG SIKKERHETSTILTAK**

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

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

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

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

- 1 Frakople apparatet før fjerning av festeanretninger.
- 2 Skyv enden av håndtaket inn i tilleggsutstyret, og vri håndtaket til høyre.
- 3 For å fjerne tilleggsutstyret vrir du håndtaket til venstre og løfter tilleggsutstyret av.


#### **SLÅ PÅ**

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



## HASTIGHETSKONTROLL


- 6 Drei hastighetskontrollen for å få ønsket hastighet (min – max).
- 7 Bruk høy hastighet med staven.
- 8 Ved bruk av vispen, bruk lav hastighet for å blande sammen, skift deretter til høy hastighet for miksing.
- 9 Bruk lavere hastighet med minihakkeren for en grovere kutting og høy hastighet for en finere kutting.
- 10 Når du bruker minihakkeren kraftig, gjør det kun i noen sekunder, ellers risikerer du å gjøre det for mye.
- 11 Bruk separatorene med lav til middels hastighet – vær nøye med ikke å behandle produktet for lenge.
- 12 Bruk skiven med lav til middels hastighet.

 tilleggststyr	maksimal driftstid	hviletid
stavmikser	10 sekunder	10 sekunder
visp	3 minutter	3 minutter
minihakker	30 sekunder	30 sekunder
separator	90 sekunder	90 sekunder
skive	15 sekunder	15 sekunder

## STAVEN

- 13 Staven kan generelt gjøre det en normal mikser kan gjøre, men hurtigere, og med mindre oppvask. Du kan mikse, mose ingrediensene i beholderen eller i bollen du holder på å lage maten i.
- 14 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.
- 15 Ikke senk staven ned slik at den overskrider toppen av parallelle tuben.
- 16 Ved bruk i varme væsker, ikke la knivbladet bryte overflaten, fordi du kan sprute væske utenfor bollen/gryten/holderen.
- 17 Ikke slå på før knivbladet er på innsiden av en matskål.
- 18 Slå av før du løfter knivbladet fra matskålen.

## VISPEN

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

## MED KANNEN


- 22 Bruk minihakkeren til å pulverisere ingredienser.
- 23 Bruk separatorene til å tykne krem, slå egg, og til å blande egg og sukker sammen.
- 24 Skyv utstyrsholderen inn øverst på separatorene/minihakkeren til den klikker på plass.
- 25 Senk utstyrsholderen ned til kannens senter, over spindelen.
- 26 Sett lokket på kannen, og vri det til venstre for å låse det på plass.
- 27 Fest håndtaket i lokket, og vri det til høyre.
- 28 Fest brettet til påfyllingsrøret.
- 29 Tilsett ingredienser via påfyllingsrøret, og press dem ned med stapperen.

## MED SKIVEN

- 30 Senk utstyrsholderen ned til kannens senter, over spindelen.
- 31 Fest skiven øverst på utstyrsholderen.
- 32 For skjæring må skiveskjæreren være øverst.
- 33 For riving må rivjernet være øverst.

- 34 Sett lokket på kannen, og vri det til venstre for å låse det på plass.  
35 Fest håndtaket i lokket, og vri det til høyre.  
36 Tilsett ingredienser via påfyllingsrøret, og press dem ned med stapperen.  
37 For lagring så kan du bruke non-slip basen som et deksel.


## BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

- 38 Koble fra apparatet  
39 Ta godt vare på knivblad – ikke håndter de direkte, bruk en oppvaskbørst av nylon.  
40 Tørk over håndtakets overflate med en myk dampet klut.  
41 Tørk av vispeholderen og kannens deksel med en fuktig klut.  
42 Ikke dypp disse delene i vann da de inneholder girbokser.  
43 Du kan vaske alle andre deler for hånd.  
 Du kan vaske disse delene i oppvaskmaskinen.  
44 Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen.  
45 Skaden bør kun være kosmetisk, og bør ikke påvirke apparatets drift.

## MILJØBESKYTTELSE


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

### oppskrifter

 = håndfull

 = fedd

### koriander pesto

2  korianderblad

2  hvitløk

60 g pinjekjerner

125 ml olivenolje

60 g Parmesanost, revet

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




**Oppskrifter er tilgjengelig på vårt nettsted:**

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

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

## **TÄRKEITÄ VAROTOIMIA**

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

- 1 Laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset suorituskyvyt ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/opastetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
  - Lapset eivät saa käyttää laitetta tai leikkiä sillä.
  - Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
-  Tapaturmien välttämiseksi ole varovainen, kun käsittelet teriä, tyhjennät kulhoa tai puhdistat laitetta.
-  Älä lisää kuumaa nestettä (yli 40 °C), sillä se voi poistua äkillisen höyryntymisen takia.
- 2 Laitteen väärinkäyttö saattaa aiheuttaa henkilövahingon.
- 3 Irrota laite verkkovirrasta ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- 4 Älä jätä laitetta vaille silmälläpitoa, kun se on kytketty sähköverkkoon.
- 5 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
-  Älä laita kahvaa nesteeseen.
- 6 Älä käytä sauvasekoitinta kuumassa öljyssä – vain vähänkin kuumennettu öljy aiheuttaa kivuliaita palovammoja.
- 7 Älä yritä murskata jäätä tai hienontaa raakaa lihaa ja ole varovainen terien kanssa.
- 8 Älä kiinnitä muita kuin valmistajan toimittamia lisälaitteita.
- 9 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- 10 Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.


### **vain kotikäyttöön**

## **LISÄLAITTEIDEN KIINNITTÄMINEN/IRROTTAMINEN**

- 1 Irrota laite sähköverkosta ennen lisälaitteiden kiinnittämistä tai irrottamista.
  - 2 Paina kahvan pää lisäosaan ja käännä kahvaa oikealle.
  - 3 Irrota lisäosa kääntämällä kahvaa vasemmalle ja nostamalla se irti lisäosasta.
- ## **KYTKE LAITE PÄÄLLE**
- 4 Kytke se sähköpistokkeeseen.
  - 5 Paina kytintä käynnistääksesi moottorin, päästä se ylös laitteen sammuttamiseksi.

## **NOPEUSKONTROLI**

- 6 Käännä nopeusvalitsin haluamasi nopeuteen (min – max).
- 7 Käytä sauvasekoitinta suurella nopeudella.
- 8 Käytä vispilää hitaalla nopeudella sekoituksen aluksi, nosta sitten nopeutta vatkaamista varten.

<b>piirroksset</b>	7 vispilän pidin	15 viipalointiterä
1 terän suojus	8 vispilä	16 levy
2 nopeuskontrolli	9 vaahdotin	17 raastintեր
⊕ kytkin	10 tuki	18 kansi
3 kahva	11 silppuri	19 putki
4 sauvasekoitin	12 kannu	20 syöttöalusta
5 terä	13 vetokappale	21 työntäjä
6 yläpinta	14 luistamista estävä alusta	 konepesun kestävä

9 Kun käytät silppuria, käytä pientä nopeutta karkeaan hienontamiseen ja suurta nopeutta hienoon silppuamiseen.

10 Käytä silppuria pyrähdyksinä muutaman sekunnin ajan, muuten voit mennä liian pitkälle.

11 Käytä vaahdotin kanssa alhaista tai keskinopeutta – varo sekoittamasta liikaa.

12 Käytä levyn kanssa alhaista tai keskinopeutta.

⊕ lisäosa	enimmäiskäyttöaika	lepoaika
sauvasekoitin	10 sekuntia	10 sekuntia
vispilä	3 minuuttia	3 minuuttia
silppuri	30 sekuntia	30 sekuntia
vaahdotin	90 sekuntia	90 sekuntia
levy	15 sekuntia	15 sekuntia

### SAUVASEKOITIN

13 Yleensä ottaen sauvasekoitin voi tehdä kaikkea sitä, mitä tavallinen sekoitin voi tehdä, mutta se on nopeampi ja sen peseminen on helpompaa. Voit sekoittaa, soseuttaa tai survoa ainekset kattilassa tai kullhossa, jossa aiot valmistaa ne.

14 Käytit millaista astiaa hyvänsä varmista, että se on vakaalla ja tasaisella tasolla, ja tue sitä vapaalla kädellä, jotta se ei pääse pois työtasolta.

15 Älä upota sauvasekoitinta putken päätä syvemmälle.

16 Kun käytät sitä kuumissa nesteissä, älä anna terän rikkoa pintaa missään kulmassa, voit roiskuttaa nestettä kulhon/kattilan/astian ulkopuolella.

17 Älä käynnistä laitetta, ennen kuin sen terä on ruoka-astian sisällä.

18 Sammuta laite ennen erän nostamista ruoka-astiasta .

### VISPILÄ

19 Yleensä kun käytät sauvasekoitinta korvaamaan varsinaisen sekoittimen, käytä vispilää tapauksissa, joissa tavallisesti käyttäisit pallovispilää, mutta anna kädensijan tehdä työ käsivartesi lihasten sijaan.

20 Työnnä vispilä vispilän pitimen pohjaan saakka.

21 Vispilän ottamiseksi pois sinun tarvitsee vain vetää vispilä vispilän pitimen pohjasta pois.

 Älä upota vispilää vispilän pitimen pohjaa syvemmälle.

### KANNUN KANSSA

22 Käytä silppuria hienontamaan ainekset.

23 Käytä vaahdotin vatkamaan kermaa, kananmunia ja sekoittamaan kananmunia ja sokeria keskenään.

24 Paina tuki vaahdotin/silppurin päälle kunnes se napsahtaa paikoilleen.

25 Laske tuki kannun keskelle karan päälle.

26 Kiinnitä kansi kannuun ja käännä sitä vasemmalle, jotta se lukittuu paikoilleen.

27 Kiinnitä kahva kanteen ja käännä sitä oikealle.

28 Kiinnitä alusta putkeen.

29 Lisää aineet putken kautta ja työnnä ne alas "työntäjän " avulla.



## KIEKON AVULLA

30 Laske tuki kannun keskelle karan päälle.

31 Kiinnitä levy tuen päälle.

32 Viipaloitaessa viipaloivan terän tulee olla päällä.

33 Raastettaessa raastinhampaiden tulee olla päällä.

34 Kiinnitä kansi kannuun ja käännä sitä vasemmalle, jotta se lukittuu paikoilleen.

35 Kiinnitä kahva kanteen ja käännä sitä oikealle.

36 Lisää aineet putken kautta ja työnnä ne alas "työntäjän" avulla.

37 Säilytystä varten vot käyttää luistamatonta alustaa kantena.

## HOITO JA HUOLTO

38 Irrota laite sähköverkosta.

39 Ole varovainen terien kanssa – älä käsittele niitä suoraan, käytä nylonista valmistettua pesuharjaa.

40 Pyyhi kahva n pinnat pehmeällä kostealla kankaalla.

41 Pyyhi vispilänpidin ja kulhon kansi kostealla kankaalla.

42 Älä upota näitä osia veteen, sillä niissä on vaihteistoja.

43 Voit pestä käsin kaikki muut osat.

 Voit pestä nämä osat myös pesukoneessa.

44 Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn.

45 Vahinko on vain kosmeettinen eikä sen pitäisi vaikuta laitteen toimintaan.

## 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. Päälystettä varten: keksipaksu. Pastakastiketta varten: ohut.

**Reseptejä on saatavissa kotisivuillamme:**

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






<b>иллюстрации</b>	8 венчик	17 терка
1 защита лезвий	9 кремовзбивалка	18 крышка
2 регулятор скорости	10 держатель	19 трубки
⊕ выключатель	11 измельчитель	20 поддон подачи
3 ручка	12 кружка	21 пробка-толкатель
4 трубка	13 ось	 можно мыть в посудомоечной машине
5 нож	14 нескользкое основание	
6 верхняя поверхность	15 насадка для шинкования	
7 держатель венчика	16 диск	

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

### **ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

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

**только для бытового использования**



## УСТАНОВКА/СНЯТИЕ НАСАДОК


- 1 Прежде чем устанавливать или снимать насадки, отключите прибор от сети.
- 2 Вставьте конец ручки в насадку и поверните ручку вправо.
- 3 Чтобы снять насадку, поверните ручку влево и отсоедините насадку.

## ВКЛЮЧЕНИЕ

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

## РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ

- 6 Установите регулятор скорости в требуемое положение (min – max).
- 7 Высокая скорость используется для трубки.
- 8 На низкой скорости используйте взбивалку для соединения смеси, затем для смешивания переключитесь на высокую скорость.
- 9 При работе с насадкой-ножом (измельчителем) используйте низкую скорость для более грубого измельчения и высокую скорость — для тонкого измельчения.
- 10 Чтобы не переусердствовать с результатом, включайте измельчитель кратковременно на несколько секунд.
- 11 При работе с кремозбивалкой используйте скорости от низкой до средней — старайтесь не перевзбить продукт.
- 12 При работе с диском используйте скорости от низкой до средней.


 насадка	максимальная продолжительность работы	перерыв
трубка	10 секунд	10 секунд
венчик	3 минуты	3 минуты
измельчитель	30 секунд	30 секунд
кремозбивалка	90 секунд	90 секунд
диск	15 секунд	15 секунд

## ТРУБКА

- 13 Как правило, трубка выполняет те же функции, что и обычный блендер, но намного быстрее и, к тому же, не требует тщательной очистки. Ингредиенты можно смешивать, перемалывать или превращать в пюре в той посуде, где их будут готовить.
- 14 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.
- 15 Не погружайте трубку выше верхней части трубки с параллельными сторонами.
- 16 При смешивании горячих жидкостей следите за тем, чтобы нож не работал под углом, во избежание выплескивания жидкости из чаши /емкости/контейнера.
- 17 Запрещается включать прибор, пока нож не будет помещен в контейнер с пищей.
- 18 Прежде чем вынимать нож из контейнера с пищей, прибор следует выключить.

## ВЗБИВАЛКА

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

 Не погружайте взбивалку дальше нижней части держателя.

## РАБОТА С КРУЖКОЙ


- 22 Используйте измельчитель для измельчения ингредиентов.

- 23 Используйте кремовзбивалки для замешивания теста, взбивания яиц и взбивания яично-сахарной смеси.
- 24 Задвигайте держатель в верхнюю часть кремовзбивалки/измельчителя, пока он не встанет на место с характерным щелчком.
- 25 Опустите держатель в центр кувшина, на ось.
- 26 Прикрепите крышку к кружке и поверните ее влево для фиксации.
- 27 Прикрепите ручку к крышке и поверните ее вправо.
- 28 Прикрепите поддон к трубке.
- 29 Добавьте ингредиенты через трубку и протолкните их с помощью пробки-толкателя.

### С ДИСКОМ

- 30 Опустите держатель в центр кувшина, на ось.
- 31 Прикрепите диск к верхней части крышки держателя.
- 32 Для шинкования нож насадки для шинкования должен быть сверху.
- 33 Для измельчения яички терки должны быть сверху.
- 34 Прикрепите крышку к кружке и поверните ее влево для фиксации.
- 35 Прикрепите ручку к крышке и поверните ее вправо.
- 36 Добавьте ингредиенты через трубку и протолкните их с помощью пробки-толкателя.
- 37 При хранении прибора несколькокое основание может использоваться в качестве крышки.




### УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 38 Отключите прибор от электросети.
- 39 Будьте осторожны с ножами – не беритесь за них руками, воспользуйтесь для этих целей нейлоновой чистящей щеткой.
- 40 Вытирайте поверхность ручки мягкой влажной тканью.
- 41 Вытирайте держатель взбивалки и крышку кружки влажной тканью.
- 42 Не погружайте в жидкость эти детали, поскольку они содержат зубчатые редукторы.
- 43 Все остальные детали можно мыть вручную.
-  Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.
- 44 Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие.
- 45 Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.






### ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

#### рецепты

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

#### кисло-сладкий соус

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

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




Рецепты можно найти на нашем веб-сайте:

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

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 přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům.
  - Přístroj nesmí používat děti nebo si s ním hrát.
  - Přístroj i kabel udržujte mimo dosah dětí.
-  Při manipulaci s nožem a vyprazdňování a čištění mísy buďte opatrní, abyste předešli případnému zranění.
-  Nepřidávejte horkou tekutinu (nad 40°C), může vystříknout z důvodu prudkého odpaření.
- 2 Nesprávné použití zařízení může vést ke zranění.
- 3 Před montáží, demontáží či čištěním přístroj vypojte ze sítě.
- 4 Pokud je přístroj v zásuvce, nenechávejte ho bez dozoru.
- 5 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.
-  Držadlo neponořujte do kapaliny.
  - 6 Nepoužívejte mixovací tyč na horký olej – i mírně horký olej může způsobit ošklivé popáleniny.
  - 7 Nezkoušejte sekat led, syrové maso a s noži manipulujte velice obezřetně.
  - 8 Nepoužívejte příslušenství nebo přídavné prvky mimo těch, které dodáváme.
  - 9 Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.
  - 10 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

### **jen pro domácí použití**

## **ZASOUVÁNÍ/VYJMUTÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ**


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

## **ZAPÍNÁNÍ**

- 4 Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- 5 Stiskněte vypínač a spustí se motor. Pro vypnutí vypínač uvolněte.

## **OVLÁDÁNÍ RYCHLOSTI**

- 6 Ovládání rychlosti nastavte na vámi požadovanou rychlost (min – max).
- 7 Vysokou rychlost používejte u mixovací tyče.
- 8 U metly používejte nízkou rychlost k promísení směsy, u mixování pak přepněte na vysokou rychlost.
- 9 U sekacího nože používejte nízkou rychlost pro hrubší sekání a vysokou rychlost pro jemné sekání.
- 10 Sekací nůž používejte jen v několikasekundových intervalech, jinak hrozí, že dojde k poničení.

<b>nákresy</b>	7 držadlo metly	15 plátkovač
1 kryt nože	8 metla	16 disk
2 ovládání rychlosti	9 šlehač	17 struhadlo
⊕ vypínač	10 trn	18 víko
3 držadlo	11 sekací nůž	19 trubice
4 mixovací tyč	12 džbán	20 násypka
5 nůž	13 vřeteno	21 tlačný díl
6 horní plocha	14 protiskluzová podložka	 vhodné pro mytí v myčce

11 U šlehače používejte nízkou až střední rychlost – dávejte pozor, aby nedošlo k přílišnému rozmixování.

12 U disku používejte nízkou až střední rychlost.

⌚ <b>nástavec</b>	<b>maximální provozní čas</b>	<b>klidový čas</b>
mixovací tyč	10 vteřin	10 vteřin
metla	3 minuty	3 minuty
sekací nůž	30 vteřin	30 vteřin
šlehač	90 vteřin	90 vteřin
disk	15 vteřin	15 vteřin

### MIXOVACÍ TYČ

13 Obecně lze říci, že mixovací tyč dokáže to samé jako běžný mixér, a není tolik práce s umýváním. Můžete také mísit, rozmělnovat či mixovat ingredience přímo v hrnci či míse, ve které chcete pokrm připravit.

14 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.

15 Neponořujte mixovací tyč nad vrchní část rovnoběžné trubice.

16 Při použití přístroje v horkých tekutinách zajistěte, aby nůž neprorazil hladinu zešíkma – tekutina by mohla z mísy/hrnce/nádoby vystříknout.

17 Přístroj nezapínejte, dokud není nůž uvnitř nádoby na zpracování potravin.

18 Přístroj před vyzvednutím nože z nádržky vypněte.

### METLA

19 Obecně lze říci, že když místo běžného mixéru používáte mixovací tyč, používejte metlu tam, kde byste běžně použili šlehačí metlu, ale nechte přístroj, ať za vás práci odvede, a nenamáhejte své svaly.

20 Zatlačte metlu do spodní části držadla metly.

21 Metlu vyjmete jednoduchým vytažením ze spodní části držadla metly.

 Neponořujte metlu za spodní část držadla metly.

### S POUŽITÍM DŽBÁNU

22 Sekací nůž používejte na drcení ingrediencí.

23 Šlehač používejte ke šlehání do zhoustnutí nebo k šlehání vajec a šlehání vajec s cukrem.

24 Trn nasuňte do horní části šlehače/sekacího nože, až zacvakne na místo.

25 Trn zasuněte do středu džbánu a nasadte na vřeteno.

26 Džbán přikryjte víkem a otočte jím doleva, až zacvakne na místo.

27 Na víko nasadte držadlo a otočte jím doprava.

28 Na trubici nasadte násypku.

29 Do trubice vkládejte další ingredience a tlačte je dolů tlačným dílem.

### S DISKEM

30 Trn zasuněte do středu džbánu a nasadte na vřeteno.

31 Nasadte disk na horní část trnu.


32 Při plátkování by měl být plátkovací nůž nahoře.

33 Při strouhání by měly být nahoře zuby struhadla.



- 34 Džbán přikryjte víkem a otočte jím doleva, až zacvakne na místo.  
35 Na víko nasadte držadlo a otočte jím doprava.  
36 Do trubice vkládejte další ingredience a tlačte je dolů tlačným dílem.  
37 Pro uskladnění můžete jako víko používat protiskluzovou podložku.


## PÉČE A ÚDRŽBA

- 38 Vytáhněte přístroj ze zásuvky.  
39 S noži zacházejte velmi opatrně – nemanipulujte s nimi přímo, použijte nylonový čistící kartáček.  
40 Povrchy držadla mixéru očistěte jemným vlhkým hadříkem.  
41 Držadlo metly a víko džbánu otřete vlhkým hadříkem.  
42 Tyto díly neponořujte do vody, protože jsou v nich převodovky.  
43 Všechny další díly můžete umýt v ruce.  
 Tyto díly můžete umýt v myčce na nádobí.  
44 Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení.  
45 Poškození je pak pouze kosmetického rázu, čili nemělo by dojít k ovlivnění provozu přístroje.

## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

### recepty

 = hrst

 = stroužek (stroužky)

### koriandrové pesto

2  listy koriandru

2  česnek

60 g piniové oříšky


125 ml olivový olej

60 g parmazán – strouhaný

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

**Recepty naleznete na našich internetových stránkách:**




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

<b>nákresy</b>	7 nástavec na šľahaciu metlu	15 krájač
1 krytka čepele	8 šľahacia metla	16 disk
2 ovládač rýchlosti	9 nástavec na šľahanie	17 strúhadlo
⊕ spínač	10 podstavec	18 viečko
3 rukoväť	11 sekáčik	19 trubica
4 tyč	12 nádoba	20 plniaca tácka
5 nôž	13 stredový kolík	21 piest
6 horný povrch	14 protišmyková podložka	 vhodný do umývačky riadu

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

#### **DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA**

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

- 1 Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí ak sú pod dozorom/vedením a uvedomujú si s tým spojené riziká.
  - Deti sa s prístrojom nesmú hrať, ani ho používať.
  - Uchovávajú prístroj a kábel mimo dosahu detí.
-  Pri manipulácii s nožmi, vyprázdňovaní misky a čistení dávajte pozor, aby ste sa neporanili.
-  Nepri dávajte horúce tekutiny (vyššie 40°C), pretože môžu začať chrlieť vplyvom náhleho nahromadenia pary.
- 2 Nesprávne používanie spotrebiča môže viesť k poraneniu.
- 3 Spotrebič vyťahnite zo zásuvky pred zložením, rozložením alebo čistením.
- 4 Nenechávajú prístroj bez dozoru, keď je zapnutý v elektrickej sieti.
- 5 Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.
-  Rukoväť neponárajte do tekutín.
- 6 Nepoužívajte tyčový mixér v horúcom oleji – aj mierne horúci olej môže spôsobiť ťažké popáleniny.
- 7 Nepokúšajte sa drviť ľad, nepokúšajte sa sekať surové mäso, a dávajte veľký pozor na nože.
- 8 Nepoužívajte doplnky alebo vybavenie iné než tie, ktoré boli dodané.
- 9 Spotrebič nepoužívajte na iný účel než na ten, ktorý je popísaný v týchto inštrukciách.
- 10 Nepoužívajte tento spotrebič, keď je poškodený alebo má poruchu.

**použitie len pre domácnosť**



## ZAKLADANIE/ZLOŽENIE NÁSTAVCOV


- 1 Pred zakladaním alebo zložením nastavcov vytiahnite prístroj zo zásuvky.
- 2 Zatlačte koniec rukoväte do nastavca a otočte rukoväťou doprava.
- 3 Ak chcete nastavec odstrániť, otočte rukoväťou doľava a vyberte ju z nastavca.

## ZAPNUTIE

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

## OVLÁDAČ RÝCHLOSTI


- 6 Otočte ovládač rýchlosti na vami požadovanú rýchlosť (min – max).
- 7 S tyčovým mixérom používajte vysokú rýchlosť.
- 8 So šľahačom použite nízku rýchlosť na spojenie prísad, potom zmeňte na vysokú rýchlosť na miešanie.
- 9 Pri použití sekáčika použite nízku rýchlosť na hrubšie kúsky, a vyššiu rýchlosť na jemné posekanie.
- 10 Sekáčik používajte v impulzoch trvajúcich niekoľko sekúnd, inak riskujete jeho preťaženie.
- 11 S nastavcom na šľahanie používajte nízku až strednú rýchlosť – dávajte pozor, aby ste zmes neprešľahali.
- 12 S diskom používajte nízku až strednú rýchlosť.

 nastavec	maximálny čas prevádzky	oddychový čas
tyč	10 sekúnd	10 sekúnd
šľahacia metla	3 minúty	3 minúty
sekáčik	30 sekúnd	30 sekúnd
nastavec na šľahanie	90 sekúnd	90 sekúnd
disk	15 sekúnd	15 sekúnd

## TYČOVÝ MIXÉR

- 13 Vo všeobecnosti dokáže tyčový mixér urobiť všetko, čo obyčajný mixér, ale rýchlejšie a s menej riadom. Prísady môžete rozmixovať do požadovanej konzistencie v rajnici alebo nádobe, v ktorej ich budete variť.
- 14 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.
- 15 Tyčový mixér neponárajte nižšie ako je vrch rovnej trubice.
- 16 Pri používaní v horúcich tekutinách nedovoľte, aby sa nôž dotkol povrchu v uhle, inak sa môže stať, že tekutina vystrekne von z misky/rajnice/nádoby.
- 17 Nezapínajte ho, kým nie je nôž v nádobe s potravinou.
- 18 Vypnite ho pred vybratím z nádoby.

## ŠĽAHACIA METLA

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

## S NÁDOBOU

- 22 Sekáčik používajte na rozdrvenie surovín.
- 23 Nastavec na šľahanie používajte na výrobu šľahačky, vyšľahanie vajčiek, a na vyšľahanie vajec s cukrom.
- 24 Zatlačte podstavec do vrchnej časti nastavca na šľahanie/sekáčika, kým nezacvakne na miesto.
- 25 Podstavec nasuňte na kolík v strede nádoby.




- 26 Na nádobu upevnite viečko a otočte ním doľava, aby ste ho zachytili na mieste.  
27 K viečku pripevnite rukoväť a otočte ňou doprava.  
28 Na viečko pripevnite trubicu.  
29 Prísady pridávajte cez trubicu a potlačte ich nadol pomocou piestu.

### S DISKOM

- 30 Podstavec nasuňte na kolík v strede nádoby.  
31 Na vrchnú časť podstavca upevnite disk.  
32 Na krájanie musí byť na vrchu krájací nôž.  
33 Na strúhanie musia byť na vrchu strúhacie zuby.  
34 Na nádobu upevnite viečko a otočte ním doľava, aby ste ho zachytili na mieste.  
35 K viečku pripevnite rukoväť a otočte ňou doprava.  
36 Prísady pridávajte cez trubicu a potlačte ich nadol pomocou piestu.  
37 Na skladovanie môžete použiť protišmykovú podložku ako viečko.


### STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

- 38 Odpojte prístroj z elektrickej siete.  
39 Dávajte veľký pozor na nože – nedotýkajte sa ich priamo, použite nylonovú kefku na umývanie riadu.  
40 Povrch rukoväte vytrite mäkkou vlhkou handrou.  
41 Nástavec na šľahaciu metlu a viečko nádoby vytrite vlhkou handrou.  
42 Neponárajte tieto časti do tekutiny, keďže obsahujú prevodovky.  
43 Všetky ostatné súčiastky môžete umývať ručne.  
 Tieto časti môžete umývať v umývačke riadu.  
44 Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva.  
45 Prípadné poškodenie by malo byť iba kozmetické, a nemalo by ovplyvniť fungovanie prístroja.

### OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

#### recepty

 = za hrst'

 = strúčik (ov)

#### koriandrové pesto

2  koriandrové lístky

2  cesnak

60 g píniové oriešky

125 ml olivový olej

60 g parmezan, nastrúhaný

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




recepty nájdete na našej webstránke:

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

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

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

- 1 Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeżeli odbywa się to pod nadzorem / z instruktążem, oraz są świadome istniejących zagrożeń.
  - Dzieci nie powinny używać lub bawić się urządzeniem.
  - Przechowuj urządzenie i przewód zasilania w miejscu niedostępnym dla dzieci.
-  Aby uniknąć obrażeń, przy opróżnianiu miski i czyszczeniu, ostrożnie obchodź się z nożami.
-  Nie wlewaj gorącego płynu (powyżej 40°C), gwałtownie wytworzona para wodna może go wyrzucić.
- 2 Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
- 3 Przed montażem, demontażem lub czyszczeniem urządzenia, wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- 4 Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- 5 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.
-  Nie wkładaj uchwyty w ciecz.
- 6 Nie używać rozdrabniacza do gorącego oleju - olej nawet umiarkowanie gorący może spowodować poważne oparzenia.
- 7 Nie próbować kruszyć lodu, siekać surowe mięso i bardzo uważać na ostrza.
- 8 Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- 9 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- 10 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.


### **tylko do użytku domowego**

## ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE PRZYSTAWEK

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

## WŁĄCZENIE

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

<b>rysunki</b>	7 chwytacz trzepaczki	15 krajalnica
1 osłona ostrza	8 trzepaczka	16 tarcza
2 regulacja prędkości	9 ubijacz	17 tarka
⊕ wyłącznik	10 podpora	18 pokrywa
3 uchwyt	11 siekacz	19 rura
4 rozdrabniacz	12 dzbanek	20 podajnik
5 ostrze	13 wrzeciono	21 popychacz
6 górna powierzchnia	14 podkładka antypoślizgowa	 można myć w zmywarce

## REGULACJA PRĘDKOŚCI

- Obrócić urządzenie regulacji prędkości na żądaną prędkość (min – max).
- Rozdrabniacz powinien pracować z dużą prędkością.
- W przypadku trzepaczki, najpierw prędkość powinna być mała, do zamieszania składników, potem dużą do miksowania.
- Używając siekacz stosuj niskie prędkości dla grubszych kawałków i większe prędkości do drobnego siekania.
- Używać siekacza impulsowo przez kilka sekund z przerwami, inaczej ryzykuje się nadmierne rozdrobnienie żywności.
- Pracuj ubijaczem na prędkości niskiej do średniej - istnieje ewentualność nadmiernego ubicia.
- Pracując tarczą, stosuj prędkości od niskiej do średniej.

⊕ nasadka	maksymalny czas pracy	czas odpoczynku urządzenia
rozdrabniacz	10 sekund	10 sekund
trzepaczka	3 minuty	3 minuty
siekacz	30 sekund	30 sekund
ubijacz	90 sekund	90 sekund
tarcza	15 sekund	15 sekund

## ROZDRABNIACZ

- Ogólnie, rozdrabniacz może wykonywać wszystkie funkcje zwyczajnego blendera, szybciej i z łatwiejszym zmywaniem. Składniki można mieszać, ucierać na masę i puree w misce albo garnku, w którym będą gotowane.
- Obojętnie, jaki pojemnik będzie użyty, musi zostać ustawiony na stabilnej, płaskiej powierzchni i dodatkowo przytrzymany ręką, żeby nie przesuwał się na powierzchni roboczej.
- Nie należy zanurzać rozdrabniacza poniżej poziomu równoległej nasadki.
- Przy używaniu w gorącym płynie, nie dopuszczaj do działania pod kątem w stosunku do powierzchni - płyn może wytrysnąć poza miskę/garnek/pojemnik.
- Nie włączać, zanim ostrze nie znajdzie się w pojemniku z żywnością.
- Wyłączyć przed wyjęciem ostrza z pojemnika z żywnością.

## TRZEPACZKA

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

## Z DZBANKIEM

- Do rozdrabniania składników stosuj siekacz.
- Do bicia śmietany, jajek, jajek z cukrem stosuj ubijaczkę.
- Wciśnij podporę w wierzch ubijacza/siekacza aż do zatrzaśnięcia.
- Włóż podporę do środka dzbanka, na wrzeciono.
- Założ pokrywę na dzbanek i obróć ją w lewo, aby zablokować.




- 27 Załóż uchwyt na pokrywę i obróć go w prawo.  
28 Nałóż podajnik na rurę.  
29 Wkładaj składniki w rurę i przeciskaj je do dołu popychaczem.

### **Z TARCZĄ**

- 30 Włóż podporę do środka dzbanka, na wrzeciono.  
31 Nałóż tarczę na wierzch podpory.  
32 Do krojenia, ostrze do krojenia powinno być na górze.  
33 Do grubego tarcia, zęby rozdrabniacza powinny być na górze.  
34 Załóż pokrywę na dzbanek i obróć ją w lewo, aby zablokować.  
35 Załóż uchwyt na pokrywę i obróć go w prawo.  
36 Wkładaj składniki w rurę i przeciskaj je do dołu popychaczem.  
37 Do przechowania, rolę pokrywy może pełnić podkładka antypoślizgowa.


### **KONSERWACJA I OBSŁUGA**


- 38 Wyjąć wtyczkę z gniazdka.  
39 Bardzo uważać na ostrza, nie dotykać ich ręką, użyć nylonowej szczoteczki do zmywania.  
40 Powierzchnię uchwytu wytrzeć miękką wilgotną ściereczką.  
41 Wytrzeć chwytak trzepaczki i pokrywę dzbanka wilgotną szmatką.  
42 Nie zanurzać tych części, ponieważ znajdują się w nich elementy napędu.  
43 Wszystkie inne części możesz umyć ręcznie.  
 Te części można myć w zmywarce.  
44 Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia.  
45 Szkody po wyjęciu ze zmywarki mogą być tylko kosmetyczne i nie powinny wpływać na działanie urządzenia.

### **OCHRONA ŚRODOWISKA**

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

#### **przepisy kulinarne**

 = garść

 = ząbek(ki)

#### **pesto z kolendry**

2  liście kolendry

2  czosnek

60 g orzeszki pinii


125 ml oliwa z oliwek

60 g Parmezan, starty

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>**

<b>crteži</b>	7 držač metlice	15 umetak za sječenje na kriške
1 zaštitnik sječiva	8 metlica	16 disk
2 regulator kontrole brzine	9 nastavak za kremu	17 umetak za ribanje
⊕ prekidač	10 nosač	18 poklopac
3 ručka	11 rezač	19 cijev za umetanje sastojaka
4 štapni dio	12 vrč	20 plitica za umetanje hrane
5 sječivo	13 osovina	21 potiskivač
6 gornja površina	14 neklizajuće postolje	 prikladno za pranje u perilici

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

### VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

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

### **isključivo za kućnu uporabu**

#### STAVLJANJE/UKLANJANJE DODATAKA

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




## UKLJUČENJE

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

## REGULATOR KONTROLE BRZINE


- 6 Okrenite regulator kontrole brzine na željenu brzinu (min – max).
- 7 Koristite veću brzinu sa štapnim mikserom.
- 8 Pomoću metlice za tučenje, koristite niću brzinu za dodavanje u smjesu, zatim promijenite na višu brzinu za miješanje.
- 9 Za rezanje, koristite nižu brzinu za krupnije rezanje, a višu brzinu za sitnije rezanje.
- 10 Koristite rezač na mahove od nekoliko sekundi, u suprotnom se izlažete opasnosti od pretjeranog rada.
- 11 S nastavkom za kremu radite niskom ili srednjom brzinom; pazite da ne miješate previše.
- 12 S diskom radite niskom ili srednjom brzinom.

 nastavak	maksimalno vrijeme rada	vrijeme mirovanja
štapni dio	10 sekundi	10 sekundi
metlica	3 minuta	3 minuta
rezač	30 sekundi	30 sekundi
nastavak za kremu	90 sekundi	90 sekundi
disk	15 sekundi	15 sekundi

## ŠTAPNI MIKSER

- 13 Općenito, štapni mikser može raditi sve što normalni blender može raditi, ali brže te zahtijeva manje pranja. Možete miješati, napraviti pulpu ili pire od sastojaka u loncu ili zdjeli u kojoj ćete ih kuhati.
- 14 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.
- 15 Ne uranjajte štapni mikser preko vrha paralelno postavljene cijevi.
- 16 Kad ga koristite s vrućim tekućinama, pazite da sječivo ne uroni na površinu pod kutom, jer možete isprskati tekućinu izvan zdjele/posude.
- 17 Ne uključujte uređaj dok sječivo nije u posudi s hranom.
- 18 Isključite uređaj prije podizanja oštrice is posude s hranom.

## METLICA ZA TUČENJE

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

## RAD S VRČEM


- 22 Koristite sjeckalicu za usitnjavanje sastojaka.
- 23 Koristite nastavak za kremu za zgušnjavanje krema, tučenje jaja i mućenje jaja i šećera.
- 24 Gurnite nosač na vrh nastavka za kremu/rezača dok ne sjedne na mjesto uz klik.
- 25 Spustite nosač na centar vrča preko osovine.
- 26 Postavite poklopac na vrč i okrenite ga ulijevo, kako bi se blokirao u mjestu.
- 27 Postavite ručku na poklopac i okrenite je udesno.
- 28 Postavite pliticu na cijev za umetanje sastojaka..
- 29 Dodajte sastojke kroz cijev za umetanje sastojaka i gurnite ih dolje uz pomoć potiskivača.

## S DISKOM

- 30 Spustite nosač na centar vrča preko osovine.
- 31 Postavite disk na vrh nosača.

- 32 Za sjeckanje, sječivo za sjeckanje mora biti na vrhu.  
33 Za ribanje, zupci za ribanje moraju biti na vrhu.  
34 Postavite poklopac na vrč i okrenite ga ulijevo, kako bi se blokirao u mjestu.  
35 Postavite ručku na poklopac i okrenite je udesno.  
36 Dodajte sastojke kroz cijev za umetanje sastojaka i gurnite ih dolje uz pomoć potiskivača.  
37 Za čuvanje, možete koristiti neklizajuće postolje kao poklopac.





## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- 38 Isključite uređaj.  
39 Pazite s oštricama – nemojte s njima rukovati direktno, koristite najlonsku četku za pranje.  
40 Obrišite površine mekom mokrom krpom.  
41 Obrišite držač metlice i poklopac vrča vlažnom krpom.  
42 Nemojte uranjati ove dijelove jer sadrže reduktore.  
43 Možete ručno oprati sve druge dijelove.  
 Te dijelove možete prati u perilici.  
44 Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine.  
45 Oštećenje treba biti samo kozmetičko i ne treba utjecati na rad uređaja.






## ZAŠTITA OKOLIŠA

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

### recepti

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

### umak od rajčice s komadićima

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




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

recepti su dostupni na našoj web stranici  
<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

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

## **POMEMBNA VAROVALA**

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

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

### **samo za gospodinjsko uporabo**

## **NAMESTITEV/ODSTRANJEVANJE PRIKLJUČKOV**

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


## **VKLOP**

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

## **NASTAVITEV HITROSTI**

- 6 Nastavitev hitrosti zavrtite na zeleno hitrost (min – max).
- 7 S paličnim delom uporabite veliko hitrost.
- 8 Pri metlici najprej uporabite nizko hitrost, da zmešate sestavine, potem pa preklopite na veliko hitrost za stepanje.



<b>risbe</b>	8 metlica	17 strgalnik
1 varovalo noža	9 stepalnik	18 pokrov
2 nastavev hitrosti	10 podpora	19 cev
⊕ stikalo	11 sekljalnik	20 podajalnik
3 ročaj	12 vrč	21 potiskalnik
4 palični del	13 nastavek	 primerno za pomivanje v pomivalnem stroju
5 nož	14 nedrseči podstavek	
6 zgornja stran	15 rezalnik	
7 držalo metlice	16 kolut	

- 9 Pri sekljalniku uporabite manjšo hitrost za bolj grobo, veliko pa za bolj fino sekljanje.  
 10 Sekljalniki uporabljajte z nekajsekundnimi vklopi, saj lahko sicer s sekljanjem pretiravate.  
 11 Stepalnik uporabljajte pri nizki do srednji hitrosti – pazite, da hrane ne boste obdelali preveč.  
 12 Kolut uporabljajte pri nizki do srednji hitrosti.

⊕ <b>nastavek</b>	<b>najdaljši čas delovanja</b>	<b>čas mirovanja</b>
palični del	10 sekund	10 sekund
metlica	3 minute	3 minute
sekljalnik	30 sekund	30 sekund
stepalnik	90 sekund	90 sekund
kolut	15 sekund	15 sekund

## 👁️ PALIČNI DEL

- 13 S paličnim delom lahko običajno storite vse, kar lahko storite z mešalnikom, le hitreje in z manj pranja posode. Sestavine lahko premešate ali pasirate kar v posodi, v kateri jih boste skuhalo.  
 14 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.  
 15 Paličnega dela ne potopite več kot do vrha cevi z vzporednimi stranicami.  
 16 Kadar ga uporabljate v vročih tekočinah, ne pustite, da bi se nož dvignil nad gladilno, saj lahko pride do brizganja tekočine iz posode.  
 17 Naprave ne vključite, dokler ni v posodi s hrano.  
 18 Napravo izključite, preden nož dvignete iz posode s hrano.

## 👁️ METLICA

- 19 Palični del na splošno uporabljajte za zamenjavo mešalnika, metlico pa za zamenjavo običajne ročne metlice, le da namesto vas dela ročaj.  
 20 Metlico potisnite v spodnji del držala za metlico.  
 21 Metlico odstranite tako, da jo preprosto potegnete iz spodnjega dela držala metlice.  
 \* Metlice ne potopite globlje kot do dna držala metlice.

## 👉 Z VRČEM

- 22 Sekljalniki uporabite za drobljenje sestavin.  
 23 Stepalnik uporabite za stepanje smetane in jajc ter za stepanje zmesi jajc in sladkorja.  
 24 Podporo potisnite na vrh stepalnika/sekljalnika, da se zaskoči na mesto.  
 25 Podporo spustite v središče vrča na nastavek.  
 26 Pokrov namestite na vrč in ga zavrtite v levo, da ga zaklenete na mesto.  
 27 Ročaj namestite na pokrov in ga zavrtite v desno.  
 28 Podajalnik namestite na cev.  
 29 Skozi cev dodajajte sestavine in jih s potiskalnikom potisnite po cevi navzdol.


## 👉 S KOLUTOM

- 30 Podporo spustite v središče vrča na nastavek.  
 31 Kolut namestite na vrh podpore.  
 32 Kadar režete, mora biti rezilo za rezanje zgoraj.



- 33 Kadar strgate, morajo biti strgalni zobje zgoraj.  
34 Pokrov namestite na vrč in ga zavrtite v levo, da ga zaklenete na mesto.  
35 Ročaj namestite na pokrov in ga zavrtite v desno.  
36 Skozi cev dodajajte sestavine in jih s potiskalnikom potisnite po cevi navzdol.  
37 Za shranjevanje lahko kot pokrov uporabite nedrseči podstavek.

## NEGA IN VZDRŽEVANJE


- 38 Napravo odklopite.  
39 Z noži ravnajte izredno previdno – ne dotikajte se jih neposredno, pri pomivanju uporabite najlonsko krtačo.  
40 Površine ročaja obrišite z mehko vlažno krpo.  
41 Držalo metlice in pokrov vrča obrišite z vlažno krpo.  
42 Teh delov ne potaplajte v vodo, saj je v njih menjalnik.  
43 Vse ostale dele lahko ročno pomijete.  
 Te dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.  
44 Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin.  
45 Morebitne poškodbe bodo vplivale samo na videz in ne na delovanje naprave.

## ZAŠČITA OKOLJA

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

### recepti

 = za dlan

 = stroki

### koriandrov pesto

2  listi koriandra

2  česen

60 g pinjole


125 ml oljčno olje

60 g parmezan, nariban

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

recepti so na voljo na našem spletnem mestu:




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

<b>σχέδια</b>	7 βάση χτυπητηριού	15 εξάρτημα κοπής σε φέτες
1 προστατευτικό λεπίδας	8 χτυπητήρι	16 δίσκος
2 χειριστήριο ταχύτητας	9 εξάρτημα χτυπήματος	17 εξάρτημα τριψίματος
⊕ διακόπτης	10 έδρανο	18 καπάκι
3 χειρολαβή	11 κόπτης	19 σωλήνας
4 ράβδος	12 κανάτα	20 δίσκος τροφοδοσίας
5 λεπίδα	13 άξονας	21 πιεστήρας
6 πάνω επιφάνεια	14 αντιολισθητική βάση	 πλένεται σε πλυντήριο πιάτων

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

 **ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

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

**αποκλειστικά για οικιακή χρήση**



## ▲ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ/ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

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

## 👁 ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

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

## 👁 ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

- 6 Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας στην επιθυμητή ταχύτητα (min – max).
- 7 Χρησιμοποιήστε υψηλή ταχύτητα με τη ράβδο.
- 8 Με το χτυπητήριο, χρησιμοποιήστε χαμηλή ταχύτητα στην αρχή και κατόπιν υψηλή ταχύτητα για την ανάμειξη.
- 9 Με τον κόπτη, να χρησιμοποιείτε χαμηλή ταχύτητα για πιο χοντρή κοπή και υψηλή ταχύτητα για ψιλοκόψιμο.
- 10 Χρησιμοποιήστε τον κόπτη με διακεκομμένες κινήσεις για μερικά δευτερόλεπτα, διαφορετικά μπορεί να υπερθερμανθεί.
- 11 Με το εξάρτημα χτυπήματος να χρησιμοποιείτε χαμηλή έως μεσαία ταχύτητα – με προσοχή για να μη χτυπήσετε παραπάνω τα υλικά.
- 12 Με τον δίσκο να χρησιμοποιείτε χαμηλή έως μεσαία ταχύτητα.

⊕ εξάρτημα	μέγιστος χρόνος λειτουργίας	χρόνος αναμονής
ράβδος	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα
χτυπητήριο	3 λεπτά	3 λεπτά
κόπτης	30 δευτερόλεπτα	30 δευτερόλεπτα
εξάρτημα χτυπήματος	90 δευτερόλεπτα	90 δευτερόλεπτα
δίσκος	15 δευτερόλεπτα	15 δευτερόλεπτα

## 👁 Η ΡΑΒΔΟΣ

- 13 Σε γενικές γραμμές, η ράβδος μπορεί να κάνει οτιδήποτε κάνει και ένα τυπικό μπλέντερ, αλλά γρηγορότερα και με λιγότερο πλύσιμο. Μπορείτε να ψιλοκόψετε, να αναμείξετε ή να πολτοποιήσετε συστατικά σε μια λεκάνη ή το μπολ όπου θα ετοιμάσετε το φαγητό.
- 14 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.
- 15 Μη βυθίσετε τη ράβδο παραπάνω από το επάνω μέρος στον σωλήνα της παράλληλης πλευράς.
- 16 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.
- 17 Μην ενεργοποιείτε τη ράβδο εάν η λεπίδα δεν βρίσκεται εντελώς μέσα στο σκεύος φαγητού.
- 18 Απενεργοποιήστε τη ράβδο προτού την αφαιρέσετε από το σκεύος φαγητού.

## 👁 ΤΟ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙ

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


## ΜΕ ΤΗΝ ΚΑΝΑΤΑ

- 22 Χρησιμοποιήστε τον κόπτη για κονιοροποίηση συστατικών.
- 23 Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα χτυπήματος για πήξιμο της κρέμας γάλακτος, χτύπημα αβγών και παρασκευή μαρέγκας.
- 24 Σπρώξτε το έδρανο μέσα στο πάνω τμήμα του εξαρτήματος χτυπήματος/κόπτη μέχρι να κουμπώσει.
- 25 Τοποθετήστε το έδρανο στο κέντρο της κανάτας, πάνω από τον άξονα.
- 26 Τοποθετήστε το καπάκι στην κανάτα, και στρέψτε το προς τα αριστερά για να το κουμπώσετε.
- 27 Τοποθετήστε την χειρολαβή στο καπάκι, και στρέψτε την προς τα δεξιά.
- 28 Τοποθετήστε τον δίσκο μέσα στο σωλήνα.
- 29 Προσθέστε συστατικά μέσα από τον σωλήνα, και σπρώξτε τα προς τα κάτω με τον πιεστήρα.

## ΜΕ ΤΟΝ ΔΙΣΚΟ

- 30 Τοποθετήστε το έδρανο στο κέντρο της κανάτας, πάνω από τον άξονα.
- 31 Τοποθετήστε τον δίσκο στο επάνω τμήμα του εδράνου.
- 32 Για κοπή σε φέτες, η λεπίδα κοπής σε φέτες πρέπει να είναι από πάνω.
- 33 Για τρίψιμο, η οδόντωση τριψίματος πρέπει να είναι από πάνω.
- 34 Τοποθετήστε το καπάκι στην κανάτα, και στρέψτε το προς τα αριστερά για να το κουμπώσετε.
- 35 Τοποθετήστε την χειρολαβή στο καπάκι, και στρέψτε την προς τα δεξιά.
- 36 Προσθέστε συστατικά μέσα από τον σωλήνα, και σπρώξτε τα προς τα κάτω με τον πιεστήρα.
- 37 Για την αποθήκευση, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την αντιολισθητική βάση ως καπάκι.

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- 38 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- 39 Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με τις λεπίδες – μην την κρατάτε απευθείας, χρησιμοποιήστε μια νάιλον βούρτσα καθαρισμού.
- 40 Σκουπίστε τις επιφάνειες της χειρολαβής με ένα μαλακό βρεγμένο πανί.
- 41 Σκουπίστε τη βάση χτυπητηριού και το καπάκι της κανάτας με ένα βρεγμένο πανί.
- 42 Μη βυθίζετε σε υγρά αυτά τα εξαρτήματα γιατί περιέχουν γρανάζια.
- 43 Τα υπόλοιπα εξαρτήματα μπορείτε να τα πλύνετε στο χέρι.
-  Μπορείτε, αν θέλετε, να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.
- 44 Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα.
- 45 Εάν προκληθεί φθορά στα εξαρτήματα από το πλυντήριο πιάτων, θα είναι στην εξωτερική τους εμφάνιση μόνο, δεν θα επηρεαστεί η λειτουργία της συσκευής.


## ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

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

### συνταγές

 = κουταλιά της σούπας (15 ml)


 = σκελίδα (εξ)


 = κουταλάκι του γλυκού (5 ml)

### γλυκόξινη σάλτσα

2 μικρό κομμάτι πιπερόριζα, ξεφλουδισμένη

2 ασκαλώνια

1  σκόρδο

2  ξύδι από λευκό κρασί

1  σάλτσα σόγιας

1  μουστάρδα

1  πολτός τομάτας




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

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

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

### **FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK**

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

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


#### **csak háztartási használatra**

### **TARTOZÉKOK ILLESZTÉSE/ELTÁVOLÍTÁSA**

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

### **BEKAPCSOLÁS**

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

<b>rajzok</b>	7 habverő tartó	15 szeletelő
1 élvédő	8 habverő	16 lemez
2 sebességszabályozó	9 krémfelverő	17 reszelő
⊕ kapcsoló	10 tartó	18 fedél
3 fogantyú	11 aprító	19 cső
4 mixerrúd	12 tartály	20 adagolótálca
5 kés	13 tengely	21 nyomórúd
6 felső felület	14 csúszásmentes alap	 mosogatógépben mosható

## A SEBESSÉGSZABÁLYOZÓK

- Állítsa a sebességszabályozót a kívánt sebességre (min – max).
- A mixerrúd használatakor magas sebességet alkalmazzon.
- Habverő használatakor alacsony sebességen vegyítse a keveréket, majd a keveréshez kapcsoljon magas sebességre.
- Az aprítóval használjon alacsony sebességet a durva aprításhoz, és magas sebességet a finom aprításhoz.
- Néhány másodperces megszakításokkal használja az aprítót, különben túlterhelheti.
- A krémfelverőt alacsony vagy közepes fokozaton használja – ügyeljen rá, hogy ne verje túl a krémet.
- A lemezzel használja a készüléket alacsony vagy közepes fokozaton.

⊕ <b>toldalék</b>	<b>maximális üzemidő</b>	<b>pihenési idő</b>
mixerrúd	10 másodperc	10 másodperc
habverő	3 perc	3 perc
aprító	30 másodperc	30 másodperc
krémfelverő	90 másodperc	90 másodperc
lemez	15 másodperc	15 másodperc

## A MIXERRÚD

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

## A HABVERŐ

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

## TARTÁLYAL

- A hozzávalók összetörésére használja az aprítót.
- A krém sűrítésére, a tojások felverésére és a tojások és cukor habosra verésére használja a krémfelverőt.
- Nyomja a tartót a krémfelverő/aprító tetejébe, amíg a helyére nem kattán.



- 25 Engedje le a tartót a tartály közepére a tengely felett.  
26 Illessze a fedelet a tartály tetejére, majd balra fordítva zárja a helyére.  
27 Illessze a fogantyút a fedélre, és fordítsa jobbra.  
28 Illessze a tálcát a csóbe.  
29 A csövön keresztül rakja be az összes hozzávalót, majd a nyomórúddal nyomja le azokat.

### **A LEMEZZEL**

- 30 Engedje le a tartót a tartály közepére a tengely felett.  
31 Illessze a lemezt a tartó tetejére.  
32 Szeleteléshez a szeletelő pengéknek kell felül lenniük.  
33 Reszeléshez a reszelő fogaknak kell felül lenniük.  
34 Illessze a fedelet a tartály tetejére, majd balra fordítva zárja a helyére.  
35 Illessze a fogantyút a fedélre, és fordítsa jobbra.  
36 A csövön keresztül rakja be az összes hozzávalót, majd a nyomórúddal nyomja le azokat.  
37 Tároláshoz használhatja a csúszásmentes alapot fedőként.

### **ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS**

- 38 Húzza ki a készüléket az aljzatból.  
39 Óvatosan bánjon a késekkel – ne érjen hozzájuk közvetlenül, használjon műanyag kefé.  
40 Finom, nedves ruhával törölje át a fogantyú felületét.  
41 Törölje át nedves ruhával a habverő tartót és a kehelyfedőt.  
42 Ne merítse vízbe ezeket az alkatrészeket, mert fogaskerekes hajtómű található bennük.  
43 Minden más alkatrészt kézzel moshat el.


 Ezek az elemek mosogatógépben is moshatók.

- 44 A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak.  
45 A kopás csak a külső részt érinti, és nem befolyásolja a készülék működését.

### **KÖRNYEZETVÉDELEM**

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

#### **receptek**

 = maroknyi

 = gerezd

#### **koriander pesztó**

2  koriander levelek

2  fokhagyma

60 g fenyőmagok

125 ml olívaolaj

60 g reszelt parmezán


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

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

**recepteket weboldalunkon talál:**

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



<b>çizimler</b>	7 çırpıcı yuvası	15 dilimleme aparatı
1 bıçak muhafazası	8 çırpıcı	16 disk
2 hız kontrolü	9 krema aparatı	17 rende
⊕ şalter	10 destek	18 kapak
3 sap	11 doğrayıcı	19 kanal
4 blender ayağı	12 sürahi	20 besleme tepsi
5 bıçak	13 şaft	21 itme aparatı
6 üst yüzey	14 kaymaz taban	 bulaşık makinesinde yıkanabilir

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

### ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

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

### sadece ev içi kullanım

### EKLENTİLERİ TAKMA/ÇIKARMA

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

### CİHAZI ÇALIŞTIRMA

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



## 👁 HIZ KUMANDASI

- 6 Hız kumandasını istediğiniz hıza çevirin (min – max).
- 7 Blender ayağını, yüksek hızda çalıştırın.
- 8 Çırpıcı ile çalışırken, karışımı bütünleştirmek için düşük hızı tercih edin, ardından karıştırmak için yüksek hıza geçin.
- 9 Doğrayıcıyla kaba, iri taneli doğrama elde etmek için düşük hız ve ince, küçük taneli doğrama elde etmek için yüksek hız kullanın.
- 10 Doğrayıcıyı, fasıllı olarak birkaç saniye boyunca çalıştırın, aksi takdirde yiyeceği aşırı işleme tehlikesi doğar.
- 11 Krema aparatını düşük ila orta hız arasında kullanın – malzemeyi aşırı işlememeye dikkat edin.
- 12 Diski düşük ila orta hız arasında kullanın.

⌚ aparat	azami çalışma süresi	dinlenme süresi
blender ayağı	10 saniye	10 saniye
çırpıcı	3 dakika	3 dakika
doğrayıcı	30 saniye	30 saniye
krema aparatı	90 saniye	90 saniye
disk	15 saniye	15 saniye

## 👁 BLENDER AYAĞI

- 13 Genelde blender ayağı, normal bir blenderin yapabileceği her şeyi yapabilir, ancak daha hızlıdır ve daha az bulaşık çıkarır. Malzemeleri, pişireceğiniz tencere veya kasenin içinde karıştırılabilir, çırpabilir veya ezebilirsiniz.
- 14 Hangi kabı kullanırsanız kullanın, kabın sağlam ve düz bir yüzey üzerinde olmasına dikkat edin ve kabı, çalışma tezgahının üzerinde hareket etmemesi için serbest elinizle destekleyin.
- 15 Blender ayağını, paralel kenarlı borunun üst kısmı diğer tarafa geçecek şekilde sıvıya daldırmayın.
- 16 Cihazı sıcak sıvılarda kullanırken, bıçağın yüzeye eğimle temas etmesine izin vermeyin, kase/ tencere/kap dışına sıvı sıçratabilirsiniz.
- 17 Cihazı, bıçak yiyecek kabının içine tamamen girene dek çalıştırmayın.
- 18 Bıçağı yiyecek kabından çıkarmadan önce cihazı kapatın.

## 👁 ÇIRPICI

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


## 👁 SÜRAHİ İLE

- 22 Malzemeleri ezerek toz veya sıvı haline getirmek için doğrayıcıyı kullanın.
- 23 Kremayı koyulaştırmak, yumurtaları çırpmak ve şekerle kremayı birlikte çırparak krema kıvamına getirmek için krema aparatını kullanın.
- 24 Destek parçasını krema aparatı/doğrayıcının üst kısmına, bir tıklama sesiyle yerine oturana dek itin.
- 25 Desteği sürahinin ortasına, milin üzerine yerleştirin.
- 26 Kapağı sürahiye takın ve yerine kilitlemek için sola doğru çevirin.
- 27 Sapı kapağa takın ve sağa doğru çevirin.
- 28 Tepsiyi kanala takın.
- 29 Kanal yoluyla malzemeleri ekleyin ve onları itme aparatı ile aşağı doğru bastırın.

## DİSK İLE

- 30 Desteği sürahinin ortasına, milin üzerine yerleştirin.
- 31 Diski destek parçasının üst kısmına takın.
- 32 Dilimleme yapmak için, dilimleme bıçağı takılı olmalıdır.
- 33 Rendeleme yapmak için, rendeleme dişi takılı olmalıdır.
- 34 Kapağı sürahiye takın ve yerine kilitlemek için sola doğru çevirin.
- 35 Sapı kapağa takın ve sağa doğru çevirin.
- 36 Kanal yoluyla malzemeleri ekleyin ve onları itme aparatı ile aşağı doğru bastırın.
- 37 İşlem gören malzemeyi saklamak için, kaymaz tabanı bir kapak olarak kullanabilirsiniz.

## TEMİZLİK VE BAKIM

- 38 Cihazın fişini prizden çekin.
- 39 Bıçaklara çok dikkat edin; onlarla asla doğrudan bir işlem yapmayın, naylon bir bulaşık fırçası kullanın.
- 40 Sapın yüzeyini yumuşak, nemli bir bezle silin.
- 41 Çırpıcı yuvasını ve sürahi kapağını nemli bir bezle silin.
- 42 İçlerinde dişli kutuları bulunduğu için, bu parçaları suya daldırmayın.
- 43 Diğer tüm parçaları elde yıkayabilirsiniz.
-  Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.
- 44 Bulaşık makinesinin içindeki sert koşullar, yüzey cilalarına zarar verebilir.
- 45 Dış görünüşlerinde hasar olabilir, ancak cihazın işletimi bundan etkilenmez.

## ÇEVRE KORUMA

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

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır


Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız


Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.


### yemek tarifleri

 = bir avuç

 = sarımsak dişi (dişleri)

### kişnişli pesto

2  kişniş yaprakları

2  sarımsak

60 g çam fıstığı

125 ml zeytinyağı

60 g Parmesan, rendelenmiş

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 poate fi folosit de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate/instruite și înțeleg pericolele la care se supun.
  - Copiii nu trebuie să folosească sau să se joace cu aparatul.
  - Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor.
-  Pentru a evita rănirea, fiți precauți atunci când manevrați lamele, goliți vasul și curățați aparatul.
-  Nu adăugați lichide fierbinți (peste 40°C), acestea s-ar putea să stropescă din cauza aburilor.
- 2 Utilizarea incorectă a aparatului poate produce leziuni.
- 3 Scoateți aparatul din priză înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- 4 Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.
- 5 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidente.
-  Nu introduceți mânerul în lichid.
  - 6 Nu utilizați axul în ulei fierbinte – chiar și uleiul doar puțin fierbinte poate cauza arsuri grave.
  - 7 Nu încercați să spargeți gheață, nu încercați să tăiați carne crudă și aveți grijă la lame.
  - 8 Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
  - 9 Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
  - 10 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

### **exclusiv pentru uz casnic**

## **MONTAREA/DEMONTAREA ACCESORIILOR**


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

## **PORNIRE**


- 4 Băgați întrerupătorul în priză.
- 5 Apăsăți butonul pentru a porni motorul, eliberați-l pentru a-l opri.

## **CONTROLUL VITEZEI**

- 6 Reglați comanda de control al vitezei la viteza pe care o doriți (min – max).
- 7 Pentru ax, folosiți cea mai mare viteză.
- 8 Pentru tel, folosiți viteză mică, pentru a încorpora amestecul, apoi comutați pe viteză mare, pentru a amesteca.
- 9 Pentru tocător, folosiți viteză mică pentru bucăți mari, și viteza mare pentru bucăți mici.
- 10 Folosiți tocătorul în ture de câteva secunde, altfel riscați să tocați prea tare.

<b>schite</b>	7 suport tel	16 disc
1 apărătoare lamă	8 tel	17 răzătoare
2 comandă de control al vitezei	9 separator	18 capac
⊕ buton	10 suport	19 tub
3 mâner	11 tocător	20 tavă de alimentare
4 ax	12 vas	21 mâner de apăsare
5 lamă	13 ax	 se poate spăla în mașina de spălat vase
6 suprafața de sus	14 suport anti-alunecare	
	15 feliator	

- 11 Folosiți treapta de viteză mică spre medie cu separatorul – aveți grijă să nu procesați excesiv.  
 12 Folosiți treapta de viteză medie spre mare cu discul.

 <b>accesoriu</b>	<b> timp maxim de operare</b>	<b> timp repaus</b>
ax	10 secunde	10 secunde
tel	3 minute	3 minute
tocător	30 secunde	30 secunde
separator	90 secunde	90 secunde
disc	15 secunde	15 secunde

### **AXUL**

- 13 În general, axul poate face tot ceea ce poate face un blender normal, însă mai rapid, și necesitând spălare mai facilă. Puteți amesteca, scoate pulpa sau face piure din ingrediente, din cratița sau bolul în care le veți găti.  
 14 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.  
 15 Nu introduceți axul prin partea superioară a tubului plasat lateral paralel.  
 16 Atunci când utilizați axul în lichide fierbinți, nu lăsați lama să atingă suprafața, deoarece riscați să pulverizați lichid în afara bolului/tigăii/recipientului.  
 17 Nu porniți aparatul până când lama nu se află în interiorul recipientului pentru alimente.  
 18 Opriți aparatul înainte de a ridica lama de pe recipientul pentru alimente.

### **TELUL**

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

### **CU VASUL**

- 22 Folosiți tocătorul pentru a pulveriza ingredientele.  
 23 Folosiți telul pentru a face frișcă, a bate ouă și a bate ouă cu zahăr.  
 24 Împingeți suportul în partea de sus a separatorului/tocătorului până când se fixează printr-un clic.  
 25 Coborâți suportul pe centrul vasului, peste ax.  
 26 Montați capacul pe vas și rotiți-l înspre stânga, până când se fixează printr-un clic.  
 27 Montați mânerul pe capac și rotiți-l înspre dreapta.  
 28 Introduceți tava în tub.  
 29 Adăugați ingredientele prin tub și împingeți-le cu mânerul de apăsare.


### **CU DISC**

- 30 Coborâți suportul pe centrul vasului, peste ax.  
 31 Montați discul în partea de sus a suportului.  
 32 Pentru feliere, lama de feliere trebuie să fie deasupra.



- 33 Pentru răzuire, dintele de răzuire trebuie să fie deasupra.  
34 Montați capacul pe vas și rotiți-l înspre stânga, până când se fixează printr-un clic.  
35 Montați mânerul pe capac și rotiți-l înspre dreapta.  
36 Adăugați ingredientele prin tub și împingeți-le cu mânerul de apăsare.  
37 Pentru depozitare, puteți folosi suportul anti-alunecare drept capac.

## ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

- 38 Scoateți aparatul din priză.  
39 Fiți foarte atenți cu lamele - nu le manevrați direct, folosiți o perie din nailon.  
40 Ștergeți suprafețele mânerului cu o cârpă ușor umedă.  
41 Ștergeți suportul pentru tel și capacul vasului cu o cârpă umedă.  
42 Nu introduceți aceste componente în lichid, deoarece conțin cutii de viteze.  
43 Puteți spăla de mână toate celelalte componente.  
 Puteți spăla aceste componente în mașina de spălat vase.  
44 Mediul extrem din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta suprafețele.  
45 Va fi afectat doar aspectul acestora, nu va fi afectată funcționarea aparatului.

## PROTEJAREA MEDIULUI

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

### rețete

 = un pumn

 = cățel/căței

### pesto de coriandru

2  frunze de coriandru

2  usturoi

60 g semințe de pin

125 ml ulei de măsline


60 g Parmezan, ras

Procesați 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>

<b>илюстрации</b>	9 приставка за разбиване на сметана	16 диск
1 предпазител на ножчета	10 опора	17 приставка за настъргване
2 контрол на скоростта	11 приставка за надробвяване	18 капак
⊕ превключвател	12 кана	19 тръба
3 дръжка	13 шпиндел	20 тавичка
4 приставка за пасиране	14 неплъзгаща се основа	21 избутвач
5 острие	15 приставка за нарязване на шайби	 пригоден за миене в съдомиялна машина
6 горна плоскост		
7 държач на телта за разбиване		
8 тел за разбиване		

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

### **ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ**

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

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

**само за домашна употреба**



## ▲ ПОСТАВЯНЕ/СВАЛЯНЕ НА ПРИСТАВКИ

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

## 👁 ВКЛЮЧВАНЕ

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

## 👁 КОНТРОЛ НА СКОРОСТТА

- 6 Завъртете контрола на скоростта до желаната скорост (min – max).
- 7 Използвайте висока скорост с приставката за пасиране.
- 8 С телта за разбиване използвайте ниска скорост, за да уеднаквите сместа, после я сменете с висока скорост за смесването.
- 9 При приставката за надробвяване използвайте бавната скорост за по-едро надробвяване, а бързата скорост – за фино надробвяване.
- 10 Използвайте приставката за надробвяване на импулси от по няколко секунди, иначе рискувате да я претоварите.
- 11 Скоростта на приставката за разбиване на сметана трябва да бъде от ниска до средна – внимавайте да не се стигне до претоварване.
- 12 Скоростта на диска трябва да бъде от ниска до средна.

⌚ приставка	максимално време за работа	почивка
приставка за пасиране	10 секунди	10 секунди
тел за разбиване	3 минути	3 минути
приставка за надробвяване	30 секунди	30 секунди
приставка за разбиване на сметана	90 секунди	90 секунди
диск	15 секунди	15 секунди

## 👁 РЪКОХВАТКАТА

- 13 Принципно, приставката за пасиране може да върши всичко, което може да прави един обикновен пасатор, но по-бързо и с по-малко миене. Можете да смесвате, смилате или пюрирате съставките в тигана или в купата, в които ще ги готвите.
- 14 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.
- 15 Не потапяйте приставката за пасиране над горната част на тръбата с успоредните страни.
- 16 Когато я използвате в горещи течности, не позволявайте острието да удря повърхността под ъгъл, понеже може да разпръснете течност извън купата/тавата/съда.
- 17 Не включвайте, докато острието не е вътре в съда за храната.
- 18 Изключете, преди да повдигнете острието от съда за храната.

## 👁 ТЕЛТА ЗА РАЗБИВАНЕ

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




## С КАНАТА

- 22 Използвайте приставката за надробвяване за фино смилане на съставките.
- 23 Използвайте накрайника за разбиване на сметана, за да сгъстите сметана, да разбийете яйца и да разбийете смес от яйца и захар.
- 24 Натиснете опората към горната част на приставката за разбиване на сметана/приставката за надробвяване, докато не щракне на място.
- 25 Поставете долу опората в центъра на каната върху шпиндела.
- 26 Поставете плътно капака в каната и го завъртете наляво, за да го заключите на място.
- 27 Поставете плътно дръжката в капака и я завъртете надясно.
- 28 Поставете плътно тавичката в тръбата.
- 29 Добавете продукти в тръбата и ги натиснете надолу чрез избутвача.

## С ДИСКА

- 30 Поставете долу опората в центъра на каната върху шпиндела.
- 31 Поставете плътно диска в горната част на опората.
- 32 За нарязване на шайби, острието за нарязване на шайби трябва да е отгоре.
- 33 За едро настъргване, зъбците трябва да са отгоре.
- 34 Поставете плътно капака в каната и го завъртете наляво, за да го заключите на място.
- 35 Поставете плътно дръжката в капака и я завъртете надясно.
- 36 Добавете продукти в тръбата и ги натиснете надолу чрез избутвача.
- 37 При съхранението можете да използвате неплъзгащата се основа като капак.


## ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

- 38 Изключете уреда от захранването.
- 39 Много внимавайте с остриетата – не работете директно с тях, използвайте найлонова почистваща четка.
- 40 Избършете повърхностите на дръжката с мека влажна кърпа.
- 41 Избършете държача на телта за разбиване и капака на каната с влажна кърпа.
- 42 Не потапяйте тези части, тъй като съдържат скоростни кутии.
- 43 Всички други части могат да се измият на ръка.
-  Можете да измиете тези части в съдомиялни машина.
- 44 Екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите.
- 45 Могат да се получат само козметични наранявания, които няма да повлияят върху работата на уреда.

## ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

### рецепти

 = шепа

 = скилидка(и)

#### песто с кориандър

2  листа от кориандър

2  чесън

60 g борови ядки

125 ml зехтин

60 g Пармезан, настърган




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

рецепти има на нашата веб страница: <http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

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

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

Follow basic safety precautions, including:

- 1 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
  - Children must not use or play with the appliance.
  - Keep the appliance and cable out of reach of children.
-  To avoid injury, take care handling the blades, emptying the bowl, and cleaning.
-  Don't add hot liquid (over 40°C), as it may be ejected due to sudden steaming.
- 2 Misuse of the appliance may cause injury.
- 3 Unplug the appliance before assembly, disassembly, or cleaning.
- 4 Don't leave the appliance unattended while plugged in.
- 5 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.
-  Don't put the handle in liquid.
  - 6 Don't use the wand in hot oil – even moderately hot oil can cause a nasty burn.
  - 7 Don't try to chip ice, don't try to chop raw meat, and take great care with the blades.
  - 8 Don't fit an attachment or accessory other than those we supply.
  - 9 Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
  - 10 Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.

### **household use only**

## **FITTING/REMOVING ATTACHMENTS**


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

## **SWITCH ON**

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

## **SPEED CONTROL**

- 6 Turn the speed control to the speed you want (min – max).
- 7 Use high speed with the wand.
- 8 With the whisk, use low speed to incorporate the mixture, then change to high speed for mixing.
- 9 With the chopper, use low speed for a coarser chop, and high speed for a fine chop.
- 10 Use the chopper in bursts of a few seconds, otherwise you risk overdoing it.
- 11 Use low to medium speed with the creamer – take care not to over process.
- 12 Use low to medium speed with the disc.

<b>diagrams</b>	7 whisk holder	15 slicer
1 blade guard	8 whisk	16 disc
2 speed control	9 creamer	17 grater
⊕ switch	10 support	18 lid
3 handle	11 chopper	19 tube
4 wand	12 jug	20 feed tray
5 blade	13 spindle	21 pusher
6 upper surface	14 non-slip base	 dishwasher safe

⊕ attachment	maximum operating time	rest time
wand	10 seconds	10 seconds
whisk	3 minutes	3 minutes
chopper	30 seconds	30 seconds
creamer	90 seconds	90 seconds
disc	15 seconds	15 seconds

## THE WAND

- 13 Generally, the wand can do anything a normal blender can do, but faster, and with less washing up. You can blend, pulp or purée ingredients in the pan or bowl you're going to cook them in.
- 14 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.
- 15 Don't immerse the wand past the top of the parallel-sided tube.
- 16 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.
- 17 Don't switch on till the blade is inside the food container.
- 18 Switch off before lifting the blade from the food container.

## THE WHISK

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

## WITH THE JUG

- 22 Use the chopper for pulverizing ingredients.
- 23 Use the creamer to thicken cream, to beat eggs, and to cream eggs and sugar together.
- 24 Push the support into the top of the creamer/chopper till it clicks into place.
- 25 Lower the support into the centre of the jug, over the spindle.
- 26 Fit the lid to the jug, and turn it to the left, to lock it in place.
- 27 Fit the handle to the lid, and turn it to the right.
- 28 Fit the tray to the tube.
- 29 Add ingredients via the tube, and push them down with the pusher.

## WITH THE DISC

- 30 Lower the support into the centre of the jug, over the spindle.
- 31 Fit the disc to the top of the support.
- 32 For slicing, the slicing blade should be on top.
- 33 For grating, the grating teeth should be on top.
- 34 Fit the lid to the jug, and turn it to the left, to lock it in place.
- 35 Fit the handle to the lid, and turn it to the right.



36 Add ingredients via the tube, and push them down with the pusher.

37 For storage, you may use the non-slip base as a lid.

## CARE AND MAINTENANCE

38 Unplug the appliance.


39 Take great care with the blades – don't handle them directly, use a nylon washing-up brush.

40 Wipe the handle surfaces with a soft damp cloth.

41 Wipe the whisk holder and jug lid with a damp cloth.

42 Don't immerse these parts as they contain gearboxes.

43 You may hand wash all other parts.

 You may wash these parts in a dishwasher.


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

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

## ENVIRONMENTAL PROTECTION


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

### recipes

 = handful

 = clove(s)

### coriander pesto

2  coriander leaves

2  garlic

60 g pine nuts

125 ml olive oil

60 g Parmesan, grated

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

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

For pasta sauce: thin.

recipes are available on our website:

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


## مع الإبريق

- 22 استخدم المفرمة لطحن المكونات.
- 23 استخدم المقشدة لتغليظ القشدة وضرب البيض وخفق البيض والسكر معا.
- 24 ادفع المسند الموجود في الجزء العلوي من المقشدة/القاطعة إلى أن يستقر في مكانه.
- 25 قم بتنزيل المسند في مركز الإبريق على عمود الدوران.
- 26 ضع الغطاء على الإبريق وأدره إلى اليسار لقفله في مكانه.
- 27 ضع المقبض على الغطاء وأدره إلى اليمين.
- 28 ضع الصينية على الأنبوب.
- 29 أضف المكونات عن طريق الأنبوب وادفعها بالدافعة.

## بالقرص

- 30 قم بتنزيل المسند في مركز الإبريق على عمود الدوران.
- 31 ضع القرص فوق المسند.
- 32 للتقطيع، يجب أن تكون شفرة التقطيع على القمة.
- 33 للبشر، يجب أن تكون أسنان البشر على القمة.
- 34 ضع الغطاء على الإبريق وأدره إلى اليسار لقفله في مكانه.
- 35 ضع المقبض على الغطاء وأدره إلى اليمين.
- 36 أضف المكونات عن طريق الأنبوب وادفعها بالدافعة.
- 37 للتخزين، يمكنك استخدام قاعدة غير منزلة كغطاء.

## العناية والصيانة

- 38 افصل الجهاز.
- 39 توخي الحذر الشديد مع الشفرات - لا تتعامل معها مباشرة واستخدم فرشاة غسيل من النايلون.
- 40 امسح أسطح المقبض بقطعة قماش مبللة ناعمة.
- 41 امسح حامل المضرب وغطاء الإبريق بقطعة قماش مبللة.
- 42 لا تغمر هذه الأجزاء لأنها تحتوي على علب تروس.
- 43 يمكنك غسل جميع الأجزاء الأخرى باليد.
- 44  ويمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحون.
- 44 وإذا كنت تستخدم غسالة صحون، فسوف تؤثر البيئة القاسية داخل غسالة الصحون على التشطيبات السطحية.
- 45 يجب أن يكون التلف ظاهري فقط ولا يؤثر على عمل الجهاز.

## رمز سلة المهملات على العجلة

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

## ⑤ المفتاح ⊕

- 4 اربط الجهاز بالتيار الكهربائي.
- 5 اضغط على المفتاح لبدء تشغيل الموتور ثم اتركه لإيقافه.

## ⑥ وحدة التحكم في السرعة

- 6 أدر وحدة التحكم في السرعة على السرعة التي تريدها.
- 7 استخدم السرعة العالية مع العصا.
- 8 استخدم سرعة منخفضة مع المضرب لدمج الخليط ثم قم بالتغيير إلى سرعة عالية للخلط. والمضرب بسرعة منخفضة مثالي لعمل المايونيز.
- 9 بالقاطعة، استخدم سرعة منخفضة للفرم الخشن وسرعة عالية للفرم الناعم..
- 10 استخدم القاطعة على نوبات تستغرق بضع ثوان، وإلا فإنك تخاطر بتحميلها أكثر من اللازم.
- 11 استخدم سرعة منخفضة إلى متوسطة مع المقشدة - يرجى توخي الحذر وعدم المبالغة في التقليب.
- 12 استخدم سرعة منخفضة إلى متوسطة مع القرص.

المالحق	الحد الأقصى لمدة التشغيل	وقت الراحة
عصا	10 ثوان	10 ثوان
المضرب	3 دقائق	3 دقائق
القاطعة	30 ثوان	30 ثوان
المقشدة	90 ثوان	90 ثوان
القرص	15 ثوان	15 ثوان

## ⑦ العصا

- 13 وعموما، يمكن أن تقوم العصا بأي شيء يقوم به الخلاط العادي ولكن بشكل أسرع وغسيل أقل. ويمكنك خلط مكونات اللب أو البوريه في مقلاة أو وعاء ستقوم بطهيه فيه.
- 14 ومهما كان الوعاء الذي تستخدمه، تأكد من وضعه على سطح مستو ثابت وأسند بيدك لمنع من الحركة على سطح العمل.
- 15 لا تغمر العصا بعد أعلى الأنبوب المتوازي الجانبين.
- 16 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.
- 17 لا تقم بالتشغيل إلى أن تصبح الشفرة داخل وعاء الطعام
- 18 الإيقاف قبل رفع الشفرة من وعاء الطعام

## ⑧ المضرب

- 19 عموما، فعند استخدام العصا بدلا من الخلاط، استخدم المضرب في المكان الذي تستخدم فيه عادة مضرب البالون ولكن دع المقبض يقوم بهذا العمل بدلا من عضلات ذراعك.
- 20 ادفع المضرب في الجزء السفلي لحامل المضرب.
- 21 وإخراج المضرب، اسحبه من الجزء السفلي لحامل المضرب،  
\* لا تغمر المضرب بعد الجزء السفلي لحامل المضرب.

الرسومات	7 حامل المضرب	15 القاطعة
1 واقي الشفرة	8 المضرب	16 القرص
2 وحدة التحكم في السرعة	9 المقشدة	17 المبشرة
⊕ مفتاح	10 المسند	18 الغطاء
3 المقبض	11 القاطعة	19 أنبوب
4 عصا	12 الإبريق	20 صينية التغذية
5 شفرة	13 عمود الدوران	21 الدافعة
6 القمة	14 قاعدة غير منزلقة	☑ خزانة غسالة الصحون

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

### ⊕ إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

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

### للاستعمال المنزلي فقط

### ⊕ تركيب/إخراج الملحقات

- 1 افضل الجهاز.
- 2 ادفع طرف المقبض في الجزء الملحق، وأدر المقبض إلى اليمين.
- 3 لإخراج الملحق، أدر المقبض إلى اليسار، وارفع الجزء الملحق.

21500-56 220-240V~50/60Hz 600Watts

21500-56 220-240В~50/60Гц 600 Вт

552-430