



Russell Hobbs



GB

DE

FR

NL

IT

ES

PT

DK

SE

NO

FI

RU

CZ

SK

PL

HR

SI

GR

HU

TR

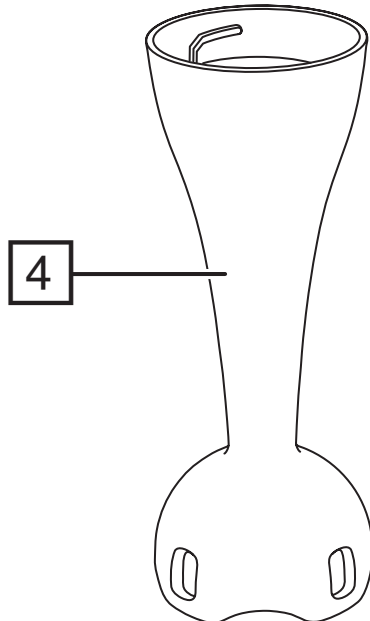
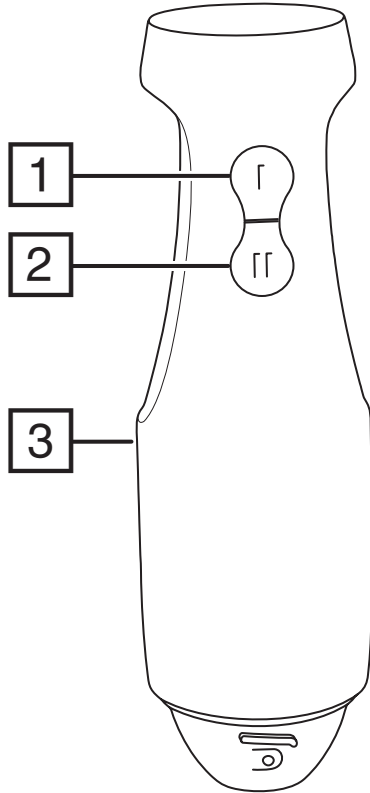
RO

BG

AE

24601-56

 www.russellhobbs.com



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:

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.

⚠ Misuse of the appliance may cause injury.

Unplug the appliance before assembly, disassembly, or cleaning.

Don't leave the appliance unattended while plugged in.

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

- ⊘ Do not use this appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Don't use the wand in hot oil – even moderately hot oil can cause a nasty burn.
- Don't try to chop ice, don't try to chop raw meat, and take great care with the blades.
- Don't fit an attachment or accessory other than those we supply.
- Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.
- If blending hot liquids in a pan, always remove the pan from the heat and allow it to cool down a little before blending.
- Never leave the blender resting in the pan because the bottom of the pan could still be very hot and damage the blender.
- Don't run the motor for more than 2 minutes or it may overheat. After 2 minutes switch off for at least 2 minutes to let the motor cool.

HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS

- | | |
|------------------|-----------|
| 1. Speed control | 3. Handle |
| 2. Switch | 4. Wand |

FITTING/REMOVING ATTACHMENTS

1. Unplug the appliance.
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.

USING

1. Put the plug into the power socket.
 2. Press the top button for low speed, release it to switch off.
 3. Press the bottom button for high speed, release it to switch off.
- Generally, large quantities, thick mixes, and a high ratio of solids to liquids require longer timings and slower speeds.
 - Smaller quantities, thinner mixes, and more liquids than solids require shorter timings and higher speeds.

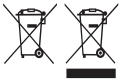
THE WAND

- Generally, the wand can do anything a normal blender can do, but faster, and with less washing up – make mayonnaise, milkshakes, smoothies, or fruit drinks. You can blend, pulp or purée ingredients in the pan or bowl you're going to cook them in.
- 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.
- 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.
- Don't switch on till the blade is inside the food container.
- Switch off before lifting the blade from the food container.

CARE AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance.
2. Wipe the handle surfaces with a soft damp cloth.
3. Clean the blade end of the wand in hot soapy water, with a nylon brush.
4. Wash the beaker in warm soapy water.

RECYCLING



To avoid environmental and health problems due to hazardous substances, appliances and rechargeable and non-rechargeable batteries marked with one of these symbols must not be disposed of with unsorted municipal waste. Always dispose of electrical and electronic products and, where applicable, rechargeable and non-rechargeable batteries, at an appropriate official recycling/collection point.

CORIANDER PESTO

- 2 handfuls coriander leaves
- 2 cloves 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.

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:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten sowie von Personen, die über keine Erfahrung oder Kenntnisse in der Handhabung verfügen, geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen das Gerät weder verwenden noch damit spielen. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern auf.

⚠ Bei nicht ordnungsgemäßem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen.

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

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

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

- ⊗ Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Badewanne, einem Behälter oder anderen Gefäßen, die Wasser enthalten.
- Der Stabmixer darf nicht zum Rühren von heißem Öl verwendet werden, da dieses - auch wenn es nur mäßig warm ist - schwere Verbrennungen verursachen kann.
- Versuchen Sie allerdings nicht, Eis oder rohes Fleisch zu hacken und achten Sie insbesondere darauf, dass die Klingen nicht beschädigt werden.
- Am Gerät dürfen keine anderen Aufsätze oder Zubehörteile angebracht werden als die von uns gelieferten.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in dieser Anleitung beschriebenen Verwendungszwecken.
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.
- Mixen Sie heiße Flüssigkeiten in einer Pfanne, nehmen Sie die Pfanne stets vom Herd herunter und lassen Sie das Ganze vor dem Mixen ein wenig abkühlen.
- Lassen Sie den Mixer nicht in der Pfanne liegen, da der Pfannenboden immer noch sehr heiß sein und den Mixer beschädigen könnte.
- Den Motor nicht länger als 2 Minuten lang laufen lassen – er könnte sonst heißlaufen. Nach 2 Minuten den Motor mindestens 2 Minuten lang ausschalten, damit der Motor abkühlen kann.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

ZEICHNUNGEN

- | | |
|---------------------------|---------------|
| 1. Geschwindigkeitsregler | 3. Grundgerät |
| 2. Schalter | 4. Stabmixer |

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.

VERWENDUNG

1. Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
 2. Drücken Sie die obere Taste für langsame Mixergeschwindigkeit. Zum Stoppen lassen Sie die Taste einfach los.
 3. Drücken Sie die untere Taste für hohe Mixergeschwindigkeit. Zum Stoppen lassen Sie die Taste einfach los.
- Im Allgemeinen benötigen größere Mengen oder dickflüssigere Mischungen mit einem größeren Anteil an festen Bestandteilen längere Zubereitungszeiten und eine geringere Rührgeschwindigkeit.
 - Für kleinere Mengen oder dünnflüssigere Mischungen mit einem geringeren Anteil an festen Bestandteilen werden kürzere Zubereitungszeiten und eine höhere Rührgeschwindigkeiten empfohlen.

STABMIXER

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

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

1. Den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.
2. Wischen Sie die Oberfläche des Gehäuses mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab.
3. Reinigen Sie die Klinge des Mixstabes in warmem Seifenwasser mit einer Nylonbürste.

RECYCLING



Um durch giftige Substanzen hervorgerufene Gefahren für Gesundheit und Umwelt zu vermeiden, dürfen Geräte sowie wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien, die mit einem dieser Symbole gekennzeichnet sind, nicht mit unsortiertem Siedlungsabfall entsorgt werden. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Produkte und gegebenenfalls wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien bei entsprechenden amtlichen Recycling- / Rücknahmestellen.

PESTO AUS KORIANDER

- 2 Hand voll Korianderblätter
- 2 Knoblauchzehen
- 60 g Pinienkerne
- 125 ml Olivenöl
- 60 g geriebener Parmesan

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

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:

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.

⚠ Une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures. Débranchez l'appareil avant le montage, le démontage ou le nettoyage. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

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 utiliser cet appareil à proximité de baignoires, douches, lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.
- N'utilisez pas le batteur dans de l'huile bouillante ; même une huile tiède peut provoquer de graves brûlures.
- N'essayez pas de piler de la glace ou de hacher de la viande crue et faites attention aux lames.
- N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas l'appareil dans un autre but que celui décrit dans ces instructions.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- Si vous mélangez des liquides chauds dans une casserole, retirez dans tous les cas la casserole de la source de chaleur et laissez-la refroidir un peu avant de procéder au mélange.
- Ne laissez en aucun cas le mélangeur dans la casserole, car le fond de cette dernière pourrait être encore très chaud et endommager le mélangeur.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil plus 2 minutes d'affilée afin d'éviter qu'il ne surchauffe. Après 2 minutes, laissez reposer l'appareil pendant au moins 2 minutes pour que le moteur se refroidisse.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SCHÉMAS

- | | |
|------------------------|------------|
| 1. Contrôle de vitesse | 3. Poignée |
| 2. Interrupteur | 4. Batteur |

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.



UTILISATION

1. Mettez la fiche dans la prise de courant.
 2. Appuyez sur le bouton du haut pour une vitesse réduite, relâchez-le pour éteindre.
 3. Appuyez sur le bouton du bas pour une vitesse plus élevée, relâchez-le pour éteindre.
- En général, de grandes quantités, des mélanges épais et un plus grand nombre d'aliments solides que de liquides sous-entendent des temps de mixage plus longs et des vitesses plus réduites.
 - De petites quantités, des mélanges plus fins et plus d'aliments liquides que de solides sous-entendent des temps de mixage plus courts et des vitesses plus élevées.

LE BATTEUR

- Généralement, le batteur fait tout ce qu'un mixeur normal peut faire, mais plus rapidement et avec moins de vaisselle : la mayonnaise, les milk-shakes, les mousses ou les jus de fruits. Vous pouvez mixer, réduire en pulpe ou en purée les ingrédients dans la casserole ou le bol dans lequel vous les cuisinez.
- Quelque soit le récipient que vous utilisez, posez-le sur une surface plate et stable et tenez-le avec votre main libre pour éviter qu'il se déplace sur le plan de travail.
- 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.
- Ne le mettez pas en marche tant que la lame n'est pas dans le récipient.
- Éteignez-le avant de retirer la lame du récipient.

SOINS ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil.
2. Essuyez les surfaces de la poignée avec un tissu doux et humide.
3. Nettoyez l'extrémité de la lame du batteur dans de l'eau chaude savonneuse, avec une brosse en nylon.

RECYCLAGE



Afin d'éviter les problèmes occasionnés à l'environnement et à la santé par des substances dangereuses, les appareils et les batteries rechargeables et non rechargeables présentant l'un de ces symboles ne doivent pas être éliminés avec les déchets municipaux non triés. Éliminez dans tous les cas les produits électriques et électroniques et, le cas échéant, les batteries rechargeables et non rechargeables, dans un centre officiel et approprié de collecte/recyclage.

PESTO À LA CORIANDRE

- 2 poignée feuilles de coriandre
- 2 gousse 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.

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:

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.

⚠ Verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot letsels.

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

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

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.

- ⊗ Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere reservoirs die water of andere vloeistoffen bevatten.
- De staaf nooit in hete olie gebruiken – zelfs matig hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken.
- Probeer geen ijs of rauw vlees te hakken en ga heel zorgvuldig om met de mesjes.
- Gebruik uitsluitend de door ons geleverde accessoires of hulpstukken.
- Het apparaat uitsluitend gebruiken voor de doeleinden beschreven in de handleiding.
- Het apparaat niet gebruiken indien beschadigd of defect.
- Als u hete vloeistoffen in een pan mengt, moet u de pan altijd eerst van het vuur halen en iets laten afkoelen voor het mengen.
- Laat de blender nooit in de pan staan. De bodem van de pan kan nog erg heet zijn en de blender beschadigen.
- Om oververhitting te voorkomen, dient u de motor niet langer dan 2 minuten onafgebroken te laten draaien. Zet het apparaat na 2 minuten minstens 2 minuten uit om de motor te laten afkoelen.

UITSLUITEND HUISHOUDELIJK GEBRUIK

AFBEELDINGEN

- | | |
|----------------------|------------|
| 1. Snelheidsregelaar | 3. Handvat |
| 2. Schakelaar | 4. Staaf |

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.



GEBRUIK

1. Steek de stekker in het stopcontact.
 2. Druk op de toets bovenaan voor een langzame snelheid, laat los om uit te schakelen.
 3. Druk op de toets onderaan voor een hoge snelheid, laat los om uit te schakelen.
- Gewoonlijk stemmen grote hoeveelheden, dikke mengsels en een hoge verhouding van vaste stoffen tot vloeistoffen overeen met een langere timing en langzamere snelheden.
 - Kleinere hoeveelheden, dunner mengsels en meer vloeistoffen dan vaste stoffen stemmen overeen met een kortere timing en hogere snelheid.

DE STAAF

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

ZORG EN ONDERHOUD

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
2. Poets de oppervlakte van het handvat met een zachte vochtige doek.
3. Maak het uiteinde van de staaf schoon in een warm zeepsopje met een nylon borstel.

RECYCLING



Om milieu- en gezondheidsproblemen door gevaarlijke stoffen te vermijden, mogen apparaten en oplaadbare en niet oplaadbare batterijen met een van deze symbolen niet samen met het huishoudelijk afval worden verwijderd. Breng elektrische en elektronische producten en, indien van toepassing, oplaadbare en niet-oplaadbare batterijen, altijd naar een officieel recycling-/inzamelpunt.

KORIANDER PESTO

- 2 handenvol korianderblaadjes
- 2 teen 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.

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:

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.

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

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

Non lasciare l'apparecchio incustodito con la spina inserita.

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

- ⊘ Non utilizzare l'apparecchio vicino a vasche da bagno, docce, lavandini o altri recipienti contenenti acqua.
- Non utilizzare il frullatore ad immersione in olio bollente o caldo in quanto potrebbe causare gravi scottature.
- Non tritare ghiaccio o carne cruda. Prestare attenzione alle lame.
- Applicare solo gli accessori o gli elementi di corredo forniti.
- Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi se non quelli descritti nel libretto d'istruzioni.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- Se si lavorano liquidi caldi in una pentola, togliere sempre la pentola dal fuoco e lasciarla raffreddare leggermente prima di frullare.
- Non lasciare mai il frullatore appoggiato nella pentola, poiché il fondo della pentola potrebbe essere ancora molto caldo e danneggiare l'apparecchio.
- Non tenere in funzione il motore per più di 2 minuti, altrimenti si potrebbe surriscaldare. Dopo 2 minuti, spegnere il frullatore per almeno altri 2 minuti per lasciare raffreddare il motore.

SOLO PER USO DOMESTICO

IMMAGINI

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| 1. Selettore di velocità | 3. Manico |
| 2. Interruttore | 4. Frullatore ad immersione |

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.

MODO D'USO

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Druk op de toets bovenaan voor een langzame snelheid, laat los om uit te schakelen.



3. Druk op de toets onderaan voor een hoge snelheid, laat los om uit te schakelen.
- Generalmente, grandi quantità, miscele spesse e ingredienti solidi in proporzione maggiore rispetto agli ingredienti liquidi richiedono un tempo di preparazione più lungo e una velocità ridotta.
 - Quantità ridotte, miscele meno dense e ingredienti liquidi in proporzione maggiore rispetto agli ingredienti solidi richiedono un minore tempo di preparazione e una velocità elevata.

IL FRULLATORE AD IMMERSIONE

- In generale il frullatore ad immersione fa quello che fa un frullatore normale, ma più velocemente e con meno lavaggi. Fa maionese, frappe, frullati o bevande a base di frutta. Si può miscelare, frullare e passare gli ingredienti nel direttamente nel contenitore all'interno del quale verranno cucinati.
- 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.
- Con liquidi bollenti, non immergere la lama in posizione inclinata in quanto causerebbe la fuoriuscita del liquido dal contenitore.
- Non azionare il frullatore ad immersione se la lama non si trova all'interno di un contenitore per il cibo.
- Spegnerne il frullatore ad immersione quando si toglie l'apparecchio dal contenitore per il cibo.

CURA E MANUTENZIONE

1. Staccare la spina dalla presa di corrente.
2. Asciugare la superficie del manico con uno straccio morbido.
3. Pulire la lama all'estremità del frullatore ad immersione in acqua calda con sapone e con una spazzola in setole di nylon.

RICICLO



Per evitare problemi di salute ed ambientali dovuti a sostanze pericolose, gli apparecchi e le batterie ricaricabili e non ricaricabili contrassegnati con uno di questi simboli non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani indifferenziati. Smaltire i prodotti elettrici ed elettronici e, quando possibile, le batterie ricaricabili e non ricaricabili, in un punto di raccolta autorizzato per il riciclo/la raccolta.

PESTO AL CORIANDOLO

- 2 manciata foglie di coriandolo
- 2 spicchio 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.

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:

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.

⚠ El uso inadecuado del aparato puede ocasionar heridas.

Desenchufe el aparato antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

No deje el aparato desatendido mientras está enchufado.

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 utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No use la varilla con aceite caliente –incluso el aceite moderadamente caliente puede causar quemaduras.
- No trate de picar hielo ni de triturar carne cruda, y tenga mucho cuidado con la cuchilla.
- No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- Si va a utilizar la batidora para mezclar líquidos calientes en una olla o sartén, retire el recipiente de la fuente de calor y déjelo enfriar un poco antes de utilizar la batidora.
- Nunca deje la batidora dentro de la olla o sartén, puesto que la base del recipiente podría estar muy caliente y dañar la batidora.
- No haga funcionar el motor durante más de 2 minutos, ya que puede sobrecalentarse. Después de 2 minutos, apague el motor durante 2 minutos como mínimo para dejar que se enfríe.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ILUSTRACIONES

- | | |
|-------------------------|------------|
| 1. Control de velocidad | 3. Mango |
| 2. Interruptor | 4. Varilla |

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.

UTILIZACIÓN

1. Enchufe el aparato a la corriente.
2. Presione el botón de arriba para una velocidad baja. Suéltelo para desenchufar.



3. Presione el botón de abajo para una velocidad alta. Suéltelo para desenchufar.
- En general, las grandes cantidades, las mezclas espesas y las proporciones elevadas de sólidos frente a líquidos necesitan programaciones más largas y velocidades más lentas.
 - Las cantidades más pequeñas, las mezclas más finas y una mayor proporción de líquidos que de sólidos admiten programaciones más cortas y velocidades superiores.

LA VARILLA

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

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato.
2. Pase un paño suave húmedo por las superficies del mango.
3. Limpie la cuchilla en agua templada jabonosa con un cepillo de nilón.

RECICLAJE



Para evitar problemas medioambientales y de salud derivados de sustancias peligrosas, los electrodomésticos y las pilas recargables y no recargables en las que aparezca uno de estos símbolos no deben eliminarse junto con los residuos urbanos no seleccionados. Deseche siempre los aparatos eléctricos y electrónicos y, cuando corresponda, las pilas recargables y no recargables, en puntos oficiales de recogida/reciclado adecuados.

PESTO DE CILANTRO

- 2 puñado hojas de cilantro
- 2 diente 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.

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:

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.

⚠ Utilizar o aparelho incorrectamente poderá resultar em ferimentos.

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

Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver ligado.

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 utilize o aparelho perto de casas de banho, duches, bacias ou outros recipientes que contêm água.
- Não utilize a varinha em azeite ou óleo quentes – mesmo que não estejam excessivamente quentes, estas substâncias podem provocar queimaduras bastante sérias.
- Não tente picar gelo ou carne crua, e tenha muito cuidado com as lâminas.
- Não instale acessórios que não sejam fornecidos por nós.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.
- Se misturar líquidos quentes numa panela, remova sempre a panela do lume e aguarde que arrefeça um pouco antes de misturar.
- Nunca deixe a varinha mágica a repousar na panela, pois a parte inferior da panela poderá ainda estar muito quente e danificar a varinha mágica.
- Não ponha o motor a funcionar por um período superior a 2 minutos, pois pode causar o seu sobreaquecimento. Após 2 minutos, desligue-o pelo menos durante 2 minutos para o deixar arrefecer.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ESQUEMAS

- | | |
|---------------------------|------------|
| 1. Controlo de velocidade | 3. Cabo |
| 2. Interruptor | 4. Varinha |

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.



UTILIZAÇÃO

1. Ligue a ficha à tomada eléctrica.
 2. Pressione o botão superior para baixa velocidade e solte-o para desligar o aparelho.
 3. Pressione o botão inferior para alta velocidade e solte-o para desligar o aparelho.
- Geralmente as grandes quantidades, misturas espessas e uma grande percentagem de sólidos em relação aos líquidos sugerem tempos mais prolongados e velocidades mais lentas.
 - As quantidades menores, as misturas menos espessas e a maior quantidade de líquidos sugerem tempos mais curtos e velocidades superiores.

A VARINHA

- Em geral, a varinha pode fazer qualquer coisa que uma picadora normal pode fazer, mas mais rápido e com menos trabalho para limpar – pode fazer maionese, batidos, sorvetes ou sumos. Também pode picar ou passar ingredientes no recipiente em que os for cozinhar.
- Seja qual for o recipiente que utilizar, certifique-se sempre que o coloca numa superfície estável e nivelada, e segure-o com a sua mão livre para evitar que se mova pela superfície de trabalho.
- 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.
- Não ligue o aparelho enquanto a lâmina não se encontrar dentro do recipiente para os alimentos.
- Desligue o aparelho antes de retirar a lâmina do recipiente para os alimentos.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho.
2. Limpe as superfícies do cabo com um pano suave húmido.
3. Limpe a parte inferior da varinha com água quente com um bocado de detergente, com uma escova de nylon.

RECICLAGEM



Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas, os aparelhos e baterias recarregáveis e não recarregáveis com um destes símbolos não deverão ser eliminados com o lixo doméstico normal. Elimine sempre os produtos elétricos e eletrónicos e, quando aplicável, as baterias recarregáveis e não recarregáveis, no ponto de reciclagem/recolha oficial apropriado.

PESTO DE COENTROS

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

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

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:

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.

⚠ Forket brug af apparatet kan forårsage tilskadekomst.

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

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

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

- ☹ Brug ikke dette apparat i nærheden af et badekar, brusebad, håndvask eller andre beholdere med vand.
- Undgå at bruge stavblenderen i varm olie – selv mellemvarm olie kan give ubehagelige forbrændinger.
- Forsøg ikke at knuse is, forsøg ikke at hakke råt kød, og vær yderst forsigtig med klingerne.
- Tilføj eller forbind aldrig andre dele end de som vi leverer.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- Hvis du skal blende varme væsker i en gryde, skal du altid tage gryden af kogepladen og lade den køle lidt af, inden du blander.
- Efterlad aldrig blenderen i gryden, da grydens bund stadig kan være meget varm og derved beskadige blenderen.
- Kør ikke med motoren i over 2 minutter, da den så kan blive overophedet. Efter 2 minutter slukkes den i mindst 2 minutter, for at lade motoren køle af.

KUN TIL PRIVAT BRUG

TEGNINGER

- | | |
|------------------------|----------------|
| 1. Hastighedsregulator | 3. Håndtag |
| 2. Knap | 4. Stavblender |

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.



BRUG

1. Sæt stikket i stikkontakten.
 2. Tryk på den øverste knap for lav hastighed, slip den for at afbryde.
 3. Tryk på den nederste knap for høj hastighed, slip den for at afbryde.
- Generelt er lave hastigheder over længere tid godt for store mængder, tyk konsistens, store mængder faste dele i forhold til væske.
 - Højere hastigheder i kortere tid er ofte godt til små mængder, et tyndere miks og mere væske end faste dele.

STAVBLENDEREN

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

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Tør håndtagets overflade med et blød, fugtig klud.
3. Rens klinge-enden af stavblenderen med en nylonbørste og varmt sæbevand.

GENBRUG



For at undgå miljø- og sundhedsmæssige problemer forårsaget af farlige stoffer, må apparater og genopladelige og ikke-genopladelige batterier, der er mærket med et af disse symboler, ikke kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald. Udtjente elektriske og elektroniske produkter samt genopladelige og ikke-genopladelige batterier fra produkterne skal afleveres på en godkendt genbrugsplads eller indsamlingssted.

KORIANDER PESTO

- 2 håndfuld korianderblade
- 2 fed hvidløg
- 60 g pinjekerner
- 125 ml olivenolie
- 60 g Parmesan

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.

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:

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.

⚠ Felaktig användning av apparaten kan orsaka skada.

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

Lämna inte apparaten utan tillsyn när den är ansluten.

Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

⊗ Använd inte denna apparat nära badkar, dusch, handfat eller andra behållare för vatten.

- Använd inte mixerskaftet i varm olja – även ganska låga oljetemperaturer kan ge en obehaglig brännskada.
- Man kan inte krossa is eller hacka rått kött – var aktsam om knivbladen.
- Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- Om du mixar het vätska i en kastrull ska du ta bort kastrullen från värmen och låta vätskan svalna innan du mixar den.
- Lämna aldrig kvar mixern i kastrullen eftersom kastrullens botten fortfarande kan vara varm och kan skada mixern.
- Kör inte motorn mer än 2 minuter åt gången annars kan den bli för varm. Stäng sedan av under minst 2 minuter så att motorn svalnar.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

BILDER

- | | |
|----------------------|-----------------|
| 1. Hastighetsreglage | 3. Mixerhandtag |
| 2. Brytare | 4. Mixerskaft |

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.

ANVÄNDNING

1. Sätt stickproppen i vägguttaget.
2. Tryck in den övre knappen för låg hastighet och släpp upp den för att stänga av.
3. Tryck in den nedre knappen för hög hastighet och släpp upp den för att stänga av.
- Stora kvantiteter och mer kompakt, fast material behöver i regel längre tid och långsammare hastigheter.



- Mindre kvantiteter och mer lättflytande material behöver däremot kortare tid och högre hastigheter.

MIXERSKAFTET

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

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

1. Dra ur sladden på apparaten.
2. Torka av ytorna på mixerhandtaget med en mjuk trasa.
3. Rengör infattningen för mixerskaftets knivblad med diskmedel i varmt vatten.

ÅTERVINNING



För att undvika miljö- och hälsoproblem pga. farliga ämnen får man inte kassera apparater eller laddningsbara och icke-laddningsbara batterier märkta med någon av dessa symboler i osorterat kommunalt avfall. Elektriska och elektroniska produkter och, där tillämpligt, laddningsbara och icke-laddningsbara batterier ska alltid kasseras vid en lämplig, officiell återvinnings-/uppsamlingsstation.

KORIANDERPESTO

- 2 handfull korianderblad
- 2 klyftor vitlök
- 60 g pinjenötter
- 125 ml olivolja
- 60g 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.

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

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.

⚠ Feil bruk av apparatet kan føre til skader.

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

Ikke la apparatet være ubevoktet når det er tilkoblet.

Hvis kablet er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

- ⊗ Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på badet, nær vann eller utendørs.
- Ikke bruk staven i varm olje – selv moderat varmet olje kan føre til stygge brannskader.
- Ikke prøv å knuse is, ikke prøv å hugge rått kjøtt, og vær veldig forsiktig med knivbladene.
- Ikke tilpass andre festeanretninger eller utstyr enn de vi leverer.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- Hvis det skal blandes varme væsker i en panne, fjern alltid pannen fra varmekilden, og la den kjøle litt ned før væsken blandes.
- Aldri la stavmikseren forbli i pannen, da pannens bunn kan fortsatt være veldig varm, og dermed skade stavmikseren.
- Ikke kjør motoren for mer enn to minutter av gangen, la den kjøle ned i to minutter før den startes opp igjen.



KUN FOR BRUK I HJEMMET

FIGURER

- | | |
|-----------------------|---------------|
| 1. Hastighetskontroll | 3. Håndtak |
| 2. Bryter | 4. Stavmikser |

TILPASNING/FJERNING FESTEANRETNINGER

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.

BRUK

1. Stikk kontakten i støpselet.
2. Trykk den øverste knappen for lav hastighet, slipp den for å slå av.
3. Trykk den nederste knappen for høy hastighet, slipp den for å slå av.
- Generelt så vil stor mengde, tykk blanding og en stor andel av tørrvarer i væske trenge lengere tid og lavere hastighet.
- Mindre mengde, tynnere blandinger og mer væske enn tørrvarer bruker kortere tid og høyere hastighet.

STAVEN

- Staven kan generelt gjøre det en normal mikser kan gjøre, men hurtigere, og med mindre oppvask – lag majones, milkshake, smoothie eller fruktdrikker. Du kan mikse, mose ingrediensene i beholderen eller i bollen du holder på å lage maten i.
- 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.
- Ved bruk i varme væsker, ikke la knivbladet bryte overflaten, fordi du kan sprute væske utenfor bollen/gryten/holderen.
- Ikke slå på før knivbladet er på innsiden av en matskål.
- Slå av før du løfter knivbladet fra matskålen.

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

1. Koble fra apparatet
2. Tørk over håndtakets overflate med en myk dampet klut.
3. Rengjør stavmikserens knivblad del i varmt såpevann med en nylonbørst.

RESIRKULERING



For å unngå miljø- og helseproblemer på grunn av farlige stoffer, må apparater og oppladbare og ikke-oppladbare batterier markert med en av disse symbolene ikke kastes i usortert offentlig avfall. Kast alltid elektriske og elektroniske produkter og, hvis relevant, oppladbare og ikke-oppladbare batterier, på et egnet retursted for offentlig resirkulering/innsamling.

KORIANDER PESTO

- 2 håndfull korianderblad
- 2 fedd 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.

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:

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.

⚠ Laitteen väärinkäyttö saattaa aiheuttaa henkilövahingon.

Irrota laite verkkovirrasta ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.

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

Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän

huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön

vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

- ⊘ Älä käytä tätä laitetta kylpyammeen, suihkun, pesualtaan tai muun vettä sisältävän säiliön lähellä.
- Älä käytä sauvasekoitinta kuumassa öljyssä – vain vähänkin kuumennettu öljy aiheuttaa kivuliaita palovammoja.
- Älä yritä murskata jäätä tai hienontaa raakaa lihaa ja ole varovainen terien kanssa.
- Älä kiinnitä muita kuin valmistajan toimittamia lisälaitteita.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- Jos sekoitat kuumia nesteitä kattilassa, poista kattila kuumalta levyltä ja anna jäähtyä hieman ennen sekoittamista.
- Älä koskaan jätä sauvasekoitinta kattilaan, koska kattilan pohja saattaa olla vielä hyvin kuuma ja sauvasekoitin voi vaurioitua.
- Älä käytä moottoria yli 2 minuutin tai se voi ylikuumentua. Sammuta se 2 minuutin päästä vähintään 2 minuutin ajaksi, jotta moottori jäähtyy.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

PIIRROKSET

- | | |
|--------------------|------------------|
| 1. Nopeuskontrolli | 3. Kahva |
| 2. Kytkin | 4. Sauvasekoitin |

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.

KÄYTTÄMINEN

1. Kytke se sähköpistokkeeseen.
2. Paina ylänapia hidasta nopeutta varten, päästä se vapaaksi sammuttaaksesi laitteen.
3. Paina alanappia suurta nopeutta varten, päästä se vapaaksi sammuttaaksesi laitteen.



- Yleensä suuri määrä, paksu seos ja korkea kiinteän aineksen määrä suhteessa nesteeseen vaativat pidempää aikaa ja pienempää nopeutta.
- Pienempi määrä, ohuempi seos ja suurempi nestemäärä suhteessa kiinteään ainekseen vaativat lyhyempää aikaa ja suurempaa nopeutta.

SAUVASEKOITIN

- Yleensä ottaen sauvasekoitin voi tehdä kaikkea sitä, mitä tavallinen sekoitin voi tehdä, mutta se on nopeampi ja sen peseminen on helpompaa – valmista majoneesia, milkshakejä, smoothies -juomia tai hedelmäjuomia. Voit sekoittaa, soseuttaa tai survoa ainekset kattilassa tai kulhossa, jossa aiot valmistaa ne.
- Käytit millaista astiaa hyvänsä varmista, että se on vakaalla ja tasaisella tasolla, ja tue sitä vapaalla kädellä, jotta se ei pääse pois työtasolta.
- Kun käytät sitä kuumissa nesteissä, älä anna terän rikkoa pintaa missään kulmassa, voit roiskuttaa nestettä kulhon/kattilan/astian ulkopuolella.
- Älä käynnistä laitetta, ennen kuin sen terä on ruoka-astian sisällä.
- Sammuta laite ennen erän nostamista ruoka-astiasta.

HOITO JA HUOLTO

1. Irrota laite sähköverkosta.
2. Pyyhi kahva n pinnat pehmeällä kostealla kankaalla.
3. Puhdista sauvasekoittimen teräpää kuumassa saippuvedessä nylonharjalla.

KIERRÄTYS



Jotta vältettäisiin vaarallisia aineista ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, näillä symboleilla varustettuja laitteita sekä ladattavia ja kertakäyttöisiä paristoja ei saa hävittää lajittelemattomana sekajätteenä. Hävitä sähkö- ja elektroniikkatuotteet sekä, mikäli sovellettavissa, ladattavat ja kertakäyttöiset paristot asianmukaiseen viralliseen kierrätys-/keräilypisteeseen.

KORIANTERIPESTO

- 2 kuorallinen korianterinlehtiä
- 2 kynttä valkosipulia
- 60 g männyn siemeniä
- 125 ml oliiviöljyä
- 60 g Parmesan-juustoa, raastettuna

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

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ БЛЕНДЕР РУЧНОЙ

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:

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.

⚠ Неправильное использование прибора может привести к травме.

Отключите прибор от розетки перед сборкой, разборкой или очисткой.

Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

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

- ⊘ Не пользуйтесь устройством вблизи ванны, душа, бассейна или прочих емкостей с водой.
- Не допускается опускание трубки в горячее масло, поскольку даже слегка нагретое масло может вызвать ожоги.
- Не допускается использование трубки для дробления льда и рубки сырого мяса. Обращайтесь с ножами с большой осторожностью.
- Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- Используйте прибор только по назначению.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- При перемешивании горячей жидкости в кастрюле необходимо убрать ее с огня и дать остыть в течение некоторого времени.
- Не оставляйте блендер в кастрюле, поскольку дно кастрюли может все еще оставаться очень горячим и повредить блендер.
- Не запускайте двигатель в течение более 2 минуты, иначе возможен перегрев. Через 2 минуты выключите двигатель как минимум на 2 минуты, чтобы он остыл.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|-----------------------|-----------|
| 1. Регулятор скорости | 3. Ручка |
| 2. Выключатель | 4. Трубка |

УСТАНОВКА/СНЯТИЕ НАСАДОК

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



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Вставьте вилку в розетку.
 2. Нажмите верхнюю кнопку для работы на низкой скорости, отпустите ее, чтобы выключить прибор.
 3. Нажмите нижнюю кнопку для работы на высокой скорости, отпустите ее, чтобы выключить прибор.
- Как правило, большие объемы продуктов, плотные смеси и более высокое содержание твердых продуктов относительно жидкостей предполагают более длительное время приготовления при низкой скорости.
 - Небольшие объемы продуктов, менее плотные смеси и более высокое содержание жидкостей относительно твердых продуктов предполагают более короткое время приготовления при высокой скорости.

ТРУБКА

- Как правило, трубка выполняет те же функции, что и обычный блендер, но намного быстрее и, к тому же, не требует тщательной очистки. Чаша блендера идеально подходит для приготовления майонеза, молочных коктейлей, супов или фруктовых напитков. Ингредиенты можно смешивать, перемалывать или превращать в пюре в той посуде, где их будут готовить.
- 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.
- При смешивании горячих жидкостей следите за тем, чтобы нож не работал под углом, во избежание выплескивания жидкости из чаши /емкости/контейнера.
- Запрещается включать прибор, пока нож не будет помещен в контейнер с пищей.
- Прежде чем вынимать нож из контейнера с пищей, прибор следует выключить.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Отключите прибор от электросети.
2. Вытирайте поверхность ручки мягкой влажной тканью.
3. Очищайте нижнюю часть трубки с ножом в горячей мыльной воде, пользуясь нейлоновой щеткой.

ПОВТОРНАЯ ПЕРЕРАБОТКА



Во избежание воздействия вредных веществ на окружающую среду и здоровье приборы и батареи одноразового или многократного использования, помеченные одним из этих символов, необходимо утилизировать отдельно от несортированных бытовых отходов. Обязательно утилизируйте электрические и электронные изделия, а также (если это применимо) батареи одноразового или многократного использования в соответствующих официальных пунктах повторной переработки / сбора отходов.

СОУС ПЕСТО ИЗ КОРИАНДРА

- 2 горсть листья кориандра
- 2 зубки чеснока
- 60 г кедровые орехи
- 125 мл оливковое масло
- 60 г пармезан, тертый

Измельчите в комбайне или блендере кориандр, чеснок, кедровые орехи и половину указанного количества оливкового масла до однородности. Переложите полученную массу в большую чашу. Добавьте пармезан. Добавляйте масло до получения нужной консистенции: Для соуса-дипа: густая. Для топпинга: средней густоты. Для соуса к пасте: жидкая.

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:

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.

⚠ Nesprávné použití zařízení může vést ke zranění.

Před montáží, demontáží či čištěním přístroj vypojte ze sítě.

Pokud je přístroj v zásuvce, nenechávejte ho bez dozoru.

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

- ⊘ Tento přístroj nepoužívejte v blízkosti van, sprch, umyvadel či jiných nádob obsahujících vodu.
- Nepoužívejte mixovací tyč na horký olej – i mírně horký olej může způsobit ošklivé popáleniny.
- Nezkoušejte sekát led, syrové maso a s noži manipulujte velice obezřetně.
- Nepoužívejte příslušenství nebo přídatné prvky mimo těch, které dodáváme my.
- Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- Pokud budete mixovat horkou tekutinu v hrnci, vždy napřed odstavte hrnec z plotny a před mixováním nechte trochu zchladnout.
- Nikdy nenechávejte mixér stát v hrnci, protože dno hrnce může být pořád velmi horké, čímž se může mixér poškodit. Motor nespouštějte na dobu delší než 1 minutu v kuse, pak jej nechte asi minutu vychladnout, než jej znovu zapnete.
- Motor nenechávejte běžet déle než 2 minuty – mohl by se přehřát. Po 2 minuty přístroj alespoň na 2 minuty vypněte, aby motor mohl vychladnout.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

NÁKRESY

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| 1. Ovládání rychlosti | 3. Držadlo |
| 2. Vypínač | 4. Mixovací tyč |

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.

POUŽITÍ

1. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
2. Pro nízkou rychlost stiskněte horní tlačítko, pro vypnutí uvolněte.
3. Pro vysokou rychlost stiskněte spodní tlačítko, pro vypnutí uvolněte.



- Obecně lze říci, že velké množství, husté směsi a vysoký podíl tuhých látek vůči tekutinám vyžaduje delší časy a pomalejší rychlosti.
- Menší množství, řidší směsi a více tekutého podílu vůči tuhým látkám vyžaduje kratší časy a vyšší rychlosti.

MIXOVACÍ TYČ

- Obecně lze říci, že mixovací tyč dokáže to samé jako běžný mixér, a není tolik práce s umýváním. Slouží k výrobě majonézy, mléčných koktejlů, smoothies či ovocných nápojů. Můžete také mísit, rozmělnovat či mixovat ingredience přímo v hrnci či míse, ve které chcete pokrm připravit.
- Ať už používáte jakoukoliv nádobu, ujistěte se, že je na stabilním a rovném povrchu, a nádobu přidržíte volnou rukou, aby vám po pracovním povrchu necestovala.
- Při použití přístroje v horkých tekutinách zajistěte, aby nůž neprorazil hladinu zešíkma – tekutina by mohla z mísy/hrnce/nádoby vystříknout.
- Přístroj nezapínejte, dokud není nůž uvnitř nádoby na zpracování potravin.
- Přístroj před vyzvednutím nože z nádržky vypněte.

PÉČE A ÚDRŽBA

1. Vytáhněte přístroj ze zásuvky.
2. Povrchy drždla mixéru očistěte jemným vlhkým hadříkem.
3. Nůž mixovací tyče očistěte v horké mýdlové vodě nylonovým kartáčkem.

RECYKLACE



Abyste nedocházelo k ničení životního prostředí a zdraví kvůli obsaženým nebezpečným látkám, přístroje a dobíjecí i nedobíjecí baterie označené jedním z těchto symbolů nesmějí být vyhazovány do směsného komunálního odpadu. Elektrické a elektronické výrobky, a pokud to přísluší, i dobíjecí i nedobíjecí baterie, vždy likvidujte na oficiálním recyklačním/sběrném místě.

KORIANDROVÉ PESTO

- 2 hrst listy koriandru
- 2 stroužky 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.

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:

Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí ak sú pod dozorom/vedením a uvedomujú si s tým spojené riziká.

Deti sa s prístrojom nesmú hrať, ani ho používať.

Uchovávajte prístroj a kábel mimo dosahu detí.

⚠ Nesprávne používanie spotrebiča môže viesť k poraneniu.

Spotrebič vyťahnite zo zásuvky pred zložením, rozložením alebo čistením.

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

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

- ⊗ Nepoužívajte tento prístroj v blízkosti vane, sprchy, umývadla alebo iných nádob s vodou.
- Nepoužívajte tyčový mixér v horúcom oleji – aj mierne horúci olej môže spôsobiť ťažké popáleniny.
- Nepokúšajte sa drviť ľad, nepokúšajte sa sekať surové mäso, a dávajte veľký pozor na nože.
- Nepoužívajte doplnky alebo vybavenie iné než tie, ktoré boli dodané.
- Spotrebič nepoužívajte na iný účel než na ten, ktorý je popísaný v týchto inštrukciách.
- Nepoužívajte tento spotrebič, keď je poškodený alebo má poruchu.
- Pri miešaní horúcich tekutín v hrnci vždy odložte hrniec z tepelného zdroja a nechajte ho pred miešaním trochu vychladnúť.
- Nikdy nenechávajte mixér v hrnci, pretože dno hrnca by mohlo byť stále veľmi horúce a mohlo by poškodiť mixér.
- Nepúšťajte motor viac ako 2 minúty naraz, môže sa prehriať. Po 2 minúty ho nechajte vypnutý najmenej 2 minúty, aby mohol vychladnúť.

POUŽITIE LEN PRE DOMÁCNOSŤ

NÁKRESY

- | | |
|----------------------|------------|
| 1. Ovládač rýchlosti | 3. Rukoväť |
| 2. Spínač | 4. Tyč |

ZAKLADANIE/ZLOŽENIE NÁSTAVCOV

1. Pred zakladaním alebo zložením nástavcov vyťahnite prístroj zo zásuvky.
2. Zatlačte koniec rukoväte do nástavca a otočte rukoväťou doprava.
3. Ak chcete nástavec odstrániť, otočte rukoväťou doľava a vyberte ju z nástavca.

POUŽÍVANIE

1. Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
2. Vrchným tlačidlom zapnete prístroj na nízku rýchlosť, uvoľnením tlačidla ho vypnete.
3. Spodným tlačidlom zapnete prístroj na vysokú rýchlosť, uvoľnením vypnete.
- Vo všeobecnosti veľké množstvá, husté zmesi a vysoký podiel pevných častí v pomere k tekutinám vyžadujú dlhší čas a nižšie rýchlosti.



- Nižšie množstvá, redšie zmesi, a viac tekutín ako pevných častí vyžadujú kratšie časy a vyššie rýchlosti.

TYČOVÝ MIXÉR

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

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Odpojte prístroj z elektrickej siete.
2. Povrch rukoväte vytrite mäkkou vlhkou handrou.
3. Koncovku tyčového mixéra s nožmi vyčistite v horúcej vode so saponátom, s nylonovou kefkou.

RECYKLÁCIA



Aby nedochádzalo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok, prístroje a nabíjacie a nenabíjacie batérie označené niektorým z týchto symbolov nesmú byť likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Elektrické a elektronické výrobky a prípadne nabíjacie a nenabíjacie batérie vždy odovzdajte na príslušnom oficiálnom mieste pre recykláciu / zber.

KORIANDROVÉ PESTO

- 2 za hrst koriandrové lístky
- 2 strúčikov cesnak
- 60 g píniové oriešky
- 125 ml olivový olej
- 60 g parmezán, nastrúhaný

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

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:

Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nieposiadające odpowiednich umiejętności i doświadczenia, jeżeli są pod nadzorem i rozumieją niebezpieczeństwa związane z używaniem urządzenia.

Dzieci nie powinny używać lub bawić się urządzeniem.

Przechowuj urządzenie i przewód z dala od dzieci.

⚠ Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

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

Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

- ⊘ Nie należy używać tego urządzenia w pobliżu wanny, prysznicza, umywalki lub innych naczyń zawierających wodę.
- Nie używać rozdrabniacza do gorącego oleju - olej nawet umiarkowanie gorący może spowodować poważne oparzenia.
- Nie próbować kruszyć lodu, siekać surowe mięso i bardzo uważać na ostrza.
- Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- W przypadku mieszania gorących płynów w misce, zawsze przed rozpoczęciem mieszania, najpierw należy zdjąć garnek z grzałki i pozwolić mu ostygnąć.
- Nigdy nie zostawiaj blendera w misce, dno miski może być wciąż bardzo gorące i spowodować uszkodzenie blendera.
- Nie uruchamiaj silnika na dłużej jak 2 minuty, bo może się przegrzać. Po upływie 2 minuty, należy wyłączyć na co najmniej 2 minuty, aż silnik ostygnie.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

RYСУNKI

- | | |
|------------------------|-----------------|
| 1. Regulacja prędkości | 3. Uchwyt |
| 2. Wyłącznik | 4. Rozdrabniacz |

ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE PRZYSTAWEK

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



UŻYCIE

1. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
 2. Naciśnij górny przycisk dla małych obrotów, zwolnij go, aby wyłączyć.
 3. Naciśnij górny przycisk dla dużych obrotów, zwolnij go, aby wyłączyć.
- Na ogół, większa ilość składników, gęściejsze składniki i wyższy stosunek składników stałych do płynnych, wymagają dłuższego czasu przyrządzania i mniejszej prędkości.
 - Mniejsza ilość, rzadsze składniki, więcej płynów niż składników stałych, sugerują krótszy czas i większą prędkości.

ROZDRABNIACZ

- Ogólnie, rozdrabniacz może wykonywać wszystkie funkcje zwykajnego 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 przesunął się na powierzchni roboczej.
- Przy używaniu w gorącym płynie, nie dopuszczać 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.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

1. Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
2. Powierzchnię uchwytu wytrzeć miękką wilgotną ściereczką.
3. Ostrze rozdrabniacza wmyć gorącą wodą z detergentem do naczyń przy pomocy szczoteczki nylonowej.

RECYKLING



Aby uniknąć problemów środowiskowych i zdrowotnych spowodowanych niebezpiecznymi substancjami, sprzętu, akumulatorów i baterii oznaczonych jednym z tych symboli nie należy wyrzucać z niesortowanymi odpadami komunalnymi. Produkty elektryczne i elektroniczne, w tym, baterie jednorazowe i akumulatory, należy zawsze utylizować w odpowiednim publicznym punkcie zbiórki odpadów/recyklingu.

PESTO Z KOLENDRY

- 2 garść liście kolendry
- 2 ząbekki 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.

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

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući sljedeće:

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.

⚠ Pogrešna uporaba aparata može uzrokovati ozljedu.

Izvučite utikač iz utičnice prije sastavljanja, rastavljanja i čišćenja.

Nemojte ostavljati aparat bez nadzora dok je uključen u utičnicu.

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

- ⊗ Nemojte koristiti ovaj uređaj u blizini kada, tuševa, umivaonika ili drugih posuda s vodom.
- Ne koristite štapni mikser u toplom ulju – čak i umjereno vruće ulje može uzrokovati tešku opeklinu.
- Nemojte pokušavati usitniti rižu, rezati svježe meso i budite jako pažljivi s oštricama.
- Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- Ako miješate vruće tekućine u šerpi, uklonite šerpu s vatre i ostavite je da se malo ohladi prije nego što počnete s miješanjem.
- Nemojte ostavljati blender u šerpi jer bi dno šerpe moglo još uvijek biti vruće i oštetiti blender.
- Nemojte dozvoliti da motor radi bez prekida više od 2 minuta, jer se može pregrijati. Poslije 2 minuta, isključite ga za najmanje 2 minuta, da bi se motor ohladio.

ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

CRTEŽI

- | | |
|------------------------------|---------------|
| 1. Regulator kontrole brzine | 3. Ručka |
| 2. Prekidač | 4. Štapni dio |



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.

UPORABA

1. Stavite utikač u utičnicu.
2. Pritisnite gornju tipku za nižu brzinu, otpustite je za isključivanje.
3. Pritisnite donju tipku za veću brzinu, otpustite je za isključivanje.
- Općenito, za velike količine, guste smjese i veliki omjer krutina prema tekućini znače dulje vrijeme i manje brzine.
- Manje količine, rjeđe mješavine i visok omjer krutina prema tekućinama znači kraće vrijeme i veće brzine.

ŠTAPNI MIKSER

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Isključite uređaj.
2. Obrišite površine mekom mokrom krpom.
3. Očistite oštricu štapnog dijela u vrućoj vodi sa sapunicom, pomoću najlonske četke.

RECIKLAŽA



Kako bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci, uređaji i punjive i nepunjive baterije obilježene jednim od ovih simbola ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad. Uvijek odložite električne i elektroničke proizvode i, gdje je primjenljivo, punjive i nepunjive baterije, u odgovarajućem zvaničnom mjestu za sakupljanje/reciklažu.

PESTO OD KORIJANDERA

- 2 šaka listovi korijandera
- 2 čenovi beli luk
- 60 g pinjoli
- 125 ml maslinovo ulje
- 60 g naribani parmezan

Mešajte zajedno korijander, beli luk, pinjole i pola količine ulja dok se ne dobije glatka smesa. Premestite smesu u veliku zdelu. Umešajte parmezan. Dodajte ulje da biste regulisali konzistenciju: Za umak: gušća. Za preliv: srednja. Za sos za pastu: ređa.

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:

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.

⚠ Zloraba naprave lahko povzroči telesne poškodbe.

Pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem napravo odklopite.

Priklopljene naprave ne puščajte brez nadzora.

Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

- ⊗ Te naprave ne uporabljajte v bližini kadi, prh, lavorjev in drugih posod z vodo. Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
- Paličnega olja ne uporabljajte v vročem olju – tudi zmerno segreto olje lahko povzroči hude opekline.
- Ne poskušajte drobiti leda, ne poskušajte sekati surovega mesa in bodite izredno previdni z noži.
- Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- Če mešate vroče tekočine v posodi, posodo vedno odstranite z vročine in pustite, da se nekoliko ohladi pred mešanjem.
- Mešalnika nikoli ne pustite v posodi, saj je lahko dno posode še vedno zelo vroče in bi lahko poškodovalo mešalnik.
- Motorja ne pustite delovati neprekinjeno dlje kot 2 minute, ker se lahko pregreje. Po 2 minute ga ugasnite za najmanj 2 minute, da se ohladi.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO



RISBE

- | | |
|------------------------|----------------|
| 1. Nastavitev hitrosti | 3. Ročaj |
| 2. Stikalo | 4. Palični del |

NAMESTITEV/ODSTRANJEVANJE PRIKLJUČKOV

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

UPORABA

1. Vtič vstavite v električno vtičnico.
2. Pritisnite zgornji gumb za manjšo hitrost in ga spustite, da napravo izključite.
3. Pritisnite spodnji gumb za večjo hitrost in ga spustite, da napravo izključite.

- Splošno pravilo pravi, da velike količine, goste zmesi in veliki deleži trdnih snovi zahtevajo daljše trajanje ter nižje hitrosti.
- Manjše količine, redke zmesi in veliki deleži tekočin zahtevajo krajše trajanje ter večje hitrosti.

PALIČNI DEL

- S paličnim delom lahko običajno storite vse, kar lahko storite z mešalnikom, le hitreje in z manj pranja posode – si pripravite majonezo in napitke z mlekom, sadjem ali obojim. Sestavine lahko premešate ali pasirate kar v posodi, v kateri jih boste skuhal.
- 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.
- Kadar ga uporabljate v vročih tekočinah, ne pustite, da bi se nož dvignil nad gladilno, saj lahko pride do brizganja tekočine iz posode.
- Naprave ne vključite, dokler ni v posodi s hrano.
- Napravo izklopite, preden nož dvignete iz posode s hrano.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

1. Napravo odklopite.
2. Površine ročaja obrišite z mehko vlažno krpo.
3. Konec paličnega dela očistite v vroči milnici z najlonsko krtačo.

RECIKLIRANJE



Za preprečitev okoljskih in zdravstvenih težav zaradi nevarnih snovi naprav in polnilnih in navadnih baterij, označenih z enim od teh simbolov, ni dovoljeno odstraniti med nesortirane komunalne odpadke. Električne in elektronske izdelke in, kjer velja, tudi polnilne in navadne baterije odstranite na ustreznem uradnem mestu za recikliranje/zbiranje.

KORIANDROV PESTO

- 2 za dlan listi koriandra
- 2 stroki 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.

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:

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.

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

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

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

Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

- ⊗ Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή κοντά σε μανιέρες, ντουζιέρες, νιπτήρες ή άλλα δοχεία που περιέχουν νερό.
- Μη 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.
- Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- Αν αναμειγνύετε καυτά υγρά σε μαγειρικό σκεύος, πάντα να κατεβάζετε το σκεύος από τη φωτιά και να περιμένετε να κρυώσει λιγάκι πριν την ανάμειξη.
- Ποτέ μην αφήνετε το μπλέντερ μέσα στο σκεύος επειδή η βάση του σκεύους μπορεί ακόμα να καίει πολύ και να προκαλέσει ζημιά στο μπλέντερ.
- Μην αφήνετε το μοτέρ να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερο από 2 λεπτά, μπορεί να υπερθερμανθεί. Μετά από το 2 λεπτά, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη για τουλάχιστον 2 λεπτά ώστε να κρυώσει.



ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΧΕΔΙΑ

- | | |
|--------------------------|--------------|
| 1. Χειριστήριο ταχύτητας | 3. Χειρολαβή |
| 2. Διακόπτης | 4. Ράβδος |

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.

ΧΡΗΣΗ

1. Συνδέστε το φινι στην πρίζα.
 2. Πατήστε το πάνω κουμπί για χαμηλή ταχύτητα, απελευθερώστε το για απενεργοποίηση.
 3. Πατήστε το κάτω κουμπί για υψηλή ταχύτητα, απελευθερώστε το για απενεργοποίηση.
- Σε γενικές γραμμές, οι μεγάλες ποσότητες, τα παχύρρευστα μείγματα και η μεγάλη αναλογία στερεών προς υγρών τροφίμων υποδεικνύουν μεγαλύτερους χρόνους και χαμηλότερες ταχύτητες.
 - Οι μικρότερες ποσότητες, τα λεπτόρρευστα μείγματα και η ύπαρξη περισσότερων υγρών υποδεικνύουν μικρότερους χρόνους και υψηλότερες ταχύτητες.

Η ΡΑΒΔΟΣ

- Σε γενικές γραμμές, η ράβδος μπορεί να κάνει οτιδήποτε κάνει και ένα τυπικό μπλέντερ, αλλά γρηγορότερα και με λιγότερο πλύσιμο – παρασκευή μαγιονέζας, μιλκσέικ, smoothie ή φρουτοποτά. Μπορείτε να ψιλοκόψετε, να αναμειξείτε ή να πολτοποιήσετε συστατικά σε μια λεκάνη ή το μπολ όπου θα ετοιμάσετε το φαγητό.
- 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.
- 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.
- Μην ενεργοποιείτε τη ράβδο εάν η λεπίδα δεν βρίσκεται εντελώς μέσα στο σκεύος φαγητού.
- Απενεργοποιήστε τη ράβδο προτού την αφαιρέσετε από το σκεύος φαγητού.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
2. Σκουπίστε τις επιφάνειες της χειρολαβής με ένα μαλακό βρεγμένο πανί.
3. Καθαρίστε το άκρο της ράβδου που έχει τη λεπίδα σε ζεστό νερό και σαπουνάδα με μια νάιλον βούρτσα.

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



Για την αποφυγή προβλημάτων στο περιβάλλον και την υγεία λόγω επιβλαβών ουσιών, οι συσκευές και οι επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες που επιστημαίνονται με κάποιο από αυτά τα σύμβολα, δεν πρέπει να απορρίπτονται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Να απορρίπτετε πάντα τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές και, όπου χρειάζεται, τις επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, σε κατάλληλο, επίσημο σημείο συλλογής/ανακύκλωσης.

ΠΕΣΤΟ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΥ

- 2 χούφτα φύλλα κόλιανδρου
- 60 g κουκουναρόσποροι
- 2 σκελίδαες σκόρδο
- 60 g Παρμεζάνα, τριμμένη
- 125 ml ελαιόλαδο

Χτυπήστε στο μπλέντερ τον κόλιανδρο, το σκόρδο, τους κουκουναρόσπορους και το μισό λάδι μέχρι να γίνουν μια ομοιόμορφη κρέμα. Μεταφέρετε σε ένα μεγάλο μπολ. Προσθέστε την παρμεζάνα ανακατεύοντας. Προσθέστε λάδι ώστε να πετύχετε την πυκνότητα που θέλετε: Για ντιπ: πηχτό. Για γαρνίρισμα: μέτριο. Για σάλτσα ζυμαρικών: αραιό.

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:

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 készülék helytelen használata sérülést okozhat.

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

Ne hagyja a készüléket őrizetlenül, amíg be van dugva.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

 Ne használja a készüléket fürdőkád, zuhanyzó, medence vagy egyéb vizet tartalmazó edény mellett.

- Ne használja forró olajban – még a mérsékelt forró olaj is komoly égési sérülést okozhat.
- Ne próbálja meg jeget vágni, nyers húst aprítani és nagyon ügyeljen a késekre.
- Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- Ha forró folyadékot kever egy tálban, akkor mindig vegye le a tálát a tűzről, és hagyja kihűlni egy kicsit a keverés előtt.
- Soha ne hagyja a turmixgépet a tálban, mert a tál alja még forró lehet és ez károsíthatja a turmixgépet.
- 2 percnél tovább ne járassa a motort, mivel az túlmelegedhet. 2 perc üzemelés után a motor lehűlése érdekében kapcsolja ki minimum 2 percre.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA



RAJZOK

- | | |
|-----------------------|-------------|
| 1. Sebességszabályozó | 3. Fogantyú |
| 2. Kapcsoló | 4. Mixerrúd |

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.

HASZNÁLAT

1. Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
 2. Az alacsony sebességhez nyomja le a felső gombot, a kikapcsoláshoz engedje fel.
 3. A magas sebességhez nyomja le az alsó gombot, a kikapcsoláshoz engedje fel.
- Általánosságban a nagy mennyiségekhez, sűrű keverékekhez és a nagy mennyiségű szilárd anyagból történő folyadékképzéshez hosszabb idő és alacsonyabb sebesség javasolt.
 - Kisebb mennyiségekhez, lazább keverékekhez és a kevesebb szilárdanyag tartalmú folyadékokhoz rövidebb idő és magasabb sebesség javasolt.

A MIXERRÚD

- Általánosságban a mixerrúd mindenre képes, amire egy hagyományos robotgép, de gyorsabb és kevesebbet kell mosogatni – majonézt, tejturmixokat, gyümölcsurmixokat vagy gyümölcsitalokat. A lábokban 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.
- Amikor a mixerrúd 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.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Húzza ki a készüléket az aljzataból.
2. Finom, nedves ruhával törölje át a fogantyú felületét.
3. A mixerrúd kés felőli végét meleg szappanos vízben tisztítsa meg műanyag kefével.

ÚJRAHASZNOSÍTÁS



Az alábbi jelölések valamelyikével ellátott készülékekben, valamint újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokban jelen lévő veszélyes anyagok jelentette környezeti és egészségi kockázatok elkerülése érdekében ezeket tilos a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az elektromos és elektronikus termékeket, és, ha vannak, az újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokat mindig a megfelelő hivatalos hulladék-újrahasznosító/begyűjtő központba kell vinni.

KORIANDER PESZTÓ

- 2 maroknyi koriander levelek
- 2 gerezd 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.

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

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Ařaęıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

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

Çocuklar cihazı kullanmamalı veya onunla oyun oynamamalıdır.

Cihazı ve kablosunu, çocukların erişemeyeceęi yerlerde tutun.

⚠ Cihazın yanlış biçimde kullanılması, yaralanmalara yol açabilir.

Montaj, demontaj veya temizlik çalışmalarından önce, cihazın fiřini prizden çekin.

Cihazı, elektrik prizine takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.

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

⊘ Bu cihazı banyo küvetleri, duř tekneleri, lavabolar veya su iđereren diđer kapların yakınında kullanmayın.

- Blender ayaęını kızgın yaę içinde kullanmayın, sıcak yaę ciddi yanıklara yol açabilir.
- Blender ile buz kırmaya ve çię et doęramaya çalışmayın ve bıçaklara çok dikkat edin.
- Size saęladığımız aksesuar ve ek parçalar dıřındaki ürünleri kullanmayın.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dıřında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- Eđer sıcak sıvıları bir tavada blenderden geçiriyorsanız, tavayı mutlaka ateřten alın ve blenderden geçirmeden önce biraz soęumasını bekleyin.
- Tavanın tabanı hâlâ çok sıcak olabileceęinden ve blendere hasar verebileceęinden, blenderi asla tavada bırakmayın.
- Motoru 2 dakika uzun süre çalıştırmayın, aksi takdirde aşırı ısınabilir. 2 dakika çalıştırdıktan sonra en az 2 dakika kapalı tutarak motorun soęumasını bekleyin.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

ÇIZIMLAR

1. Hız kontrolü
2. řalter
3. Sap
4. Blender ayaęı

EKLENTİLERİ TAKMA/ÇIKARMA

1. Eklentileri takmadan veya çıkarmadan önce cihazın fiřini prizden çekin.
2. Sapın ucunu aparata doęru itin ve sapı saęa doęru döndürün.
3. Aparatı çıkartmak için sapı sola doęru döndürün ve kaldırarak çıkartın.

KULLANIM

1. Fiři prize takın.
2. Düşük hız için üstteki düğmeye basın, düşük hızı kapatmak için düğmeyi yeniden serbest bırakın.
3. Yüksek hız için alttaki düğmeye basın, yüksek hızı kapatmak için düğmeyi yeniden serbest bırakın.



- Genellikle fazla miktarlar, koyu karışımlar ve katı madde oranı sıvı oranından daha fazla olan malzemeler, daha uzun süre ve daha düşük hız gerektirir.
- Küçük miktarlar, yoğunluğu az karışımlar ve sıvı oranı katı madde oranından daha fazla olan malzemeler daha kısa süre ve daha yüksek hız gerektirir.

BLENDER AYAĞI

- Genelde blender ayağı, normal bir blenderin yapabileceği her şeyi yapabilir, ancak daha hızlıdır ve daha az bulaşık çıkarır. Malzemeleri, pişireceğiniz tencere veya kasenin içinde karıştırabilir, çırpabilir veya ezebilirsiniz.
- Hangi kabı kullanırsanız kullanın, kabın sağlam ve düz bir yüzey üzerinde olmasına dikkat edin ve kabı, çalışma tezgahının üzerinde hareket etmemesi için serbest elinizle destekleyin.
- Cihazı sıcak sıvılarda kullanırken, bıçağın yüzeye eğimle temas etmesine izin vermeyin, kase/tencere/kap dışına sıvı sıçratabilirsiniz.
- Cihazı, bıçak yiyecek kabının içine tamamen girene dek çalıştırmayın.
- Bıçağı yiyecek kabından çıkarmadan önce cihazı kapatın.

TEMİZLİK VE BAKIM

1. Cihazın fişini prizden çekin.
2. Sapın yüzeyini yumuşak, nemli bir bezle silin.
3. Blender ayağının bıçaklı ucunu sıcak sabunlu suda, naylon bir fırça ile temizleyin.

GERİ DÖNÜŞÜM



Tehlikeli maddelerin yol açacağı çevre ve sağlık sorunlarını önlemek için, şu sembollerden biri ile işaretlenmiş cihazlar ve şarj edilebilir ve tek kullanımlık piller genel evsel atıklarla birlikte çöpe atılmamalıdır. Elektrikli ve elektronik ürünleri ve ilgili olabilecek şarj edilebilir ve tek kullanımlık pilleri her zaman resmi, uygun bir geri dönüşüm/toplama noktasına bırakın.

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.

KIŞNIŞLI PESTO

- 2 bir avuç kişniş yaprakları
- 2 sarımsak dişleri
- 60 g çam fıstığı
- 125 ml zeytinyağı
- 60 g Parmesan, rendelenmiş

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

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:

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.

⚠ Utilizarea incorectă a aparatului poate produce leziuni.

Scoateți aparatul din priză înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.

Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

- ⊗ Nu folosiți acest aparat lângă cadă, duș, chiuvetă sau alte recipiente ce conțin apă.
- Nu utilizați axul în ulei fierbinte – chiar și uleiul doar puțin fierbinte poate cauza arsuri grave.
- Nu încercați să spargeți gheață, nu încercați să tăiați carne crudă și aveți grijă la lame.
- Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- Dacă mixați lichide fierbinți într-o cratiță, luați întotdeauna cratița de pe foc și permiteți-i să se răcească puțin înainte de a mixa.
- Nu lăsați niciodată blenderul în cratiță, deoarece fundul cratiței ar putea fi încă foarte fierbinte și ar putea deteriora blenderul.
- Nu lăsați motorul să opereze mai mult de 2 minute; se va supraîncălzi. După 2 minute, opriți motorul cel puțin 2 minute, pentru a-i permite să se răcească.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

SCHIȚE

- | | |
|----------------------------------|----------|
| 1. Comandă de control al vitezei | 3. Mâner |
| 2. Buton | 4. Ax |

MONTAREA/DEMONTAREA ACCESORIILOR

1. Înainte de a monta sau demonta accesoriile, 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.

UTILIZARE

1. Băgați întrerupătorul în priză.
2. Apăsați butonul de sus pentru viteză redusă, eliberați-l pentru a opri.



3. Apăsați butonul de jos pentru viteză mare, eliberați-l pentru a opri.
 - În general, cantitățile mari, amestecurile dense și un procent mai mare de substanțe solide decât lichide sugerează un timp mai lung de preparare și o viteză mai mică.
 - Cantitățile mai mici, amestecurile mai puțin dense și mai multe lichide decât produse solide sugerează timp de preparare mai scurt și viteze mai mari.

AXUL

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

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Scoateți aparatul din priză.
2. Ștergeți suprafețele mânerului cu o cârpă ușor umedă.
3. Curățați capătul lamei axului în apă fierbinte cu detergent, folosind o perie din nailon.

RECICLAREA



Pentru a evita problemele de mediu și de sănătate cauzate de substanțele periculoase, aparatele și bateriile reîncărcabile și cele obișnuite marcate cu unul dintre aceste simboluri, nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile municipale nesortate. Eliminați întotdeauna produsele electrice și electronice și, după caz, bateriile reîncărcabile și cele obișnuite, la un punct de reciclare/colectare corespunzător.

PESTO DE CORIANDRU

- 2 un pumn frunze de coriandru
- 2 căței 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.

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:

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.

⚠ Неправилната употреба на уреда може да доведе до нараняване.

Изключете уреда от контакта преди сглобяване, разглобяване или почистване.

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

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 използвайте цей пристрой поблизу ван, душів, басейнів та інших резервуарів із водою.
- 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.
- Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- Ако блендирате горещи течности в тиган, преди да пристъпите към това действие, не забравяйте да го отстраните от котлона и да го оставите да се охлади.
- Не оставяйте блендера в тигана, тъй като е възможно долната му част все още да е доста гореща и това може да повреди блендера.
- Не оставяйте мотора да работи повече от 5, тъй като може да прегрее. След 2 минути го изключете за най-малко 2 минути, за да може да се охлади.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ИЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 1. Контрол на скоростта | 3. Дръжка |
| 2. Превключвател | 4. Приставка за пасиране |

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.



УПОТРЕБА

1. Включете щепсела в захранващия контакт.
 2. Натиснете горния бутон за ниска скорост и го пуснете, за да изключите.
 3. Натиснете долния бутон за висока скорост и го пуснете, за да изключите.
- По принцип, големите количества, гъстите смеси и голямото съотношение на твърди частици предполагат по-дълга настройка на времето и по-ниски скорости.
 - По-малките количества, по-редките смеси и повечето течности, отколкото твърди частици, предполагат по-кратки настройки на времето и по-високи скорости.

РЪКОХВАТКАТА

- 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.
- 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.
- Когато я използвате в горещи течности, не позволявайте острието да удря повърхността под тъл, понеже може да разпръснете течност извън купата/тавата/съда.
- Не включвайте, докато острието не е вътре в съда за храната.
- Изключете, преди да повдигнете острието от съда за храната.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Изключете уреда от захранването.
2. Избършете повърхностите на дръжката с мека влажна кърпа.
3. Почиствайте режещият край на приставката за пасиране с гореща вода и сапун, и с найлонова четка.

РЕЦИКЛИРАНЕ



За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции, уредите, акумулаторните и неакумулаторните батерии, обозначени с един от тези символи, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци. Винаги изхвърляйте електрически и електронни продукти и, където е приложимо, акумулаторни и неакумулаторни батерии, на подходящо официално място за рециклиране/събиране.

ПЕСТО С КОРИАНДЪР

- 2 шепа листа от кориандър
- 2 скилидки чесън
- 60 г борови ядки
- 60 г Пармезан, настърган
- 125 мл зехтин

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

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

إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ إجراءات الأمان الأساسية التالية:

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 يعثبوا به.

اجعل الجهاز والكبل بعيدا عن متناول الأطفال.

⚠ يمكن أن يسبب إساءة استخدام الجهاز إصابات.

افصل الجهاز قبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.

لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء التوصيل.

إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن

طريق مهني محترف، لمنع أي حادث ممكن.

⊗ لا تستخدم هذا الجهاز بالقرب من أحواض الاستحمام أو الحمامات أو أي أحواض أخرى تحتوي على ماء

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

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

• لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.

• لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقرر في التعليمات.

• لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

• لا تستخدم الجهاز بشكل مستمر لأكثر من دقيقة. وبعد الاستخدام لمدة دقيقة، دعه يستريح لمدة دقيقتين قبل المواصلة.

• إذا كان يتم مزج سوائل ساخنة في وعاء، قم دائما بإبعاد الوعاء عن الحرارة ودعه يبرد قليلاً قبل المزج.

• لا تترك الخلاط مطلقاً في الوعاء لأن أسفل الوعاء يمكن أن يكون ساخناً جداً ويتلف الخلاط.

للاستعمال المنزلي فقط

الرسومات

1. وحدة التحكم في السرعة
2. مفتاح
3. المقبض
4. عصا

تركيب/إخراج الملحقات

1. افصل الجهاز.
 2. ادفع طرف المقبض في الجزء الملحوق، وأدر المقبض إلى اليمين.
 3. لإخراج الملحوق، أدر المقبض إلى اليسار، وارفع الجزء الملحوق.
- الاستخدام
1. افصل الجهاز قبل تركيب أو إخراج العصا.
 2. لتركيب العصا، ادفعها لنهاية المقبض وأدركها عكس اتجاه عقارب الساعة.
 3. لإخراج العصا، أدركها في اتجاه عقارب الساعة ثم اسحب العصا من المقبض.
- بشكل عام وللكميات الكبيرة والخليط المكثف والمستوى العالي من المواد الصلبة مقارنة مع المواد السائلة، ينصح استخدام أوقات طويلة وسرعة بطيئة.
 - للكميات القليلة والخلاط الخفيفة التي تحتوي على سائل أكثر من المواد الصلبة، ينصح باستخدام أوقات قصيرة وسرعة عالية.

العصا

- وعموماً، يمكن أن تقوم العصا بأي شيء يقوم به الخلاط العادي ولكن بشكل أسرع وغسيل أقل - قم بعمل المايونيز وعصائر اللبن أو مشروبات العصير أو مشروبات الفاكهة في الدورق. وبمكنتك خلط مكونات اللب أو البوريه في مقلاة أو وعاء ستقوم بطهيته فيه.



- ومهما كان الوعاء الذي تستخدمه، تأكد من وضعه على سطح مستو ثابت وأسند بيدك لمنع من الحركة على سطح العمل.
- لا تغمر العصا بعد أعلى الأنبوب المتوازي الجانبين.
- سوف تتحمل عصا درجات حرارة قريبة من نقطة الغليان. وعند استخدامها في سوائل ساخنة، لا تدعها تكسر السطح بزواوية حيث قد ترش سائلا خارج المقلاة/الوعاء.
- لا تقم بالتشغيل إلى أن تصبح الشفرة داخل وعاء الطعام
- الإيقاف قبل رفع الشفرة من وعاء الطعام

العناية والصيانة

1. افصل الجهاز.
2. توخي الحذر الشديد مع الشفرات - لا تتعامل معها مباشرة واستخدم فرشاة غسيل من النايلون.
3. امسح أسطح المقيض بقطعة قماش مبللة ناعمة.

إعادة التدوير

لتجنب المشاكل البيئية والصحية الناجمة عن المواد الخطرة، يجب عدم التخلص من الأجهزة، والبطاريات القابلة لإعادة الشحن والبطاريات غير القابلة لإعادة الشحن التي تحمل علامة واحدة من هذه الرموز مع نفايات البلدية غير المصنفة. يجب دائماً التخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية، وكذلك إذا أمكن، البطاريات القابلة لإعادة الشحن وغير القابلة لإعادة الشحن، في نقطة رسمية مناسبة لإعادة التدوير/تجميع المخلفات.

